 *Химический состав и калорийность изделия «Рулет Бисквитный».*

Рулет бисквитный.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование продуктов*** | ***Норма закладки, гр.*** | ***По таблице на 100 гр.*** | | | ***Белки*** | ***Жиры*** | ***Углеводы*** | ***Витамины*** | ***Минеральные вещества*** |
| ***белки*** | ***жиры*** | ***углеводы*** |
|  | | | | | | | | | |
| *Мука* | *370* | *10,3* | *1,1* | *0,2* | *3,8* | *0,40* | *0,07* | *В; В1; В2; РР* | *Na; K; Са; My; P; Fe* |
| *Яйца(или меланж)* | *617* | *12,7* | *11,5* | *0,7* | *7,83* | *7,09* | *0,43* | *В1; В2; РР* | *Na; K; Са; My* |
| *Сахар* | *370* | *–* | *–* | *99,8* | *–* | *---* | *36,9* | *В1; В2* | *Na; K; Са; My* |
| *Эссенция* | *2* | *-----* | *-----* | *-------* | *------* | *-----* | *-----* | *------* | *-------* |
| ***Начинка.*** | | | | | | | | | |
| *Повидло* | *250* | *0,4* | *0,4* | *9,8* | *0,1* | *0,1* | *2,45* | В1; В2; РР; В | Na; K; Са; My; P |
| *Масло сливочное.* | *250* | 0,3 | 82,0 | 1,0 | *0,08* | *20,5* | *0,25* | В1; В2; РР; В | Na; K; Са; My; P |
| ***Выход готового изделия.*** | *1000.( 3 шт. по 300гр.)* |  |  |  |  |  |  |  |  |

***Калорийность изделия :460 ккал.***

*Рулет бисквитный.*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Фото** | **№ опе-рации** | **Элемент технологического процесса (операции)** | **№ пере-хода** | **Переход** | **Оборудование** | **Инвентарь, посуду** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | **I** | **Подготовка компонентов.** | 1 | Мука – просеивают |  | Сито |
| 2 | Яйца – обрабатывают; |  | Ведро |
|  | – промывают; |  | Лоток |
|  | – отделяют белки от желтков. |  | Нож |
| 3 | Масло – размягчают, Повидло разводят до нужной консистенции. |  | 2 миски, ложки., венчик. |
|  |  |  |  |
| *[Нажмите, для просмотра большой картинки](javascript:%20vid_on(%22max_img_%22,%205,%201,%2028))* | **II** | **Замес теста.** | 1 | Взбивают желтки с сахаром до увеличения объема в 2,5-3 раза. |  | Миска большая |
| 2 | Взбивают яичные белки до увеличения в объеме в5 -6 раз. | миксер | Миска большая |
| 3 | Добавляют к взбитым желткам муку с добавлением эссенции. |  |  |
| 4 | Смешивание взбитой массы со взбитыми белками | миксер |  |
| 5 | Замешивают тесто. |  |  |
|  |  |  |  |
| *[Нажмите, для просмотра большой картинки](javascript:%20vid_on(%22max_img_%22,%207,%201,%2028))*  *[Нажмите, для просмотра большой картинки](javascript:%20vid_on(%22max_img_%22,%2013,%201,%2028))*  *[Нажмите, для просмотра большой картинки](javascript:%20vid_on(%22max_img_%22,%2015,%201,%2028))*  *[Нажмите, для просмотра большой картинки](javascript:%20vid_on(%22max_img_%22,%2025,%201,%2028))*  *[Нажмите, для просмотра большой картинки](javascript:%20vid_on(%22max_img_%22,%2026,%201,%2028))[Нажмите, для просмотра большой картинки](javascript:%20vid_on(%22max_img_%22,%2027,%201,%2028))* | **III** | **Формование изделий**  **Выпекание** | 1 | Выкладывают тесто на противень слоем 3-5 мм, застеленный пергаментом. |  | Противень, пергаментная бумага.. |
| 2 | Выпекают при температуре 200-220 градусов в течение 10 -15 мин. |  | Жарочный (пекарский шкаф) |
| 3 | Приготовление начинки: размягченное сливочное масло смешиваем с конфитюром взбиваем до получения однородной массы. |  |  |
| 4 | Бисквит охлаждают смазывают кремом, заворачивают в виде рулета, украшают. |  |  |
| 5. | Смазывают кремом, заворачивают в виде рулета, украшают, взбитыми сливками с сахаром. |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Раскладка изделия « Рулет Бисквитный»**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Нетто |
| Мука | 370 |
| Сахар | 370 |
| Яйца (или меланж) | 577 |
| Эссенция | 2 |
| **Для начинки.** |  |
| Масло сливочное | 250 |
| Вишневый конфитюр | 250 |
| Выход: 1000 ( 3шт. по 300гр.) |  |

**Технология приготовления.**

1. Взбивают желтки с сахаром 10-25 мин., белки взбивают отдельно 15-20 мин.

2.Во взбитую массу желтков с сахаром закладываем муку и добавляем эссенцию.

3.Смешивание взбитой массы со взбитыми белками.

4. Готовое тесто выкладывают на противень, покрытый пергаментом слоем 3-5 мм.

5. Выпекают при температуре 200 – 220 градусов в течение 10 -15 минут.

6.Охлаждают смазывают начинкой, заворачивают в виде рулета, украшают.

**Требования к качеству.**

Бисквитный полуфабрикат должен иметь светло- коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку;

Пышную пористую эластичную структуру; желтый цвет мякиша, влажность 25(+;-)3%.

**Справочная литература:**

* Учебник «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», 2001г Н.Г. Бутейкис,

А.А. Жукова.

* Учебное пособие «Производственное обучение по профессии «Кондитер» Москва, 2006г.
* Русская кулинария, Ульяновск, 1997г.
* Большая энциклопедия кулинарного искусства, Москва, 2003 В.В Похлебкин,
* Сборник рецептур, Москва, 2002г.