

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Ватрушка с творогом из дрожжевого теста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо	0,1 (шт40)	4	10 (шт40)	0,4
Мука пшеничная высшего сорта	2,5	2,5	0,25	0,25
Масло растительное	0,36	0,36	0,036	0,036
Яйцо	0,02 (шт40)	0,8	2 (шт40)	0,08
Фарш творожный (для ватрушек, пирожков и вареников)	42,86	42,86	4,286	4,286
Мука пшеничная высшего сорта	64	64	6,4	6,4
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Яйцо	0,5 (шт40)	20	50 (шт40)	2
Дрожжи	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	1	1	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

* Тесто дрожжевое готовят без соли поваренной.

1) В случае использования жидких повидла или джема часть их (5%) заменяют мукой пшеничной.

Технология приготовления: тесто дрожжевое для ватрушек готовят опарным способом, приведенным в технологической карте №476.

Допускается тесто для ватрушек готовить безопасным способом (технологическая карта №476)

Приготовленное дрожжевое тесто для ватрушек выкладывают на стол, подпыленный мукой, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски массой 78±0,5 г, из которых формуют шарики, укладывают их швом вниз на кондитерский лист, смазанный маслом растительным, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют фаршем в количестве 40±0,5 г. После полной расстойки смазывают яйцами куриными, хорошо размешанными, или меланжем. При приготовлении ватрушек с повидлом или джемом яйцами или меланжем смазывают только края теста, при этом смазывать края следует до заполнения лепешек повидлом или джемом. Ватрушки выпекают в духовом шкафу при температуре 230-240°C в течение 6-8 мин до готовности, охлаждают.

Температура подачи: от 15 до 250°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	306,5	Жиры (г)	5,21	Витамин С (мг)	0,19
Белки (г)	13,9	Углеводы (г)	59,44		