

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 453
ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ



Утверждаю

Заведующий

(Баландина О.В.)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад комбинированного вида №350" городского округа Самара.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ		38,7		3,87
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	23,9	23,9	2,39	2,39
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	2,8	7 шт.	6,087
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ДРОЖЖИ	0,8	0,8	0,08	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,5	6,5	0,65	0,65
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2	0,12	0,12
ПОВИДЛО	20,2	20,2	2,02	2,02
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,21	3 шт.	0,12
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста формируют шарики, укладывают на лист, смазанный растительным маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют повидлом.

После полной расстойки ватрушки смазывают смесью яйца и выпекают при температуре 230-240° С 10-15 мин.

При приготовлении ватрушек с повидлом, яйцом смазывают только края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения повидлом.

Тесто дрожжевое сдобное

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Безопарный способ.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные 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° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — форма правильная круглая, края ровные, повидло размещено по середине изделия, поверхность глянцевая (смазана яйцом);
- цвет поверхности основы и повидла — от золотистого до светло-коричневого, в разрезе — светло-кремовый; запах свежее выпеченной ватрушки с повидлом;
- вкус — свежее выпеченной ватрушки с повидлом;
- консистенция основы — пышная, эластичная, хорошо пропеченная, слои пропечены.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,66
Жиры, г	1
Углеводы, г	30,8
Энергетическая ценность, ккал	142,06

B1, мг	0,05
C, мг	7,97
A, мг	0,01
E, мг	0,4
D, мкг	0
B2, мг	0

Ca, мг	9,96
Mg, мг	5,98
P, мг	24,56
Fe, мг	0
K, мг	0
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0