МАДОУ "ДС № 48 г. Челябинска"

Технологическая карта № **НРТ28**

Номер рецептуры: НРТ28

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

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука	39.8	39.8						
Сахар-песок	1.7	1.7						
Масло сливочное	1.5	1.5						
Яйцо куриное	1/27 шт.	1.48						
Соль йодированная	0.5	0.5						
Дрожжи	0.58	0.58						
Мука	1.4	1.4						
Повидло	20.3	20						
Яйцо куриное	1/31 шт.	1.28						
Масло растительное	0.2	0.2						
В Ы Х О Д	70							

Технология приготовления:

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

После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240 °С 6-8 ми

При приготовлении ватрушек смазывают только края теста, при этом смазывать края теста следует д 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
Детсад	70	4.76	2.07	43.87	213.19	14.14	0.86	0.08	0.04	0.1

Источники, используемые при составлении: