

Технологическая карта № п.276

Номер рецептуры: 276

Наименование блюда : **Булочка "Российская" АЛЛЕРГО**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука	25.6	25.6	34	34	25.6	25.6		
Мука на подпыл	0.7	0.7	1	1	0.7	0.7		
Сахар-песок	7.57	0.5	10	10	7.57	0.5		
Сахар-песок (для отделки)	1.5	1.5	2	2	1.5	1.5		
Масло растительное	3.8	3.8	5	5	3.8	3.8		
Дрожжи	0.7	0.7	1	1	0.7	0.7		
Ванилин	0.01	0.01	0.02	0.2	0.01	0.01		
вода	8.7	8.7	11.5	11.5	8.7	8.7		
<b>В Ы Х О Д</b>		45		60				

**Технология приготовления:**

Из дрожжевого теста формируют шарики массой 53 г, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30—40 мин. На поверхности шариков делают крестообразные надрезы, посыпают сахаром и выпекают 8—10 мин при температуре 230—240 °С.

**Требования к качеству.** Булочка круглая, с неглубоким крестообразным надрезом в середине, посыпана сахарным песком. Поверхность золотистого или светло-коричневого цвета. Мякиш белый, равномерно пористый, пышный. Вкус сладковатый, в меру соленый, аромат ванилина

**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	45	2.8	4.1	20.62	130.62	0	0	0	0	0
Детсад	60	3.73	5.41	36.77	210.68	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Министерство образования и науки Челябинской области "Организация питания детей в дошкольном образовательном учреждении" 2005г. под редакцией В.В. Садырина, составитель Г.Н. Панкратова;

Диетолог \_\_\_\_\_ М.А. Смолина