

КУП «ГОМЕЛЬСКИЙ ГОРОДСКОЙ КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КУП «ГТКШП»

О.А.Порташ
2023г



Технологическая карта № 330

Шарлотка с яблоками «Цудоуная»

фирменное изделие, СТБ 1210-2010

1.Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл.	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	220	220
Сахар	260	260
Яйца	-	260
Яблоки	715	500
Натрий двууглекислый	0,5	0,5
Кислота лимонная	0,5	0,5
Сухари	25	25
Масло растительное	25	25
Выход	1000	

2. Описание технологии приготовления кулинарного изделия:

Яблоки перебирают, промывают, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают тонкими ломтиками.

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

Яйца растирают с сахаром, а затем добавляют муку, соду, погашенную лимонной кислотой (растворенной в воде), нарезанные яблоки.

На противень, смазанный растительным маслом, посыпанный сухарями выкладывают тесто, разравнивают слоем 2-3см и выпекают при температуре 200°С в течение 20-30 минут до готовности. Дают остыть и порционируют.

3.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – изделие квадратной или прямоугольной формы с равномерно окрашенной поверхностью, шероховатой корочкой, с ровным обрезом.

Цвет - светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе - желтоватый.

Вкус, запах – сладковатый, в приятном сочетании яблок.

Консистенция – мягкая, нежная, неоднородная.

4.Срок годности и условия хранения:

С момента окончания технологического процесса не более 3 часов..

5.Сведения о пищевой ценности 100 г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
4,7	4,7	37	208/871

Подпись _____

Инженер - технолог Гумар В.В.