

Технологическая карта № НРТ77

Номер рецептуры: НРТ77

Наименование блюда : ****Шарлотка с яблоками**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука	10	10						
Яблоки	30	23						
Кефир	10	10						
Яйцо куриное	1/3 шт.	13.2						
Сахар-песок	5	5						
Масло сливочное	2	2						
Сода	0.2	0.2						
В Ы Х О Д				50				

Технология приготовления:

Очищенные от кожицы и семенных гнезд яблоки нарезают мелкими кубиками и пересыпают сахаром. Взбить яйца с сахаром, в полученную массу ввести кефир с содой, муку, тщательно перемешать. Часть теста выложить на противень (гастроёмкость) предварительно смазанный сливочным 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	3.1	3.4	14.82	102.29	25.37	0.99	0.04	0.09	2.37

Источники, используемые при составлении: