**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА**

**Тесто песочное сладкое**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ и распространяется на блюдо Тесто песочное.

**2. РЕЦЕПТУРА**

Наименование сырья и полуфабрикатов, г.

1. Сахарная пудра 200

2. Мука пшеничная высшего сорта 450

3. Яйца куриные 54

4. Ванильный сахар 5

5. Масло сливочное 280

6. Рыхлитель для теста 12

Выход полуфабриката, г.: 540,5

Выход готового изделия, г.: 382

**3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

1. Готовят тесто в помещении при температуре не выше 20º С. При более высокой температуре тесто крошится при раскатывании, так как масло в нем находится в размягченном состоянии.

2. В чаше миксера соединяют размягченное сливочное масло, сахарную пудру, рыхлитель, взбивают до пышной массы. Постепенно добавляя яйца и просеянную пшеничную муку, замешивают тесто.

3. Готовое тесто перекладывают в гастроемкость, накрывают крышкой и ставят в холодильник t (2-5)º С на 3 часа для созревания теста.

**4.** **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – песочное тесто представляет собой пластичную массу.

Цвет: поверхности – желтоватый.

Вкус и запах – приятные, без посторонних примесей.

**ЗАДАНИЕ:**

1. Посмотрите урок 11.

2. Изготовьте песочное тесто в соответствии с инструкционной картой.

3. Отправьте обратную связь в виде фраз «понравилось - не понравилось», «получилось - не получилось», смайликов и т.п., при желании можете сфотографировать результат и выслать по каналу обратной связи педагогу.