

Для работы на пароконвекционных печах
Государственное учреждение «Центр по обеспечению деятельности
бюджетных организаций Смоленичского района»

(наименование организации)



**Технологическая карта № 5
«Кекс «Столичный»»**

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

1210-2010

Дата введения в действие 24.06.2023г.

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г		Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г		Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная в/с	18,50	18,50	27,75	27,75	37,00	37,00
Кислота лимонная	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04
Изюм	6,34	6,34	9,51	9,51	12,68	12,68
Яйца	7,93	7,93	11,89	11,89	15,86	15,86
Соль	0,05	0,05	0,08	0,08	0,11	0,11
Сахар	13,21	13,21	19,82	19,82	26,43	26,43
Масло сливочное	10,57	10,57	15,86	15,86	21,14	21,14
Вода для разведения лимон. кислоты	0,53	0,53	0,79	0,79	1,05	1,05
Разрыхлитель	0,53	0,53	0,79	0,79	1,05	1,05
Сахарная пудра	1,06	1,06	1,59	1,59	2,12	2,12
Выход готовой продукции	-	50	-	75	-	100

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Изюм перебирают, промывают в проточной воде, опаривают и охлаждают.

Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5-7 минут, постепенно добавляя яйца. К взбитой массе добавляют подготовленный изюм, соль, кислоту лимонную, предварительно разведенную охлажденной кипяченой водой. После чего муку пшеничную в/с просеивают 2 раза, добавляют разрыхлитель и замешивают тесто до гладкой, однородной массы.

Готовое тесто раскладывают в металлические (силиконовые или бумажные) формочки, предварительно смазанные маслом, выпекают в

заранее разогретой до 175С пароконвекционной печи. На режиме конвекция, температура 175С, время приготовления 15 минут.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий

Подают на тарелке или салфетке как самостоятельное блюдо. Охлаждают до комнатной температуры. При отпуске посыпают сахарной пудрой.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям

внешний вид – изделие прямоугольной или круглой формы (в зависимости от формочек), 1 шт. на порцию, имеет румяную корочку, не подгорелая, неровная, без трещин, посыпано сахарной пудрой;

цвет – от светло – коричневого до темно-коричневого оттенков;

вкус, запах – свойственный данному наименованию кекса, без посторонних привкусов и запаха, с привкусом изюма;

консистенция – мягкая, нежная, без следов непромеса, изюм равномерно распределен.

5. Срок реализации:

При комнатной температуре в течение 4 часов с момента приготовления, хранение в соответствии с СТБ 985-95.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
на 50 г	2,9	10,2	28,7	215,0 900,35
на 75 г	4,3	15,2	43,0	323 1353,37
на 100 г	5,7	20,3	57,3	430,7 18046

Инженер-технолог
должность

подпись

Т.В. Костеневич
расшифровка подписи