

**ТОРГОВО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ КОММУНАЛЬНОЕ УНИТАНОЕ
ПРЕДПРИЯТИЕ «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ ГОРОДА МИНСКА»**



Технологическая карта №
на мучное кондитерское изделие
Сладости мучные «Овсянка» 50 г

По СТБ 927

Дата введения 26.12.2018г.

1. Рецепттура

№ п/п	Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 штук готовых изделий, г	
			В натуре	В сухих веществах
1	Мука пшеничная высшего сорта	85,5	1147,5	981,1
2	Сахар	99,85	1434,0	1431,8
3	Масло сливочное 82,5%	84,0	1529,5	1284,8
4	Хлопья овсяные	88,0	1147,5	1009,8
5	Какао-порошок	95,0	134,0	127,3
6	Яйца куриные	27,0	478,0	129,1
7	Натрий двууглекислый	50,0	19,0	9,5
8	Кислота лимонная	91,2	9,5	8,7
9	Вода питьевая (для приготовления раствора лимонной кислоты)		20,0	
	Итого сырья		5919,0	4982,1
	Выход готового продукта	92,0	5000,0	4644,0,0

2. Технология приготовления изделия:

Подготовка сырья осуществляется согласно требований, указанных в «Сборнике технологических карт кондитерских и булочных изделий» 2007г. Размягченное сливочное масло соединяют с сахаром, меланжем до объединения ингредиентов, добавляют смесь из муки, какао-порошка и овсяных хлопьев, вводят соду, смешанную с раствором лимонной кислоты, и перемешивают до получения однородной массы. Приготовленное тесто формуют в виде жгута и нарезают заготовки по 58 г толщиной 8-10 мм, придают им округлую форму, укладывают на подготовленные листы срезами вниз и слегка придавливают сверху. Выпекают при температуре 220 °С в течение 12-16 мин.

Указанная в технологической карте рецепттура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Органолептические показатели:

Внешний вид:

- форма - штучное изделие круглой или продолговато-овальной формы;
- поверхность - шероховатая с трещинками;
- цвет - от светло-коричневого до коричневого.

Вкус и запах: свойственные используемому сырью, без посторонних привкуса и запаха.

Вид в изломе: пропеченное изделие, без закала и следов непромеса.

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Значение
Массовая доля влаги, %	8,0 ± 1,5%
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %	28,7 - 3,5%
Массовая доля общего жира в пересчете на сухое вещество, %	25,7 - 3,0%

4. Срок годности и условия хранения

Срок годности сладостей мучных «Овсянка» при температуре (18 ± 5)°C составляет не более 30 суток.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукции:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
5,3	32,0	41,1	490/2051,5



С.В. Полянская

