

ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
44 30 91 г Самара, пр
Карла-Маркса, 412

Утверждаю Ген. директор
ООО «Кировский комбинат
школьного питания»

Р.А. Дрыженков



Технологическая карта . «Булочка Домашняя»

*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в
дошкольных организациях под ред. М.П Могильного
и В.А Тутельяна 2012 г, рецептура №469 стр 352*

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 шт в гр					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная в/с	32,08	32,08	48	48	64,2	64,2
Мука пшеничная в/с на подпыл	1,7	1,7	2,55	2,55	3,4	3,4
Сахар	5,5	5,5	8,25	8,25	11	11
Сахар (для отделки)	1,6	1,6	2,4	2,4	3,2	3,2
Масло сливочное или маргарин или масло растительное	7,4	7,4	11,1	11,1	14,8	14,8
Яйцо (для смазки)	1	1	1,5	1,5	2	2
Соль	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
Дрожжи сухие	0,5	0,5	0,75	0,75	1	1
Вода для замеса теста	14,3	14,3	21,4	21,4	28,6	28,6
Масса теста	-	60,4	-	90,6	-	120,8
Выход	50		75		100	

Технология приготовления.

Подготовка сырья к производству.

1. Муку перед употреблением просеивают для обогащения её кислородом воздуха, а также это облегчает замес теста, улучшает его качество.
2. Яйцо куриное в течении 5-10 мин обрабатывают 1-2% теплым раствором кальцинированной соды, затем в 0,5% растворе хлорамина и ополаскиваем под проточной водой в течении не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.
3. В дежу вливают подогретую до температуры 35-40°C воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40°C на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло или маргарин. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Технология приготовления.

После расстойки из готового сдобного дрожжевого теста формируют шарики массой 60,4гр, или 90,6 гр, или 120,8 гр, кладут их швом вниз на смазанный жиром противень и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают яйцом и посыпают сахаром. Выпекают при температуре 220-250°C 10-15 минут.

Требования к качеству.

Внешний вид : форма округлая, поверхность посыпана сахаром.

Консистенция : мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет : от золотистого до светло-коричневого.

Вкус и Запах : выпеченного изделия из дрожжевого сдобного теста.

50 гр

Пищевая и энергетическая ценность	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 3,64	А- 2	Са-9,9
Ж- 6,26	В1-0,06	Mg- 13,7
У- 26,96	В2-0,03	Р- 35
Э.Ц- 179	С - --	Fe- 0,65

75 гр

Пищевая и энергетическая ценность	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 5,46	А- 3	Са-14,85
Ж- 9,39	В1-0,09	Mg- 20,55
У- 40,44	В2-0,045	Р- 52,5
Э.Ц- 268,5	С ----	Fe- 0,98

100 гр

Пищевая и энергетическая ценность	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 7,28	А- 4	Са-19,8
Ж- 12,52	В1-0,12	Mg- 27,4
У- 53,92	В2-0,06	Р- 70
Э.Ц- 358	С ---	Fe- 1,3

Руководитель производства



М.А.Сапрыкина