

Технико - технологическая карта № 124 от 05.11.2017

Паштет из грибов

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Паштет из грибов вырабатываемое и реализуемое в филиалах Андреев.

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
Для соуса			
1	Лук репчатый	10	8,4
2	Зелень тимьян	10	10
3	Чеснок	10	7,8
4	Мирин	2	2
5	Вино красное сухое	10	10
6	Коньяк (бренди)	5	5
Для дюкассель			
7	Масло подсолнечное рафинированное	3	3
8	Грибы Шампиньоны свежие	15	11
9	Зелень тимьян	1	1
10	Соль поваренная пищевая	1,2	1,2
Для парфе			
11	Грибы Шампиньоны свежие	30	30
12	Грибы Белые свежие	7	5,3
13	Вода питьевая	7	7
14	Масло сливочное несоленое	35	35
15	Соль поваренная пищевая	0,1	0,1
16	Яйца куриные	18	18
Сахар для карамели			
17	Сахар-песок	5	5
18	Хлеб эпохи Людовика XV	45	45

Выход полуфабриката, г: 204,8

Выход готового изделия, г: 0/0/7/73/50

4. Технологический процесс

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

1. Приготовьте соус, (выпарить все с нарезанным луком, чесноком и тимьяном)
2. Для дюкселя нагрейте немного растительного масла в сковороде. Добавьте грибы и рубленый тимьян, готовьте до полного выпаривания жидкости (примерно 15 минут). Приправьте солью. Разложите в восемь формочек диаметром 8 см и отставьте в сторону.
3. Начните готовить парфе: растопите 100 г сливочного масла в сковороде и карамелизуйте грибы на сильном огне до полного выпаривания жидкости (примерно 15-20 минут). переложите в глубокую емкость. Добавьте воду и сироп, взбейте до полной однородности погружным блендером. реложите смесь в полиэтиленовый пакет с застежкой зиплок.
4. Наполните сотейник среднего размера холодной водой. нагрейте ее примерно до 50 С. Снимите кастрюлю с огня..
5. Разбейте яйца и поместите вместе с солью в ще один пакет. Оставшиеся 350 г сливочного масла положите в третий пакет. опустите все три пакета в кастрюлю с водой осторожно, следите, чтобы верхушки пакетов остались над водой) . Остав ьте на 10 минут, чтобы все ингр едиенты нагрелись до одинаковой температуры. Это предотвратит расслаивани е, когда вы будете их смешивать.
6. нагрейте духовку до 110 С.
7. Когда масло растает, выложите грибную смесь с кипяченой водой в миску. Добавьте яйца и снова взбейте погружным блендером до однородности. остепенно влейте растаявшее сливосгное масло, проодолжая взбивать, чтобы пол чилась эмульсия.
8. Разложите яично-грибную смесь в формочки поверх дюкселя. Формоч и должны быть заполнены не более чем на две трети. оместите формочки в глубокий противень и налейте в него кипяток: его уровень должен доходить до двух третей высоты формочек. накройте противень фольгой и поставьте на среднюю полку предварительно нагретой духовки .
9. через 30 минут начинайте проверять температуру в середине ттарфе электронным термометром, аккуратно приподнимая фольгу с противня. Когда температура достигнет 74 °С, достаньте противень из духовки и выгашите из него формочки. Дайте парфе остыть 20 минут при комнатной температуре, а затем уберите в холод. При подаче посыпьте сахарам и карамелизуйте. Подовайте с хлебом

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°С (±2°С).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Паштет из грибов			
Масса равномерно распределена, продукция не имеет следов заветривания, трещин и изломов.	Поверхность светлая, сероватая, на разрезе - сероватый, для терринов из фуа - гра - кремовый или желтоватый.	Достаточно плотная, некрошливая.	Приятный с ароматом мясных продуктов, специй, в меру острый, соленый.

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
Паштет из грибов					
1 x 10 ⁴	0,1	1,0	0,1	0,1	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Паштет из грибов (в целом блюде (изделии))					
35,17	39,08	21,53	23,92	-	3

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/0/7/73/50 грамм) содержит:			
7,7	51,2	6,1	528 (2209)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
10%	62%	2%	21%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
5,9	39,2	4,7	404,3

Ответственный за оформление ТТК _____ А.М. Андреев

Шеф повар _____