



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №133
на мучное кондитерское и хлебобулочное изделие

Маффины с фруктовым наполнителем

Дата введения: 18.05.2021 г.

СТБ 1210-2010

1.РЕЦЕПТУРА:

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		в натуре, г	в сухих веществах, г
Мука пшеничная в /с	85,50	1410	1205,55
Сахар-песок	99,85	1500	1497,75
Яйца куриные	27,00	1050	283,5
Масло растительное	99,90	1350	1348,65
КПД «Кекс Супер концентрат»	84,00	180	151,2
Вода питьевая	0,00	840	0,00
Итого сырья на п/ф	-	6330	-
Выход полуфабриката	-	6100	-
Выход выпеченного изделия	-	5500	-
Повидло или конфитюр или джем плодово-ягодный	66,00	1500	990,00
Итого сырья		7830	5476,65
Выход готовой продукции			7000

2.ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Муку, сахар и КПД «Кекс Супер концентрат» предварительно смешивают во взбивальной машине на небольшой скорости, затем добавляют яйцо, воду, масло растительное и перемешивают тесто на средней скорости до растворения крупинок сахара в течение 5-7 минут. Тесто можно оставить на 5-10 минут отдохнуть, после этого оно станет более густым. Подготовленные формочки наполняют тестом и выпекают при температуре 180-185°C в течение 15-20 минут. Сразу после выпечки в центре верхней поверхности изделия делают углубления. Готовые маффины наполняют фруктовым наполнителем с помощью отсадочного мешка.

3.ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ.

Форма – круглая или овальная.

Поверхность – выпуклая, неровная, на верхней поверхности и на разрезе видна начинка.

Цвет – от золотистого до светло - коричневого, на разрезе – светло-кремовый.

Вкус – сладкий с привкусом и ароматом добавленного наполнителя.

4.СРОКИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ.

7 суток при температуре (18±3)°C.

5.ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г ИЗДЕЛИЯ:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность (калорийность), кДж (ккал)
2,8	14,9	34,7	1177 кДж (282ккал)

К.К. Андреев

К.К. Андреев