

Технологическая карта № НРТ43

Номер рецептуры: НРТ43

Наименование блюда : ****Пирожок с яблоком**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Если							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука	27.5	27.5						
Сахар-песок	2	2						
Масло сливочное	2.05	2.05						
Соль йодированная	0.2	0.2						
Дрожжи	0.4	0.4						
Масло растительное	0.2	0.2						
Яйцо куриное	4/12 шт.	13.32						
Яблоки	25.7	22.3						
Сахар-песок	7.5	7.5						
В ы х о д		50						

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное (без)опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол. Отрезают от него кусок массой 1 — 1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на кусочки по 43 г. Затем кусочки формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин, и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш яблочный по 25г на пирожок и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки». Воды на 1 порцию (ясли) - 0,13л, (сад) - 0,013л.

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5—10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 °С 8—10 мин.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью, форма не расплывчатая, не допускается наличие трещин, вытекание фарша.

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

Цвет: от золотисто до коричневого.

Вкус: в меру соленый, теста - сладковатый. **Запах:** свойственный продукту фарша

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	4.68	3.53	31.24	175.44	17.47	1.2	0.07	0.08	2.23

Источники, используемые при составлении: