Изделия «Ватрушка с творогом»

Ватрушки ассоциируются с солнцем, детством, приятными ароматами домашней выпечки на столе. Пухлая ватрушка напоминает солнышко, и это не случайно. История выпечки восходит к древним временам, изначально блюдо носило ритуальный характер и было связано с чествованием бога солнца и плодородия Ярилы. В дни летнего солнцестояния, например на праздник Ивана Купалы, было принято печь круглые открытые пирожки, которые символизировали солнце. Современные ватрушки намного меньше, но все такие же вкусные.

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА	5,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	1,50 кг
Сахар	12,00 кг
Маргарин 82 %	12,00 кг
Яйца куриные	10,00 кг
Яйца куриные (отделка)	0,60 кг
Вода, около	29,00 л

Начинка

АСТРИ ТВОРОФИКС	20,00 кг
Творог 5 %	40,00 кг
Вода	28,00 л



Продолжительность замеса теста	4+9 мин
Температура теста после замеса	28–30 °C
Продолжительность брожение теста	10–15 мин
Масса тестовой заготовки	0,10 кг
Масса начинки	0,035 кг
Форма изделий	ватрушка
Продолжительность окончательной расстойки	90–100 мин
Температура выпечки	200–170 °C
Продолжительность выпечки	18–25 мин