

**ФОРМУВАННЯ
ТЕХНОЛОГІЧНОЇ КАРТКИ ТА
ВИЗНАЧЕННЯ ЦІНИ НА
ТІСТЕЧКО „Шоколадна
насолада „**

Презентацію підготували
студенти 1-го курсу
Групи ГР-10

Для приготування тістечок підготовлена та
зважена сировина:

- Шоколад (180г)
- Вершкове масло (180г)
- Цукор (180г)
- Борошно (125г)
- Яйця (3шт_140г)
- Сода (2г)
- Оцет (20г)



- Технологія приготування:
- На водяній бані розтоплюємо шоколад (180г), який перед цим ламаємо на шматочки, разом з вершковим маслом (180г)



- Після того як розтопили шоколад з маслом та довели його до однорідної консистенції, додаємо цукор (180г). Також перемішуємо до однорідності.



- Знімаємо одержану масу з водяної бані та чекаємо поки вона охолоне.
- До охолодженої маси додаємо яйця (3шт) по одному, після кожного перемішуємо та доводимо до однорідності



- До одержаної маси додаємо соду (2г) гашену оцтом (20г) та перемішуємо
- Після цього додаємо просіяне борошно (125г), перемішуємо



- Зважуємо тісто
- Змазуємо форму для випікання вершковим маслом та заповнюємо її тістом
- Ставимо на 25 хв в розігріту шафу (180)



- Після випікання дістаємо з шафи,
- охолоджуємо,
- зважуємо (втрата маси після випікання – 13,5%),
- порціонуємо,
- робимо презентацію.



Вихід 1 порції - 200г
Собівартість - 26 грн
Націнка - 200%
Ціна - 78 грн

