



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 109

Наименование блюда **Булочка российская**

Рецептура № 775

По сборнику блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1шт.готовых изделий в натуре, г
Мука пшеничная	34
Мука пшеничная (на подпыл)	1
Сахар	10
Сахар (для отделки)	2
Масло сливочное	5
Яйца	2
Соль	0,4
Дрожжи прессованные	1
или Дрожжи сухие	0,25
Молоко питьевое	5
Ванилин	0,02
Итого сырья	62
Вода	12
Масса полуфабриката	71
Яйца для смазки изделия	1,5
Масло растительное для смазки	0,2
Выход готового изделия	60

Технология приготовления

Из дрожжевого теста формируют шарики, на поверхности делают крестообразный надрез, посыпают сахаром, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в тёплое место для расстойки, затем выпекают в течение 10-12 мин. При температуре 230-240°C. Срок реализации 16 часов с момента выемки из печи булочных изделий (ГОСТ 27844-88. Изделия булочные. Технические условия (и Изменениями № 1, 2).

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма булочки круглая, поверхность с неглубокими надрезами, посыпана сахаром

Цвет: От светло-коричневого до коричневого

Вкус: Приятный, сдобный, свежесдобной булочки

Запах: Приятный, свежесдобного дрожжевого изделия

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

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,3	4,1	22,6	141	60

Калькулятор

Зав. производством




Полякова М.М.

Пыхтина С.М.