**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: десерт**

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

**Автор:** Девятко Марина

**Наименование блюда:** Краски заката

**Выход блюда (г):** 65 гр

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Сливки 35% | 0,3 | 0,285 | 0,243 | 0,025 |  |
| Молоко сгущенное с сахаром 8,2 % | 0,1 | 0,095 | 0,085 | 0,008 |  |
| Облепиха св/мор | 0,3 | 0,290 | 0,0175 | 0,018 |  |
| Молоко 3,2% | 0,06 | 0,057 | 0,043 | 0,004 |  |
| Вода | 0,06 | 0,057 | 0,043 | 0,004 |  |
| Масло сливочное 82,52% | 0,05 | 0,047 | 0,04 | 0,0035 |  |
| Сахар песок | 0,005 | 0,004 | 0,003 | 0,0001 |  |
| Мука пшеничная | 0,075 | 0,071 | 0,061 | 0,006 |  |
| Яйцо куриное | 0,120 | 0,115 | 0,098 | 0,0098 |  |
| Сахарная пудра | 0,02 | 0,02 | 0,015 | 0,001 |  |
| Соль мелкая | 0,002 | 0,002 | 0,002 | 0,002 |  |
| Масло растительное для фритюра | 0,5 | 0,475 | 0,403 | 0,04 |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**1. Облепиху пробить блендером и процедить через мелкое сито.

2. Охлажденные сливки взбить до мягких пиков, добавить сгущенное молоко с сахаром и, продолжая взбивать, добавить пюре облепихи. Сложить в гастроемкость с крышкой и убрать в морозильную камеру

3. В сотейнике соединить молоко, воду, масло сливочное, соль и сахар, довести до кипения и заварить мукой растирая деревянной лопаткой. До образования комка. Готовую массу выкладываем в миксер, ставим на медленную скорость, и добавляем постепенно по одному яйца. Готовое тесто отсаживаем через кондитерский мешок во фритюр в виде маленького пончика. После обжарки вынимаем пончики на бумажное полотенце и присыпаем сахарной пудрой.