ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 07.21**

**Сінабон з корицею**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | Норма вмісту на 1 порцію, г  |
|   | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Борошно пшеничне цільнозернове (Г) | 500,0 | 500,0 | 30,0 | 30,0 | 40,0 | 40,0 | 50,0 | 50,0 |
| 2 | Молоко (МП, Л) | 200,0 | 200,0 | 12,0 | 12,0 | 16,0 | 16,0 | 20,0 | 20,0 |
| 3 | Цукор пісок | 40,0 | 40,0 | 2,4 | 2,4 | 3,2 | 3,2 | 4,0 | 4,0 |
| 4 | Дріжджі сухі | 7,0 | 7,0 | 0,4 | 0,4 | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,7 |
| 5 | Олія соняшникова рафінована | 50,0 | 50,0 | 3,0 | 3,0 | 4,0 | 4,0 | 5,0 | 5,0 |
| 6 | Кориця мелена | 7,0 | 7,0 | 0,4 | 0,4 | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,7 |
| Вихід готової страви, г | 1000 | 60 | 80 | 100 |
| 7 | Сметанковий соус для подачі (ТК № 10.11 ) |   |   |   | 20 |   | 20 |   | 20 |
| Вихід з сметанковим соусом, г |   | 80 | 100 | 120 |

Відхилення до маси порцїї +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

В тепле молоко добавляють дріжджі сухі, цукор (1/2 порції), борошно ( 50 гр) і замішують тісто до консинстенції густої сметани. Поверхню опари посипають борошном і залишають для бродіння в теплому місці на 2 год. В процесі бродіння опара збільшується в обємі у 2-2,5 рази, на всій її поверхні зявляються бульбашки, які лопаються. Добавляють решту борошна та частину олії. Тісто підходить 1-1,5 год. в теплому місці. Обминають тісто, розкатують завтовшки 1-1,5 см. Змащують поверхню олією та посипають цукром та корицею. Загортають в рулет та нарізають на стовпчики в довжину 5 см. Виставляють на змащене олією деко, розрізом до верху, даючи відстань одне від одного. Вироби розстоюються в теплому місці. Випікаються при температурі 180-200 оС, 20-30 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації 1-2 год. Температура подачі +10-15 °C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

При подачі вироби поливають сметанковим соусом.

Характеристика готового виробу:

Зовнішній вигляд - виріб правильної форми з рівномірно пропеченою поверхневою кірочкою, яка щільно прилягає до мякуша.

Смак і запах - відповідають дріджовому тісту з ароматом кориці, без присмаку гіркоти і надмірної кислотності;

Колір - кірочки світло-золотистий або світло-коричневий;

Консинстенція - тісто добре пропечене, еластичне,при легкому надавлюванні пальцем набуває первинної форми, некрихке, рівномірно пор

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 60 | 3,7 | 5,4 | 25,5 | 143,8 |
| 80 | 4,9 | 7,2 | 34,1 | 191,7 |
| 100 | 6,12 | 8,99 | 42,58 | 239,60 |
| Сінабон з корицею із сметанковим соусом |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 60/20 | 4,25 | 8,28 | 27,16 | 178,52 |
| 80/20 | 5,48 | 10,07 | 35,67 | 226,44 |
| 100/20 | 6,70 | 11,87 | 44,19 | 274,36 |