

Технико - технологическая карта № 5 от 01.05.2014 парфе

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) парфе
вырабатываемое и реализуемое в 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 действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Куры Печень (цыплят бройлеров)	282	274
2	Соль поваренная пищевая	10	10
3	Яйца куриные	114	100
4	Масло сливочное несоленое	200	200
5	Сливки из коровьего молока 35% жирности	176	176
6	Лук шалот	70	50
7	Чеснок	7	5,5
8	Зелень Тимьян	7	7
9	мадера	75	75
10	портвейн красный	35	35
11	Херес сухой	70	70
12	Коньяк (бренди)	30	30
13	Сахар-песок	36	36

Выход полуфабриката, г: 1068,5

Выход готового изделия, г: 630

4. Технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению

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

1. Все ингредиенты для сиропа (лук, чеснок, тимьян, портвейн, херес, мадера, коньяк) поместите в сотейник среднего размера. доведите до кипения на сильном огне и уварите до консистенции густого сиропа. Удалите из сиропа (лук, чеснок, тимьян, портвейн, херес, мадера, коньяк), сироп отставьте в сторону: он пока не понадобится.
2. Начните готовить парфе: наполните сотейник среднего размера холодной водой и нагрейте до 50 °С.
3. Соедините печень и соль в полиэтиленовом пакете зиплок, в другой такой же пакет разбейте яйца, в третий положите сливочное масло.
4. Снимите кастрюлю с теплой водой с огня и опустите в нее все три пакета (осторожно, следите, чтобы верхушки пакетов остались над водой). Оставьте на 10 минут, чтобы все ингредиенты нагрелись до одинаковой температуры.
5. Нагрейте духовку до 110 °С.
6. Через 10 минут достаньте пакеты из воды, переложите печень и яйца в глубокую емкость и добавьте процеженный сироп. Измельчите до однородности погружным блендером. Постепенно добавляйте к печени растаявшее масло, и продолжайте взбивать как для майонеза.
7. Соединив все масло с печенью, протрите смесь через частое сито, Посторайтесь протереть максимальное количество смеси, затем вмешайте в нее сливки.
8. Разложите смесь в 8 формочек, диаметром 8 см, и глубиной 4-5 см, заполняя каждую на две трети объема или чуть больше. Поместите формочки в глубокий противень и налейте в противень кипятка так, чтобы он доходил до двух третей формочек в высоту, накройте противень фольгой и поставьте на среднюю полку предварительно нагретой духовки.
9. Через 15 минут начинайте проверять температуру в середине парфе электронным термометром. осторожно приподнимая фольгу. Когда температура достигнет 62 °С, достаньте противень из духовки и вытащите из него формочки. Дайте парфе остыть 20 минут при комнатной температуре, а затем уберите в холодильник на 6 часов или на ночь.
10. За 10 минут до подачи достаньте парфе из холодильника. Перед подачей посыпьте тонким слоем сахара демерара и карамелизуйте с помощью кулинарной горелки. Подавайте с обжаренным на гриле хлебом и чатни из Фиников или яблок.

Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

5. Показатели качества и безопасности

5.1. Органолептические показатели

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
парфе			
Печень птицы, кролика равномерно приготовлена, колер золотистый ровный. Показатель готовности печени - выделение на разрезе бесцветного сока.	Корочки - золотистый, цвет печени на разрезе - розовый или сероватый.	Корочка - мягкая, мякоть сочная, печень не распадается, сохраняет форму.	Запеченного, жареноая печень, птицы, с ароматом специй. В меру острый, соленый. Без порочащих признаков.

5.2. Нормируемые физико - химические показатели:

Массовая доля, %

Сухих веществ		Жира		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
парфе (в целом блюде (изделии))					
-	-	-	-	-	-

5.3. Микробиологические показатели (СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.)

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
парфе					
1×10^3	1,0	-	1,0	0,1	25

6. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1 порция (630 грамм) содержит			
71,5	244,65	47,62	2744,91
100 грамм блюда (изделия) содержит			
11,34	38,8	7,55	435,35

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф - повар _____ И.О. Фамилия