**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: десерт**

**Рецептура:** Разработана в рамках проекта «Гастрокэмп Бурятия – 2023»

**Автор:** Девятко Марина

**Наименование блюда:** тюлипное тесто для декора

**Выход блюда (г):**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья, пищевых продуктов** | **Масса брутто, (кг)** | **Масса нетто или полуфабриката,**  **(г, кг)** | **Масса готового продукта,**  **(г, кг)** | **Масса на 1 порцию** | **Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации** |
| Мука пшеничная | 0,030 | 0,029 | 0,025 |  |  |
| Масло сливочное | 0,030 | 0,029 | 0,025 |  |  |
| Яйцо | 0,030 | 0,029 | 0,025 |  |  |
| Мед | 0,030 | 0,029 | 0,025 |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**1. Перемешать все ингредиенты до однородной консистенции

Тонким слоем распределить в силиконовые молоды (или тонким слоем на силиконовый коврик) и выпекать при 160С 2-4 минуты