

Мучные изделия

Наименование
 блюда

Булочка российская

Рецептура № 775

По сборнику блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при
 рецептур общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1шт. готовых изделий в натуре, г
Мука пшеничная	34
Мука пшеничная (на подпыл)	1
Сахар	10
Сахар (для отделки)	2
Масло сливочное	5
Яйца	2
Соль	0
Дрожжи хлебопекарные	1
или Дрожжи сухие	0,25
Молоко питьевое	5
Ванилин	0,02
Итого сырья	62
Вода	12
Масса полуфабриката	71
Яйца для смазки изделия	1,5
масло растительное для смазки писта	0,2
Выход готового изделия	60

Технология приготовления

Из дрожжевого теста формуют шарики, на поверхности делают крестообразный надрез, посыпают сахаром, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в тёплое место для расстойки, затем выпекают в течение 10-12 мин. При температуре 230-240°C. Срок реализации 16 часов с момента выемки из печи булочных изделий (ГОСТ 27844-88. Изделия булочные. Технические условия (и Изменениями № 1, 2).

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма булочки круглая, поверхность с неглубокими надрезами, посыпана сахаром

Цвет: От светло-коричневого до коричневого

Вкус: Приятный, сдобный, свежесдобной булочки

Запах: Приятный, свежесдобной дрожжевой изделия

Состояние

мякиша: Хорошо пропечённый, не липкий, не влажный на ощупь

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,8	5,9	35,7	207	60

Муниципальное бюджетное
образовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа №7 с. Сольцы
Ханты-Мансийского автономного округа Югра
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113

Наименование блюда	Тесто дрожжевое (безопасный способ)	
Рецептура №	стр.381	колонка
По сборнику рецептов	блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г	

Технология приготовления

Тесто готовят безопасным способом. В дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко, предварительно подготовленные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной обминают 1 раз

Требования к качеству:

Выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза, при надавливании пальцем медленно выравнивается, поверхность выпуклая, тесто имеет приятный спиртовой запах.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 114

Наименование блюда	Тесто дрожжевое (опарный способ)	
Рецептура №	стр.381	колонка
По сборнику рецептов	блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г	

Технология приготовления

Сдобное тесто готовят опарным способом. В дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко (60-70% от общего количества), предварительно подготовленные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и все перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой не выше 30°C. Густая опара бродит 3,5 часа и увеличивается в объеме 1,5-2 раза, жидкая (при 100% жидкости) - 1,5 часа и увеличивается в объеме в 2 раза. Готовность опары определяется по появлению "морщин" на поверхности. В готовую опару добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпая оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции. Температура теста 28-30°C. Дежу закрывают крышкой и ставят на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза, чтобы удалить продукты брожения, угнетающие жизнедеятельность дрожжей, и для более равномерного распределения углекислого газа. Это позволит получить изделия с хорошей пористостью. После второй обминки тесто дозируют и формуют изделия. Из теста готовят пироги закрытые, пирожки с различными фаршами,

Требования к качеству:

Выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза, при надавливании пальцем медленно выравнивается, поверхность выпуклая, тесто имеет приятный спиртовой запах.