Технологическая карта

 Наименование: Ватрушки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты  | Вес брутто  | Вес нетто |
| Мука пшеничная  | 316, | 320 |
| Сахар | 22 | 23 |
| Маргарин  | 9,5 | 34,5 |
| Яйцо  | - | 34,5 |
| Соль | 5 | 4 |
| Дрожжи | 9,5 | 11,5 |
| Вода | 150 | 85 |
| Творог | 305 |  |
| Яйцо | 17 |  |
| Сахар | 13 |  |
| Мука | 0 |  |
| Ванилин | 303 |  |
| Яйцо для смазывать | 15 |  |
| Масло растительное | 25 |  |
| Выход | 303 10шт 75г |  |

 Технология приготовление

1) Первичная обработка (муки, яйцо)

2) В подогретой воде 35-40 створяют дрожжи, сахар, соль, яйцо.

3) Всыпают муку, перемешивают.

4) Замесить тесто.

5) В конце замеса кладут масло.

6) БРОЖЕНИЕ 1,5-2 часа.

7) ОБМИНКА 2-3 раза.

8) Взвешивание по 50гр.

9) Подкатка.

10) Расстойка.

11) Деревянным пестиком диаметром 5см делают в них углубление.

12) Смазать яйцом.

13) Заполняют творогом соответственно по 30 или 15 г.

14) Выпекают.

 Фарш творожный

1) Творог протирают, добавляют яйцо, просеянную муку, сахар, ванилин и все хорошо перемешивают.

2) Фарш твороженный можно приготовить и добавлением цукатов, изюм, жареных орехов, лимонной или апельсиновой цедры, сметана.

 Требование к качеству

Цвет – золотистый - коричневый.

Форма – круглая.

Запах - использованных продуктов.

 Вкус – в меру сладкий.

Консистенция – мягкая, при разрезе не должно быть сырого тесто.