

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

(наименование организации)



Технологическая карта № 4
«Яблочный штрудель»

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

1210-2010

Дата введения в действие

26.04.2023г.

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	16,3	16,3	24,5	24,5	32,6	32,6
Кислота лимонная	0,035	0,035	0,053	0,053	0,07	0,07
Вода	4,2	4,2	6,3	6,3	8,4	8,4
Яичные желтки	1,11	1,11	1,665	1,665	2,22	2,22
Соль	0,22	0,22	0,32	0,32	0,43	0,43
Масло растительное	1,08	1,08	1,62	1,62	2,16	2,16
Масло сливочное	2,2	2,2	3,24	3,24	4,32	4,32
Вода для разведения лимон. кислоты	0,865	0,865	1,3	1,3	1,73	1,73
Для фарша:	-	-	-	-	-	-
Яблоки свежие	43,2	30,23	64,8	45,3	86,4	60,45
Изюм	4,32	4,32	6,5	6,5	8,64	8,64
Сахар	4,32	4,32	6,5	6,5	8,64	8,64
Сахарная пудра	1,75	1,75	2,63	2,63	3,5	3,5
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 пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Муку пшеничную в/с просеивают 2 раза, добавляют к ней воду, кислоту лимонную, предварительно разведенную охлажденной кипяченой водой, соль, перемешивают, далее добавляют в полуфабрикат яичные желтки, растительное масло и тщательно вымешивают.

Готовое тесто оставляют для набухания клейковины на 40-50 минут в теплом месте, затем тесто разделяют на заготовки массой 0,2 - 0,3 кг и выдерживают еще 30-40 минут.

В это время яблоки свежие предварительно перебирают, промывают в проточной воде, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают кубиком или ломтиками, перемешивают с сахаром и изюмом. Изюм перебирают, промывают в проточной воде, ошпаривают и охлаждают.

Готовое тесто раскатывают, после чего переносят на чистую, сухую поверхность и руками растягивают до толщины папиросной бумаги, сворачивают в 2 слоя, предварительно сбрызгивают растопленным сливочным маслом. На поверхность теста выкладывают яблочный фарш, сворачивают в виде рулета.

Полуфабрикат штруделя выкладывают на смазанную маслом гастроюфоб, отправляют в предварительно разогретый пароконвектомат для выпечки. На режиме конвекция, температура 160С, время приготовления 25 минут.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий

Подают на тарелке или салфетке как самостоятельное блюдо. Оптимальная температура подачи блюда до +45 С. При отпуске нарезают на порционные куски 1-2 шт. на порцию (в зависимости от выхода) посыпает сахарной пудрой.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям

внешний вид – изделие в виде рулета, овально продолговатой формы, нарезанный на кусочки 1-2 кусочка на порцию, покрытое слоем выпеченного теста с румяной корочкой, без трещин, посыпано сахарной пудрой, на разрезе видны слой теста и яблок;

цвет – поверхности от светло – коричневого до золотистого оттенков, яблок желтоватый;

вкус, запах – от кисло-сладкого до сладкого с привкусом и запахом, свойственным припущенным яблокам и выпеченному тесту;

консистенция – теста хрустящая, яблок мягкая, сочная.

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	2,1	3,2	22,6	127,2/532,69
на 75 г	3,1	4,7	34,0	190,8/799,15
на 100 г	4,13	6,3	45,28	254,4/1065,9

Инженер-технолог
должность

подпись

Т.В. Костеневич
расшифровка подписи