

Технологическая карта

Наименование изделия: Ватрушка с повидлом
Номер по сборнику рецептур: № 441

Наименование продуктов	Расход продуктов				
	на 1 порцию			на 100 порций	
	брутто г	нетто г		брутто кг	нетто кг
Мука пшеничная	32.00	32.00		3.200	3.200
Сахар	1.70	1.70		0.170	0.170
Масло растительное	1.50	1.50		0.150	0.150
Соль йодированная	0.40	0.40		0.040	0.040
Дрожжи	0.80	0.80		0.080	0.080
Вода	13.00	13.00		1.300	1.300
Масло растительное	0.50	0.50		0.050	0.050
Яйцо С1 0,060 шт	0.02	0.02	штук	2.000	2.000
Повидло в ассортименте 0,500	26.00	25.00		2.600	2.500
Выход готового блюда:				60	

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки, (г.)	3.82	Жиры, (г.)	2.30	Углеводы (г.)	39.72
Энергетическая ценность блюда, (Ккал)					196.32

Технология приготовления блюда

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста формуют шарики массой 46 гр. укладывают на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубление диаметром 4 см, которое заполняют повидлом по 25 гр. После полной расстойки смазывают смесью яйца. Полуфабрикаты весом 70 гр выпекают при температуре 230-240*С 6-8 минут.

Правила оформления и подачи блюд

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристики изделия по органолептическим показателям

Внешний вид - форма правильная круглая, края ровные, повидло размешено по середине изделия, поверхность глянцевая (смазана яйцом);
цвет - светло-коричевый;
вкус, запах - свежесыпеченного изделия;
консистенция - основы из теста - эластичная, упругая, пышная, с равномерной развитой пористостью.

Технолог



Калькулятор

