**Последовательность изготовления Капкейков**

Рецептура сдобного песочного теста (на форму диаметром 26 см) основана на компонентах: 100 г сахарной пудры; 200 г масла;300 г муки высшего сорта; 1 желток.

Для приготовления теста (граммы):

Мука 150

Сахарный песок 160

Яйца 2 штуки

Какао порошок 10

Соль 2

Масло сливочное160

Молоко 100

Сода пищевая3

Для украшения:

Посыпка 10

Кокосовая стружка 10

**Расчёт количества продуктов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование  продуктов | № 1 | | Всего  (кг) |
| Капкейк | |
| брутто | |
| норма на 1 п. (гр.) | норма на 10 п. (гр.) |
| Мука | 150 | 1500 | 1.5 |
| Сахарный песок | 160 | 1600 | 1.6 |
| Яйца | 2 шт | 800 | 20шт |
| Какао порошок | 10 | 100 | 0.1 |
| Соль | 2 | 20 | 0.02 |
| Масло сливочное | 160 | 1600 | 1.6 |
| Молоко | 100 | 1000 | 1 |
| Сода пищевая | 3 | 30 | 0.03 |
| Посыпка | 10 | 100 | 0.1 |
| Кокосовая стружка | 10 | 100 | 0.1 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ГБПОУ «Экономико-технологический колледж» №22 Форма по ОКУД | Форма по ОКУД | 0330501 |
| организация |  |  |
| Учебная лаборатория |  |  |
| структурное подразделение | Вид деятельности  ОКДП | 55,30 |
| Капкейк | Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК |  |
| наименование блюда | Вид операции |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Номер  документа | Дата  составления |
| [**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**](http://blanker.ru/) | 1 | 09.04.2018 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковый номер калькуляции,  дата утверждения | | | | № 1 (на 1 порцию)  от «\_09\_» апреля 2018\_г. | | | № 2 (на 10 порций)  от «\_09\_» апреля 2018г. | | |
| №  п/п | Продукты | | | норма,  кг | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. |
| наименование | | код |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | мука | |  | 0.15 | 30-00 | 4-50 | 1,5 | 30-00 | 45-00 |
| 2 | сахарный песок | |  | 0.16 | 28-00 | 4-48 | 1,6 | 28-00 | 44-80 |
| 3 | яйца (шт) | |  | 2 шт | 40-00 | 8-00 | 20шт | 40-00 | 80-00 |
| 4 | какао порошок | |  | 0,01 | 180-00 | 1-80 | 0,1 | 180-00 | 18-00 |
| 5 | соль | |  | 0,002 | 10-00 | 0-02 | 0,02 | 10-00 | 0-20 |
| 6 | масло сливочное | |  | 0,16 | 550-00 | 8-80 | 1,6 | 550-00 | 880-00 |
| 7 | молоко | |  | 0,1 | 55-00 | 5-50 | 1,0 | 55-00 | 55-00 |
| 8 | сода пищевая | |  | 0,003 | 10-00 | 0-03 | 0,03 | 10-00 | 0-30 |
| 9 | посыпка | |  | 0,01 | 300-00 | 3-00 | 0,1 | 300-00 | 30-00 |
| 10 | кокосовая стружка | |  | 0,01 | 350-00 | 3-50 | 0,1 | 350-00 | 35-00 |
| Общая стоимость сырьевого набора | | | | Х | Х | **118,73** | Х | Х | **1 187-30** |
| Наценка 200 %, руб. коп. | | | | **237-46** | | | **2 374-60** | | |
| Цена продажи блюда, руб.коп. | | | | **356-19** | | | **3 561-90** | | |
| Выход одного блюда в готовом виде, грамм | | | | 700 | | | 700 | | |
| Заведующий производством | |  | |  | | |  | | |