

Отдел по образованию Брестского районного исполнительного комитета

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела  
по образованию  
Брестского районного  
исполнительного комитета

В.В. Черепенько

2022

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ «Центр по  
обеспечению деятельности  
бюджетных организаций  
Брестского района»

В.М. Кушнерук

2022

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**  
на кулинарную продукцию  
**Ватрушка «Сладкоежка»**

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «23» 02 2023 г.

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 шт готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
<b>Тесто:</b>		
Мука пшеничная	3717,8	3717,8
Сахар	197,2	197,2
Яйца	-	197,2
Масло сливочное	3,0	3,0
Соль	58,0	58,0
Дрожжи	110,2	110,2
Вода	1496,4	1496,4
<b>Масса теста</b>	<b>-</b>	<b>5800</b>
Мука на подпыл	174,0	174,0
Молоко сгущенное вареное	3180	3000
Яйцо для смазки	-	150,0
Масло растительное	25,0	25,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>100 шт массой по 75 г</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды при температуре около +30°C, ополаскивают проточной водой.

Муку просеивают. Дрожжи прессованные разводят в теплой воде с температурой 30-35°C. Сухие дрожжи разводят теплой водой (20-25°C) в соотношении 3:1, дают постоять в течение часа, а затем процеживают.

В посуду вливают подогретую до температуры 35-40°C воду (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 накрывают крышкой ставят в теплое помещение на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость (соль, сахар, яйцо), все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. В конце добавляют растопленное сливочное масло. Посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа, 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 массой 58 г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом растительным, дают им неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубление диаметром 5 см, заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240°C в течение 6-8 минут.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – изделие кругло-плоской формы с молоком сгущенным вареным, поверхность равномерно окрашена;

*цвет* – от светло-желтого до золотистого;

*вкус, запах* – характерные для компонентов, без постороннего привкуса и запаха;

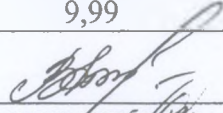
*консистенция* – однородная, эластичная, пористая без комков.

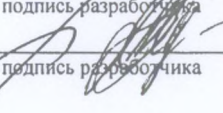
**4. Срок годности и условия хранения:**

При температуре не выше +20°C в течение 4 часов с момента приготовления.

**5. Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта:**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
9,99	2,67	57,25	260,85

  
подпись разработчика

  
подпись разработчика

инженер-технолог О.А.Дмитраница

расшифровка подписи

инженер-технолог Т.В.Яцковец

расшифровка подписи