

Технологическая карта № 415С

Номер рецептуры: 415С

Наименование блюда : 25-Крендель с сахаром

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука	28	28	28	28				
Масло сливочное	7	7	7	7				
Сахар-песок	8	8	8	8				
Дрожжи	0.4	0.4	0.4	0.4				
Яйцо куриное	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4				
Соль йодированная	0.15	0.15	0.15	0.15				
Вода	8	8	8	8				
Яйцо куриное для смазки	1/100 шт.	0.4	1/100 шт.	0.4				
Сахар-песок для обсыпки	3	3	3	3				
Масло растительное	0.38	0.38	0.38	0.38				
В ы х о д	50		50					

Технология приготовления:

Крендель сахарный выпекают из дрожжевого теста, приготовленного безопасным способом. Готовое тесто разделяют в виде шариков, раскатывают в жгуты и формируют в виде кренделя (восьмерок). Изделия складывают на смазанный лист и дают расстояться . После расстойке изделия смазывают яйцом и посыпают сахаром. Выпекают при температуре 180-200°С в течение 10-15 минут.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

Показатели качества и безопасности.

Внешний вид: золотистого цвета, смазан яйцом и посыпан сахаром, мякиш эластичный, пористый.

Вкус: сладкий.

Запах: приятный без посторонних привкусов и запахов

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	3.55	6.28	30.9	194.32	10.13	0.51	0.05	0.04	0
Детсад	50	3.55	6.28	30.9	194.32	10.13	0.51	0.05	0.04	0

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура