

Технологическая карта № НРТ77

Номер рецептуры: НРТ77

Наименование блюда : Шарлотка с яблоками АЛЛЕРГО

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука	10	10	12	12	10	10		
Яблоки	30	23	35	28	30	23		
вода	10	10	12	12	10	10		
Сахар-песок	5	5	7	7	5	5		
Масло растительное	2	2	2	2	2	2		
Сода	0.2	0.2	0.3	0.3	0.2	0.2		
<b>В ы х о д</b>	50		70					

**Технология приготовления:**

Очищенные от кожицы и семенных гнезд яблоки нарезают мелкими кубиками и пересыпают сахаром. Дрожжевое тесто, приготовленное без опарным способом, выкладываем на подпыленный мукой стол. Часть теста выложить на противень (гастроёмкость) предварительно смазанный растительным маслом. Разложить равномерно яблоки и залить оставшейся частью теста. Разровнять.

Пароконвектомат: пароконвектомат разогреть 200С 5 минут, затем вставить гастроёмкости с массой и выпекать при 200С в течение 25-30 минут до образования румяной корочки.

Готовую шарлотку с яблоками выдерживают в форме 10 мин, а затем выкладывают на блюдо или тарелку. При отпуске шарлотку поливают соусом абрикосовым или соус можно подать отдельно.

**Показатели качества и безопасности**

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** изделие сохранили форму, хорошо пропеченное с равномерной окраской, без закала и непромеса.

**Консистенция:** мягкая, упругая, пористая.

**Цвет:** поверхность золотисто-желтая.

**Вкус:** сладко-кислый.

**Запах:** свойственные данному виду изделий

**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	1.12	2.11	14.3	80.68	0	0	0	0	0
Детсад	70	1.35	2.13	18.2	97.37	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