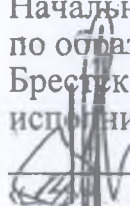



Отдел по образованию Брестского районного исполнительного комитета

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 «Улыбка радуги»**

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «03» 01 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
Масло сливочное	168,2	168,2
Соль	58,0	58,0
Дрожжи	110,2	110,2
Яйцо	-	197,2
Вода	1496,4	1496,4
Мука на подпыл	174,0	174,0
Мармелад	3300,0	3300
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:**

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

В посуду вливают подогретую до температуры 35-40°C воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в теплой воде +30-35°C и процеженные 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 с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное масло сливочное, посуду закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. Производят обминку 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 на лист, смазанный маслом растительным, дают им неполную расстойку, а затем деревянным пестиком, диаметром 5 см делают с них углубление и заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240°C в течение 6-8 минут.

Для начинки мармелад нарезают небольшими кубиками.

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

*внешний вид* – изделие кругло-плоской формы с мармеладом, поверхность равномерно окрашена;

*цвет* – от светло-коричневого до золотистого;

*вкус, запах* – характерные для изделий из теста и мармелада, без постороннего привкуса и запаха;

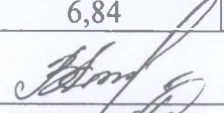
*консистенция* – однородная, эластичная, без комков и следов непромеса.

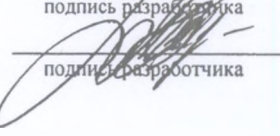
**4. Срок годности и условия хранения:**

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
6,84	3,36	67,59	319,36

  
подпись разработчика

  
подпись разработчика

инженер-технолог О.А.Дмитраница

расшифровка подписи

инженер-технолог Т.В.Яцковец

расшифровка подписи