

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



Технологическая карта . «Крендель Сахарный»

*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в
дошкольных организациях под ред. М.П Могильного
и В.А Тутельяна 2012 г, рецептура №460 стр 346*

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 шт в гр					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная в/с	28	28	42	42	56	56
Сахар	8	8	12	12	16	16
Масло сливочное или маргарин	7	7	10,5	10,5	14	14
Яйцо	3,44	3,44	5,16	5,16	6,88	6,88
Соль	0,15	0,15	0,24	0,24	0,3	0,3
Дрожжи сухие	0,5	0,5	0,75	0,75	1	1
Вода для замеса теста	10	10	15	15	20	20
Масса теста	-	54	-	81	-	108
Яйца для смазки	0,36	0,36	0,54	0,54	0,72	0,72
Сахар для посыпки	3	3	4,5	4,5	6	6
Масло растительное для смазки листов	0,25	0,25	0,38	0,38	0,5	0,5
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, сахаром и яйцами, 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 готовое сдобное дрожжевое тесто делят на куски массой 54г, или 81г, или 108г, которые скатывают в жгуты и свертывают в виде восьмерки. Крендели полуфабрикаты укладывают на смазанные растительным маслом листы, изделия смазывают яйцом и посыпают сахаром. Выпекают при температуре 220-250°C 10-15 минут.

Требования к качеству.

Внешний вид : изделие имеет форму восьмерки, поверхность посыпана сахаром.

Консистенция : мягкая, пышная.

Цвет : от светло-коричневого до желтого.

Вкус и Запах : выпеченного изделия из дрожжевого сдобного теста.

50 гр

Пищевая и энергетическая ценность	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 3,54	А- 9	Са-9,7
Ж- 6,57	В1-0,06	Mg- 12,2
У- 27,87	В2-0,05	Р- 37,5
Э.Ц- 185	РР- 0,79	Na- 61,4

75 гр

Пищевая и энергетическая ценность	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 5,31	А- 13,5	Са-14,55
Ж- 9,85	В1-0,09	Mg- 18,3
У- 41,8	В2-0,075	Р- 56,25
Э.Ц- 277,5	РР- 1,19	Na- 92,1

100 гр

Пищевая и энергетическая ценность	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 7,08	А- 18	Са-19,4
Ж- 13,14	В1-0,12	Mg- 24,4
У- 55,74	В2-0,1	Р- 75
Э.Ц- 370	РР-1,58	Na- 122,8

Руководитель производства

М.А.Сапрыкина