ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 07.07**

**Вертута з яблуком**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Відхилення до маси порцїї +-3%  Наявність харчових алергенів у страві: Я - яйця; 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.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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 |
|  | Для тіста |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Борошно пшеничне цільнозернове (Г) | 300,0 | 300,0 | 18,00 | 18,0 | 24,00 | 24,0 | 30,0 | 30,0 |
| 2 | Яйце куряче (Я) | 1 шт | 40,0 | 0,12 | 2,4 | 0,16 | 3,2 | 0,2 | 4,0 |
| 3 | Олія соняшникова рафінована | 50,0 | 50,0 | 3,0 | 3,0 | 4,0 | 4,0 | 5,0 | 5,0 |
| 4 | Вершкове масло (МП, Л) | 20,0 | 20,0 | 1,2 | 1,2 | 1,6 | 1,6 | 2,0 | 2,0 |
| 5 | Борошно пшеничне цільнозернове (Г) | 300,0 | 300,0 | 18,0 | 18,0 | 24,0 | 24,0 | 30,0 | 30,0 |
| 6 | Цукор пісок | 10,0 | 10,0 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 | 1,0 | 1,0 |
| 7 | Кориця мелена | 2,0 | 2,0 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| 8 | Вода питна | 100,0 | 100,0 | 6,0 | 6,0 | 8,0 | 8,0 | 10,0 | 10,0 |
| 9 | Для начинки |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Яблуко свіже | 533,0 | 385,0 | 32,0 | 23,1 | 42,6 | 30,8 | 53,3 | 38,5 |
| 11 | Цукор пісок | 40,0 | 40,0 | 2,4 | 2,4 | 3,2 | 3,2 | 4,0 | 4,0 |
| 12 | Кориця мелена | 5,0 | 5,0 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| 13 | Сік лимона | 10,0 | 10,0 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 | 1,0 | 1,0 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 60 | | 80 | | 100 | |

Технологія приготування страви

Яйце збити з олією в однорідну емульсію. Додати воду та борошно, замісити тісто. Поділити тісто на 3 частини. Розкатати тісто товщиною 1-2 мм. На розкатане тісто рівномірно розкласти начинку та скрутити в рулет. Посипати цукром та змазати олією.

Випікати при 180 °C протягом 30-40 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Характеристика готового виробу:

Зовнішній вигляд - правильної форми, на поверхні румяна кірочка, поверхня без тріщин;

Смак і запах - смак прісного здобного тіста з ароматом наповнювачів (яблука, кориці);

Колір - від світло-кремового до світло-коричневого;

Консинстенція - тіста мяка, начинки соковита.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 60 | 4,1 | 4,6 | 32,9 | 183,2 |
| 80 | 5,5 | 6,1 | 43,9 | 244,3 |
| 100 | 6,88 | 7,59 | 54,84 | 305,38 |