

Технологическая карта

Технологическая карта №: 267,02

Наименование изделия: Рулетик Маковый

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Картотека блюд ДО Братска

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука в/с	33 (г)	33
Масло сливочное	4 (г)	4
Яйцо столовое	0,089 (шт57)	4,4517
Сахар-песок	3,1 (г)	3,1
Соль йодированная	0,3 (г)	0,3
X Молоко 3,2%	9 (г)	9
Молоко сухое 25%	1 (г)	1
Выход готового полуфабриката	-	9
Дрожжи сух	0,3 (г)	0,3
* "масса теста"	53	53
Масло сливочное	1,5 (г)	1,5
Ванилин	0,01 (г)	0,01
Сахар-песок	1 (г)	1
Мак пищевой	1	1
Яйцо столовое	0,021 (шт57)	1,0317
Мука в/с	1 (г)	1
* "масса п/ф"	57	57
Масло растительное	0,3 (г)	0,3
Выход готового блюда	-	50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ККАЛ	
4,58	5,72	26,03	175,76	0,02

Технология приготовления:

Из перечисленных ингредиентов замешиваем тесто, в конце вводим масло распущенное и вымешиваем до тех пор пока не будет отставать от рук. Ставим в теплое место для созревания, периодически подминаем его. Формуем шарики, даём им подойти, раскатываем овальной формой, смазываем поверхность смесью масла с сахаром, маком. Заварачиваем рулетиком, даём расстояться и перед выпечкой смазываем яйцом. Выпекаем при T 220-250C 15-20 мин.

Качество сырья должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН). Внешний вид и форма готового изделия должны соответствовать требованиям технологической карты. Цвет поверхности золотистый, румянный, поверхность глянцевая, без следов муки. Консистенция свойственна заданному изделию, на разломе пропеченная, пористая, с сахаром-маком внутри. Заломов внутри, снаружи и трещин на поверхности не должно быть. Вкус и запах ароматный, свойственный составу продуктов. Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в СанПиН и ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	выпечка
основной продукт	мука
основной продукт	яйцо
основной продукт	масло сливочное
основной продукт	сахар
основной продукт	молоко
основной продукт	соль
основной продукт	дрожжи
основной продукт	масло растительное
основной продукт	кондитерские

Утверждаю:

