

Технико - технологическая карта № 1077 от 10.04.2020**Воздушный кулич****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Воздушный 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	74	74
2	Дрожжи сухие	12	12
3	Сахар-песок	11	11
4	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	92	92
Для теста			
5	Яйца куриные	129	113
6	Яйцо желток	51	51
7	Сахар-песок	221	221
8	Сахар ванильный	0,74	0,74
9	Сметана 20% жирности	184	184
10	Масло сливочное несоленое	147	147
11	Мука Пшеничная высшего сорта или 00	331	331

Выход полуфабриката, г: 1236,74**Выход готового изделия, г: 0/154/846**

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

Приготовить опару. Для этого смешать дрожжи и сахар венчиком, добавить к сухой смеси тёплое молоко, прогретое 25 секунд в микроволновке.

Шаг 2

Хорошо перемешать, чтобы не осталось комочков.

Шаг 3

Просеять в смесь 100 г муки и ещё раз хорошо перемешай, не халтурить!

Шаг 4

Поставить дрожжи подниматься в тёплое место на 30 мин. Я ставлю в духовку разогретую на 50 градусов, духовку приоткрываю.

Шаг 5

Пока поднимается опара, взбить яйца и желтки с сахаром и ванильным сахаром добела (минут 5 на максимальной скорости миксера).

Шаг 6

Добавить к сахарно-яичной смеси сметану и сливочное масло комнатной температуры. Взбить до однородности.

Шаг 7

Просеять в смесь 250 г муки, хорошо перемешать с помощью миксера.

Шаг 8

Как только опара вырастет в 4-5 раз, аккуратно вмешать ее в тесто и перемешать все до однородности.

Шаг 9

Поставить тесто в тёплое место минимум на 1 час. Тесто должно подняться минимум в 3 раза.

Шаг 10

Как только тесто поднялось, просеять в него ещё 200 г муки и аккуратно перемешать.

Шаг 11

Теперь тесто можно раскладывать по формочкам, заполняя их максимум на 1/3.

Шаг 12

Поставить формочки с тестом в тёплое место на 35 минут. В это время разогреть духовку до 180 градусов в режиме «низ-верх».

Шаг 13

Выпекать куличи в разогретой духовке около 35 минут.

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
Воздушный 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
Воздушный 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.		
Воздушный кулич (в целом блюде (изделии))					
72,38	80,43	12,83	16,04	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/154/846 грамм) содержит:			
74,1	191,8	524,4	4120 (17251)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
99%	231%	144%	165%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
7,4	19,2	52,4	412,1

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____