

**Технико - технологическая карта № 1076 от 10.04.2020****Кулич на кефире с миндалем****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Кулич на кефире с миндалем вырабатываемое Тех карта и реализуемое в .

**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 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; 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	Орех Миндаль ядро (миндальная мука)	86	86
2	Дрожжи сухие	3,6	3,6
3	Вода питьевая	50	50
4	Масло сливочное несоленое	86	86
5	Яйцо желток	43	43
6	Яйцо Белок	64	64
7	Мука Пшеничная высшего сорта или 00	501	501
8	Сахар-песок	122	122
9	Сода пищевая	0,72	0,72
10	Соль поваренная пищевая	2,1	2,1
11	Кефир нежирный	143	143
12	Сметана 20% жирности	72	72
13	Паста ореховая	21	21

**Выход полуфабриката, г: 1194,42****Выход готового изделия, г: 1000**

#### 4. Технологический процесс

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

##### Шаг 1

Подготовьте миндаль для кулича на кефире. Миндаль сложите в чашу блендера и измельчите максимально. Дрожжи распустите в воде, нагретой до 36°C, и оставьте на 15 минут.

##### Шаг 2

Сливочное масло нарежьте кубиками и растопите. Дайте немного остыть. Яйца разделите на белки и желтки. Белки уберите в холодильник. Желтки разотрите добела с сахаром.

##### Шаг 3

Муку для теста кулича просейте с содой и солью. Смешайте с молотым миндалем и сформируйте горку с углублением. Влейте в него дрожжевую смесь и теплый кефир. Перемешайте.

##### Шаг 4

Добавьте сметану, сливочное масло и желтки с сахаром. Вымесите до получения гладкого теста однородной консистенции. Накройте его полотенцем и оставьте для подъема в теплом месте на 1,5 часа.

##### Шаг 5

Белки взбейте миксером в крепкую пену. Добавьте в поднявшуюся массу вместе с ореховым маслом и быстро перемешайте. Тесто для кулича разложите по подготовленным формам. Оставьте на 40 минут.

##### Шаг 6

Духовку нагрейте до 180°C. Выпекайте куличи на кефире в течение 30-50 минут (в зависимости от размера формы). Дайте немного остыть, затем переставьте на решетку.

#### 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): 24 часа, при температуре = +4°C ( $\pm 2^\circ\text{C}$ ).

#### 6. Показатели качества и безопасности

##### 6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
<b>Кулич на кефире с миндалем</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 на кефире с миндалем</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 на кефире с миндалем (в целом блюде (изделии))</b>					
69,43	77,14	6,84	8,55	-	-

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 (1000 грамм) содержит:</b>			
94	162,8	492,8	3812 (15961)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
125%	196%	135%	152%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
9,4	16,3	49,3	381,4

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

Шеф повар \_\_\_\_\_