



УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 559

Наименование блюда: **Ватрушки с повидлом**

Наименование продуктов	50 грамм		60 грамм		70 грамм		Химический состав					Энергет. Ценность ккал
	Масса, г		Масса, г		Масса, г		Б		Ж		У	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Всего	В т.ч. жив.	Всего	В т.ч. раст.		
Тесто дрожжевое:	-	38,66	-	46,4	-	54,1						
Мука пшеничная в/с	24,83	24,83	29,8	29,8	34,7	34,7						
Сахар	1,33	1,33	1,6	1,6	1,86	1,86						
Масло сливочное	1,08	1,08	1,3	1,3	1,51	1,51						
Яйца	1/24	1,25	1/26	1,5	1/28	1,75						
Соль йодированная	0,41	0,41	0,5	0,5	0,58	0,58						
Дрожжи прессованные	0,75	0,75	0,9	0,9	1,05	1,05						
Вода	10	10	12	12	14	14						
Мука на подпыл	1,16	1,16	1,4	1,4	1,63	1,63						
Повидло	25,25	25	30,3	30	35,35	35						
Яйца	1/28 шт.	1,08	1/30 шт.	1,3	1/32 шт.	1/51						
Масло растительное для смазки листов	0,16	0,16	0,2	0,2	0,23	0,23						
ИТОГО:					50 г		3,08	0,33	1,41	0,33	34	161,66
					60 г		3,7	0,4	1,7	0,4	40,9	194
					70 г		4,31	0,46	1,98	0,46	47,17	226,3

Масса, г	Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
	B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
50 г	0,03	0,025	0,085	9,16	0,58
60 г	0,04	0,03	0,1	11	0,7
70 г	0,046	0,035	0,116	12,83	0,816

Выход: 50, 60, 70

Технология приготовления: Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски массой 46 г. Укладывают их швом вниз на лист смазанным жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубления, которые заполняют начинкой по 30 г. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230 - 240°C 6 – 8 минут.

При приготовлении ватрушек с повидлом яйцом смазывают только края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения лепешек повидлом.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки от золотистого до светло – коричневого. Вкус сладковатый, в меру соленый, с ароматом, свойственным виду фарша.