

Технико - технологическая карта № 1075 от 10.04.2020**Традиционный пасхальный кулич****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Традиционный пасхальный кулич 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. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
Опара			
1	Мука Пшеничная высшего сорта или 00	14	14
2	Дрожжи сухие	4,8	4,8
3	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	57	57
Кулич тесто			
4	Мука Пшеничная высшего сорта или 00	327	327
5	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	116	116
6	Масло сливочное несоленое	102	102
7	Яйцо желток	68	68
8	Цукаты	170	170
9	Сахар-песок	119	119
Глазурь			
10	Сахарная пудра	136	136
11	Яйцо Белок	24	24
12	Лимон	16	6,8

Выход полуфабриката, г: 1144,6**Выход готового изделия, г: 0/60/790/150**

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

Подготовить необходимые продукты. Вместо цукатов можно использовать орехи или сухофрукты. Если используете свежие дрожжи, увеличьте количество в три раза. Муку предварительно дважды просеять через сито.

Шаг 2

Для опары подогреть молоко, добавить дрожжи и муку. Размешать до полного растворения дрожжей. Накрыть посуду пленкой и убрать в теплое место до образования на поверхности пенной шапочки.

Шаг 3

Отдельно взбить мягкое сливочное масло, сахар и желтки.

Шаг 4

Ввести в опару масляную смесь и оставить в теплом месте на час для подъема, предварительно накрыв посуду пленкой или салфеткой.

Шаг 5

Когда масса увеличится в размерах, влить оставшееся молоко, всыпать муку и замесить тесто. Месить тесто не менее 20 минут.

Шаг 6

Накрыть тесто пленкой и оставить подходить в теплом месте.

Шаг 7

В подошедшее тесто добавить цукаты и хорошо его перемешать, дать время подойти ему второй раз.

Шаг 8

Разделить тесто на шесть частей и разложить по формочкам (на 1/3 часть). Накрыть формы салфеткой и дать еще тесту подняться в формах.

Шаг 9

Выпекать куличи в разогретой до 180°C духовке минут 45–60. Время выпечки зависит от величины куличиков. Готовность проверить с помощью деревянной лучинки. Для избежания подгорания верха в конце выпекания куличи можно прикрыть пергаментом. Дать куличам немного остыть и освободить их от формы.

Шаг 10

Пока куличи отдыхают, приготовить глазурь. Для этого взбить белок с сахарной пудрой и соком лимона. Из данного количества получается достаточно густая глазурь. Если желаете сделать ее более жидкой, добавьте меньшее количество сахарной пудры.

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 (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Традиционный пасхальный кулич			
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-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Традиционный пасхальный кулич					
1 x 10 ³	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.		
Традиционный пасхальный кулич (в целом блюде (изделии))					
68,59	76,21	7,07	8,84	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/60/790/150 грамм) содержит:			
59,6	110,5	593,5	3607 (15101)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
79%	133%	163%	144%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
6	11	59,3	360,6

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____