

Технологическая карта № НРТ28

Номер рецептуры: НРТ28

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

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.								
	Ясли								
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	
Мука	25.8	25.8							
Сахар-песок	1.2	1.2							
Масло сливочное	1.2	1.2							
Яйцо куриное	1/27 шт.	1.48							
Соль йодированная	0.5	0.5							
Дрожжи	0.4	0.4							
Мука	1.4	1.4							
Повидло	15.3	15							
Яйцо куриное	1/31 шт.	1.28							
Масло растительное	0.2	0.2							
В Ы Х О Д			50						

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 смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240 °С 6-8 мин. При приготовлении ватрушек смазывают только 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	3.27	1.7	30.22	149.24	10.79	0.62	0.05	0.03	0.08

Источники, используемые при составлении: