Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Булочка домашняя

Номер рецептуры: 769

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004г., «Хлебпродинформ».,В. Т. Лапшина**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Мука пшеничная | 32 | 32 | 3,2 | 3,2 |
| Мука на подпыл | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сахар | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| соль | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Маргарин | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Яйцо | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Дрожжи прессованные | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| вода | 14,25 | 14,25 | 1,425 | 1,425 |
| молоко сухое | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Маргарин для смазки | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Яйцо для смазки | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Сахар для посыпки | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход**:50** | - | | - | - |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 3,75 | Са (мг) | 23,4 |
| Жиры (г) | 6,6 | Mg (мг) | 6,5 |
| Углеводы (г) | 30,45 | Fe (мг) | 0,65 |
| Эн. ценность (ккал) | 197 | С (мг) | - |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Тесто приготавливают опарным способом:

В дежу вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% от общего объема воды), добавляют разведенные в воде дрожжи, муку 35-60% и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с 35-40° С на 1,5-2 часа для подъема. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза к ней добавляют остальную жидкость с солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют маргарин. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2ч, обминая 2-3 раза.

Тесто выкладывают на подпыленный стол мукой, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг и отделяют кусочки теста требуемой массы – 55 гр, формируют в шарики, дают им настоятся 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см и укладывают на смазанный маргарином лист для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделие смазывают яйцом и посыпают сахаром. Выпекают при 200 - 240° С 8-10 минут.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Булочка домашняя

Номер рецептуры: 769

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004г., «Хлебпродинформ»., В. Т. Лапшина**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Мука пшеничная | 64 | 64 | 6,4 | 6,4 |
| Мука на подпыл | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Сахар | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| соль | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Маргарин | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| Яйцо | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Дрожжи прессованные | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| вода | 28,5 | 28,5 | 2,85 | 2,85 |
| Молоко сухое 25 % | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Маргарин для смазки | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Яйцо для смазки | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сахар для посыпки | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход**: 100** | - | | - | - |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | 7,5 | Са (мг) | 46,8 |
| Жиры (г) | 13,2 | Mg (мг) | 13 |
| Углеводы (г) | 54,9 | Fe (мг) | 1,3 |
| Эн. ценность (ккал) | 374 | С (мг) | - |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Тесто приготавливают опарным способом:

В дежу вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% от общего объема воды), добавляют разведенные в воде дрожжи, муку 35-60% и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с 35-40° С на 1,5-2 часа для подъема. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза к ней добавляют остальную жидкость с солью и сахаром, яйца, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют маргарин. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2ч, обминая 2-3 раза.

Тесто выкладывают на подпыленный стол мукой, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг и отделяют кусочки теста требуемой массы – 55 гр, формируют в шарики, дают им настоятся 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см и укладывают на смазанный маргарином лист для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделие смазывают яйцом и посыпают сахаром. Выпекают при 200 - 240° С 8-10 минут.