

УТВЕРЖДАЮ
Директор КТПУП «Школьник»
И.Г. Костейкова

06.05.2024

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Ватрушка «Королевская».
(наименование кулинарной продукции)

ПО СТБ 1210-2020, СТБ 2160-2011

1. Рецепт: Фирменное

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции	
	брутто	нетто
Тесто:		
Мука пшеничная в/с	37,2	37,2
Сахар - песок	2	2
Масло сливочное 73%	1,7	1,7
Соль пищевая йодированная	0,6	0,6
Яйца куриные Д ₁		2
Дрожжи прессованные	1,1	1,1
Вода	15	15
Масса теста:		58
Мука на подпыл	1,8	1,8
Фарш:		
Сыр мягкий «Рикотта» 40%	23,76	23,52
Яйца куриные Д ₁	-	2,4
Сахар - песок	2,7	2,7
Мука пшеничная в/с	1,2	1,2
Масло сливочное 73%	1,2	1,2
Масса фарша :	-	30
Яйца куриные Д ₁ на смазку ватрушек	-	1,5
Масло растительное рафинированное дезодорированное для смазки листов	0,25	0,25
Выход готовой продукции:		75

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой 30-35°C.

Яйца промывают в 1%, а затем в 0,5% теплом с температурой до 30°C растворе кальцинированной или пищевой соды, тщательно ополаскивают в проточной воде.

При поступлении яиц куриных пищевых мытых и дезинфицированных (согласно маркировки изготовителя) предварительная обработка перед приготовлением блюда не требуется.

В посуду вливают подогретую до температуре 35-40°C (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в теплой воде дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду закрывают крышкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с разведенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное масло сливочное посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы, формируют в шарики, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом растительным, дают им неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают углубление, которое заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240°C в течение 6-8 минут.

Приготовления фарша :

В сыр мягкий «Рикотта» добавляют муку, яйца, сахар, растопленное масло сливочное, и все тщательно перемешивают.

При приготовлении в пароконвектомате : режим «конвекция» при температуре 180C в течение 8-10 минут.

3.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- внешний вид --- кругло-плоские изделия с фаршем из сыра мягкого «Рикотта», поверхность равномерно окрашена;
- цвет --- светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком;
- вкус, запах --- характерный для изделий из теста и используемого фарша;
- консистенция --- теста --- однородная, эластичная, пористая без комочков и следов непромеса; фарша --- однородная.

4.Срок годности и условия хранения:

В течение 3-х часов с момента приготовления при температуре не выше 20°C.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности: 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккал
8,4	4,9	29,7	163

(Подпись разработчика)

Бондаренко А.Г.

(Расшифровка подписи)