



УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №577

Наименование изделия: Булочка «Алтайская»

Номер рецептуры: 577

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	В т.ч. жив.	Всего	В т.ч. раст.		
Мука пшеничная в/с	38	38						
Мука пшеничная на подпыл	1	1						
Дрожжи прессованные	0,95	0,95						
Морковь	5,3	3,8						
Масса моркови отварной протертой	-	3,8						
Соль йодированная	0,4	0,4						
Масло растительное	2	2						
Яйца (для смазки)	1/40 шт.	1						
Вода	14	14						
Масса полуфабриката	-	58						
Итого:			4,3	0,1	2,5	2,5	26,4	145

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,06	0,02	1,0	8	0,5

Выход: 50

Технология приготовления: Дрожжевое тесто готовят опарным способ с добавлением в опару пюре из отварной протертой моркови. Из теста формуют шарики массой 58 г, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 20 – 25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают три – четыре косых надреза. Выпекают 10 – 12 минут при температуре 230 – 240°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Форма круглая, поверхность с тремя – четырьмя косыми неглубокими надрезами. Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый. Цвет изделия от желтого до светло – коричневого. Цвет мякиша с желтым оттенком. Вкус приятный с легким привкусом и ароматом моркови. Влажность не более 38%.