

**Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»**



**Технологическая карта №
на мучное кондитерское изделие
Сладость мучная «Творожник»**

Дата введения 18.12.18г.

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 927-93

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 штук, г	
		В натуре	В сухих веществах
Мука пшеничная в/с	85,50	1793,0/2241,3	1533,0/1916,3
Сахар	99,85	2042,2/2552,8	2039,1/2548,9
Масло сливочное	75,00	752,2/940,2	564,2/705,1
Ванилин	00,00	1,6/2,0	0,0/0,0
Творог	27,00	1592,4/1990,5	429,9/537,4
Яйца	27,00	1288,6/1610,7	347,9/434,9
Натрий двууглекислый	50,00	14,4/18,0	7,2/9,0
Кислота лимонная	91,20	7,6/9,5	6,9/8,7
Сахарная пудра	99,85	60,8/76,0	60,7/75,9
Соль	96,50	12,2/15,2	11,8/14,7
Итого сырья		7565,0/9456,2	5000,7/6250,89
Выход готового изделия	78,00	6000,0/7500,00	4679,9/5850,00

2. Описание технологии приготовления изделия:

Сырье подготавливают согласно «Сборнику технологических карт кондитерских и булочных изделий» 2007г. Размягченное сливочное масло взбивают с сахаром и яйцом до пышной массы, вводят предварительно протертый творог и продолжают взбивать. Затем добавляют муку, соду, погашенную водным раствором лимонной кислоты (в соотношении 1:0,5) и перемешивают в течение 2-3 минут. Приготовленное тесто раскладывают в формочки по 92г.(выход 75г) и в формочки по 74г. (выход 60г.) Выпекают при температуре 170-180 ° С в течение 25-40 мин. Охлажденные готовые изделия посыпают сахарной пудрой.

Указанная в технологической карте рецептура (на 75г.) является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика изделия по органолептическим и физико-химическим показателям:

Внешний вид:

форма - круглая рифленая или другая, соответствующая форме, в которой выпекалось изделие;

поверхность - шероховатая, неровная с трещинками, посыпана сахарной пудрой;

цвет - равномерный, от светло-коричневого до темно-коричневого;

вид в изломе - пропеченное изделие с равномерной структурой, без пустот и следов непромеса;

вкус и запах - свойственные используемому сырью, с ароматом творога и ванилина, без посторонних привкуса и запаха.

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Значение
Массовая доля влаги, %	22,0±3,0
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %	41,9-3,5
Массовая доля общего жира в пересчете на сухое вещество, %	16,7-3,0

4.Срок годности и условия хранения:

Хранить при температуре $(18 \pm 5)^\circ\text{C}$ в течение 72 часов.

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
9,3	17,1	51,9	394/1649,6

Инженер-технолог

С.В. Полянская

