|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 429** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БУЛОЧКА ВЕСНУШКА** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **429** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | 70 | | 70 | | 7,0 | 7,0 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | 1,6 | | 1,6 | | 0,16 | 0,16 | | |
| ДРОЖЖИ СУХИЕ | | | | | | | | | | | | 2,2 | | 2,2 | | 0,22 | 0,22 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | 0,6 | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ | | | | | | | | | | | | 6,4 | | 6,4 | | 0,64 | 0,64 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | | 0,06 шт. | | 2,4 | | 6 шт. | 0,24 | | |
| ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ) | | | | | | | | | | | | 3,4 | | 3,4 | | 0,34 | 0,34 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 28,6 | | 28,6 | | 2,86 | 2,86 | | |
| **Масса полуфабриката: 120** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 10,19 | |  | В1, мг | 0,11 | |  | Са, мг | | 19,92 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 10,84 | |  | С, мг | 0,00 | |  | Mg, мг | | 13,39 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 25,68 | |  | А, мг | 0,01 | |  | Р, мг | | 72,71 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 294,62 | |  | E, мг | 1,33 | |  | Fе, мг | | 0,88 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,06 | |  | К, мг | | 133,44 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,05 | |  | I, мкг | | 1,68 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:***  Дрожжевое тесто готовят без опарного и опарного способа.  При без опарного способа воду или молоко подогревают до 26-30 градусов, растворяют в жидкости дрожжи, соль и сахар, затем кладут яйца и засыпают просеянную муку. Подготовленное тесто вымешивают 5-10 минут, в конце вымешивания добавляют растопленное масло. Замешанное тесто накрывают марлей и оставляют для брожения в теплом месте на 2,5-3,5 часа. За это время тесто 2-3 раза Готовое тесто разделывают следующим образом: перекладывают его на стол, подпыленный мукой, отрезают ровный по толщине кусок, раскатывают в длинный жгут и режут ножом или отрывают куски теста требуемой массы, затем формуют шарики и после короткой расстойки (5—8 мин) производят окончательное формование изделий. Тесто желательно разделывать на столах с деревянным покрытием Сформованное изделие оставляют для окончательной расстойки. Длительность рас стойки колеблется от 15 до 40 мин и зависит от ряда факторов: рецептуры теста, силы муки, температурных условий, влажности. Длительной рас стойки требуют изделия с большим количеством сдобы. Тесто с большей влажностью расстаивается быстрее. Основные факторы, влияющие на длительность расстойки, — температура и относительная влажность воздуха. Оптимальными условиями для расстойки являются температура воздуха 35—40°С и относительная влажность 75—80%. Особенно важны эти условия при ускоренных методах приготовления дрожжевого теста.После расстойки изделия смазывают яйцом и выпекают при температуре: мелкие — 240—260 С в течение 8— 15 мин; крупные — 200—220°С в течение 20—50 мин. Крупные изделия перед выпечкой прокалывают в нескольких местах  При опарном способе приготовления теста сначала готовят опару. Для этого в посуду вливают подогретые до 26-30 градусов воду или молоко (60-70% предназначенной жидкости), добавляют дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве воды, и всыпают часть муки (35-50%). Опару размешивают до тех пор, пока консистенция ее не станет однородной, а затем накрывают марлей или полотенцем и ставят в теплое место для брожения на 3-3,5 часа.Когда опара поднимется и начнет опадать, в нее вливают оставшуюся воду (в воде или молоке предварительно разводят соль и сахар) и все остальные подогретые продукты, постепенно всыпают оставшуюся муку и замешивают в течение 5-10 минут. В конце замешивания добавляют растопленное масло. Тесто ставят в теплое место для брожения, во время которого его два раза обминают.Из готового теста формируют изделия, которые укладывают на листы, смазанные маслом. Затем ставят на 20-30 минут в теплое место (30-35 градусов) для расстойки. Для улучшения внешнего вида изделия за несколько минут до выпечки его смазывают яйцом. Выпекают изделия из теста в духовом шкафу при температуре 180-200С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Из дрожжевого теста с изюмом формуют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные жиром, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для рас стойки на 60-80 мин. Поверхность смазывают яйцом или меланжем. Выпекают при температуре 185-215 °С в течение 30-40 мин.  Влажность - не более 35,0%  Кислотность - не более 2,5 °Н  Булочку веснушку можно выпекать массой 25 г.  Норма расхода жира для смазки листов составляет 25 г на 10 кг готовой продукции.  Кислотность изделий из дрожжевого теста - не более 4,0°. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: форма изделия - круглая или четырехугольная с тремя-четырьмя притисками.  Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый.  Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого.  Вкус: свойственный свежему выпеченному изделию из дрожжевого теста.  Запах: приятный, свойственный свежему выпеченному изделию из дрожжевого теста. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова