

Технологическая карта № **РТ437С**

Номер рецептуры: РТ437С

Наименование блюда : **25-.Пирожок с яблоком**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука	28.5	28.5	33	33				
Сахар-песок	3.5	3.5	4.5	4.5				
Масло сливочное	2	2	2.1	2.1				
Соль йодированная	0.43	0.43	0.43	0.43				
Дрожжи	0.44	0.44	0.5	0.5				
Масло растительное	1	1	1	1				
Яйцо куриное	1/33 шт.	1.2	1/20 шт.	2				
Яблоки	28.7	25.3	30	26.4				
Вода	7	7	9	9				
В ы х о д	60		70					

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 формуют 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 по25г 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 продукта 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	60	3.26	2.91	26.17	143.92	12.12	0.97	0.06	0.03	2.53
Детсад	70	3.84	3.13	30.46	165.35	13.62	1.07	0.07	0.03	2.64

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г.Челябинска"

О. А. Бура