

- Наименование организации - \_\_\_\_\_  
- Наименование предприятия - \_\_\_\_\_

Утверждаю

Директор

\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

## Технико - технологическая карта № 37 от 15.04.2017

### Кулич

#### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Кулич выработываемое - Наименование организации - и реализуемое в - Наименование предприятия - и филиалах - Наименование филиалов (при наличии) -.

#### 2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

#### 3. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Мука Пшеничная высшего сорта	500	500
2	Молоко пастеризованное 1,5% жирности	250	250
3	Сахар-песок	40	40
4	Дрожжи прессованные	15	15
5	Соль поваренная пищевая	10	10
6	Масло сливочное несоленое	60	60
7	Изюм	250	245
8	Яйца куриные	100	88
Глазурь			
9	Яйца куриные (белок)	30	30
10	Сахарная пудра	100	100
11	Украшения сахарные	20	20

**Выход полуфабриката, г: 1270**

**Выход готового изделия, г: 1054/118**

#### 4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Приготовление: Высыпьте муку, сахар и соль в миску, кончиками пальцев вотрите дрожжи в муку и масло. Добавьте яйца и молоко и скребком все тщательно размешайте. Когда начнет образовываться тесто, Смешайте с изюмом. Продолжайте работать с тестом, пока все ингредиенты не разойдутся равномерно. Сформируйте шар и уложите в слегка посыпанную мукой миску. Дайте подняться в течение 1 часа. Смажьте сливочным маслом формы для кулича .

Формовка и выпечка • Закругленной стороной скребка выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и разделите его на нужные вам части. Из каждой сформируйте шар и оставьте в покое на 5 минут.

• Из каждого шара сформируйте булочки и уложите в формы. Смажьте верх яйцом. Накройте формы полотенцем и оставьте расстаиваться на 1,5 часа или до тех пор, пока буханки не увеличатся в объеме почти вдвое.

• Еще раз смажьте яйцом. И выпекайте 10 - 15 минут если куличи весом по 100 гр. до темно-золотистой корочки.

Взбейте белок с сахарной пудрой и украсьте глазурью остывшие куличи. Посыпьте украшениями.

## 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

## 6. Показатели качества и безопасности

### 6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
<b>Кулич</b>			
Изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка - без вмятин и изломов.	Корочки - золотистый, равномерный. Мякоть - однородная, белая, кремовая, в-зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок.	Мякоти - без следов непромеса и посторонних включений.	Мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

### 6.2. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

КМА-ФАНМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
<b>Кулич</b>					
1 x 10 <sup>3</sup>	1,0	-	1,0	-	25

Плесени, КОЕ/г не более 50.

### 6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
<b>Кулич (в целом блюде (изделии))</b>					
70,07	77,86	3,63	4,54	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

## 7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
<b>1 порция (1054/118 грамм) содержит:</b>			
78,8	69,5	678,3	3654 (15297)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
105%	84%	186%	146%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
6,7	5,9	57,9	311,8

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

И.О. Фамилия

Шеф - повар

\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия