



наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

159

Наименование блюда

Булочка "Осенняя"

Рецептура № 778

колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Сырье	Расход сырья на 1шт. готовых изделий в натуре, г	
Мука пшеничная высшего сорта	33	
Сахар	5	
Дрожжи прессованные	0,7	
Соль	0,3	
Масло растительное	6	
Яйца на смазку изделия	0,8	
Морковь	29	23
Масса отварной моркови	21	
Вода питьевая	14	
Масса полуфабриката	65	
Масло растительное для смазки листа	0,4	
Выход готового изделия	50	

Технология приготовления

Дрожжевое тесто готовят опарным способом с добавлением в опару отварной протертой моркови. Из готового теста формуют шарики требуемой массы, укладывают их швом вниз на смазанные жиром листы, делают разрез от середины до края заготовки и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 мин. Поверхность изделий перед выпечкой смазывают яйцом. Выпекают в течение 10-12 минут при температуре 230°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма "листика", с разрезом от середины до края

Цвет: Светло -коричневый

Вкус: Свежевыпеченного изделия

Запах: Свойственный данному виду изделия

Состояние Хорошо пропечён, не липкий, не влажный на ощупь
мякиша:

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
2,4	5,1	19,6	134	0,9