

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): БУЛОЧКА «Российская»

Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 586)**

№ п/п	Наименование продуктов	1-4класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Мука в/с	34	34
	Мука пшеничная на подпыл	1	1
2	Сахар песок	4	4
	Сахар для отделки	2	2
3	Масло сливочное	5	5
4	Яйцо	1/20шт	2
5	Яйца для смазки	1/20шт	2
6	Соль йодированная	0,35	0,35
7	Дрожжи	1	1
8	Ванилин	0,02	0,02
9	Молоко	5	5
	Вода	11,5	11,5
10	Масса п/ф		71
<b>Выход</b>		<b>60</b>	

Белки(г)	4,3
Жиры(г)	5,0
Углеводы(г)	35,3
Ккал	203,0

**Технология приготовления:** Из дрожжевого теста формируют шарики массой 71 г, кладут швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность шариков смазывают яйцами и выпекают 8-10 минут при температуре 230-240 °С.

**Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Булочка круглой формы, поверхность блестящая, светло-коричневого цвета. Мякиш ровный, хорошо пропечен. Вкус приятный, с ароматом ванилина. Влажность не более 35%.