



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 422

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ**

Номер рецептуры: **422**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ	100	100	10	10
<b>Выход: 100</b>				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,60	В1, мг	0,10	Са, мг	10,50
Жиры, г	5,40	Е, мг	2,00	Mg, мг	16,00
Углеводы, г	53,80	С, мг	0,00	Р, мг	43,00
Энергетическая ценность, ккал	94,00	А, мг	0,00	Fe, мг	1,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	66,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	1,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Готовое булочное изделие выкладывают на тарелку

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - круглая, поверхность гладкая, блестящая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста.