

Технологическая карта № **НРТ28**

Номер рецептуры: НРТ28

Наименование блюда : ****Ватрушка с повидлом АЛЛЕРГО**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука	25.8	25.8	39.8	39.8	25.8	25.8		
Сахар-песок	1.2	1.2	1.7	1.7	1.2	1.2		
Масло растительное	1.2	1.2	1.5	1.5	1.2	1.2		
Соль йодированная	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5		
Дрожжи	0.4	0.4	0.58	0.58	0.4	0.4		
Мука	1.4	1.4	1.4	1.4	1.4	1.4		
Повидло	15.3	15	20.3	20	15.3	15		
Масло растительное	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2		
В Ы Х О Д	50		70					

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски по 46 г. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубления, которые заполняют начинкой по 30 г.

После полной расстойки ватрушки выпекают при температуре 230-240 °С 6-8 мин. При приготовлении ватрушек смазывают маслом растительным края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения лепешек повидлом.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: форма ватрушек круглая, хорошо сохранена, поверхность глянцевая.

Консистенция: мякиша - пористая, пропеченная, повидла - однородная.

Цвет: от золотистого до светло-коричневого.

Вкус: в меру соленый, теста - сладковатый.

Запах: свойственный виду повидла.

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	2.91	1.71	30.18	147.77	0	0	0	0	0
Детсад	70	4.4	2.17	43.83	212.43	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении: