

ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка домашняя

Номер рецептуры: № 424

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий г.
Мука пшеничная	64,17
Мука пшеничная (на подпыл)	3,38
Сахар	11
Сахар для отделки	3,2
Масло сливочное	14,85
Соль	0,6
Яйцо (для смазки)	1,9
Дрожжи (прессованные)	1,7
Вода	28,5
Выход	1 шт по 100 г
Влажность, %	33

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,1	Ca (мг):	8
Жиры (г):	2,8	Mg (мг):	11,05
Углеводы (г):	39,9	Fe (мг):	0,37
Эн.ценность (ккал):	197,2	C (мг):	0

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают 12-15 мин при температуре 230-240° С.

Индивидуальный предприниматель
Маковецкая Т.Г. _____

Разработчик Лысенко И.И. _____

