

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Свежая выпечка "Крендель сахарный"**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная высшего сорта	42	42	4,2	4,2
Сахар-песок	2	2	0,2	0,2
Маргарин столовый	4	4	0,4	0,4
Яйцо	0,4 (шт40)	16	40 (шт40)	1,6
Соль	0,24	0,24	0,024	0,024
Дрожжи сухие	1 (г)	1	100 (г)	0,1
Сахар-песок	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход готового блюда	-	60	-	-

**Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов**

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, делят на куски, которые скатывают в жгут и свертывают его в виде восьмерки. Крендели-полуфабрикаты укладывают на смазанные маслом листы, смазывают меланжем, посыпают сахарным песком и выпекают при температуре 220-250 С в течение 10-15 мин.Рекомендуется для детей старшей возрастной группы. Органолептические показатели и показатели качества и безопасности. Внешний вид: форма восьмерки, поверхность посыпана сахаром Консистенция: мягкая, пышная Цвет: от желтого до светло-коричневогоВкус: выпеченного изделия из дрожжевого теста Запах: выпеченного изделия из дрожжевого теста

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г)	5,85	Калорийность (Ккал)	185,96	Витамин С (мг)	
Жиры (г)	3,19	Углеводы (г)	33,83		