

Технологическая карта № T272

Номер рецептуры: T272

Наименование блюда : **\*\*Булочка "Розовая"АЛЛЕРГО**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука	35	35	45	45	35	35		
Сахар-песок	2	2	2.5	2.5	2	2		
Дрожжи	0.4	0.4	0.58	0.58	0.4	0.4		
Свекла	3.5	3.5	5.5	5.5	3.5	3.5		
Масло сливочное	1.3	1.3	1.5	1.5	1.3	1.3		
или Масло растительное	1.3	1.3	1.5	1.5	1.3	1.3		
Мука	1.5	1.5	1.8	1.8	1.5	1.5		
Соль йодированная	0.7	0.7	0.8	0.8	0.7	0.7		
<b>В ы х о д</b>	50		70					

**Технология приготовления:**

Дрожжевое тесто готовят опарным способом с добавлением в опару пюре из отварной протертой свеклы. Из готового теста формируют шарики массой 68 г, укладывают их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 40—50 мин. Выпекают 8—10 мин при температуре 230-240 °С. Готовые изделия посыпают рафинадной пудрой.

**Показатели качества и безопасности**

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** форма круглая не расплывчатая, поверхность равномерно обсыпана рафинадной пудрой, тесто хорошо пропечено. При нажатии булочка восстанавливает первоначальную форму.

**Консистенция:** мякиша - равномерно пористый.

**Цвет:** коричневый, мякиша - розовый.

**Вкус:** приятный с легким привкусом свеклы.

**Запах:** свойственный выпеченной сдобе.

**Пищевая и энергетическая ценность блюда:**

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	50	3.87	2.66	28.12	151.9	0	0	0	0	0
Детсад	70	4.99	3.12	36.09	192.41	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет) ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора

Диетолог \_\_\_\_\_ М.А. Смолина