

ООО «Рич»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 428



Утверждено

О. А. Калашников

Наименование блюда: Булочка «Школьная»

Наименование продуктов	Массовая доля сухих веществ%	Расход сырья в натуре на 100изделий	Вес готового продукта (в гр.)		
Мука пшеничная 1-го сорта	85,5	4682,0			
Мука на подпыл	85,5	0,234			
Сахар-песок	99,85	0,281			
Масло сливочное	84	0,141			
Масло растительное	100	0,024			
Дрожжи прессованные или сухие	25	0,047			
Соль (йод)	96,5	0,071			
вода		2410,0			
Масса п/ф		7100,0			
Выход :		0,071		0,060	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Из дрожжевого теста формируют шарики ,кладут швом в низ на смазанные жиром листы на расстоянии 10мм один от другого и ставят в теплое место для растойки на 40-50 мин .Выпекают в увлажненной камере 21-23мин при температуре 170-200 С . Требования к качеству. Внешний вид-форма изделия круглая ,без притисков ,с гладкой поверхностью. Консистенция -мякиш хорошо пропечён ,пористый .Цвет-от золотистого до светло -коричневого. Вкус свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста .Запах -приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста

Дрожжевого теста

ТК по физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 50763-2015 «сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях « Могильного и Тульская 2015г