

Технико - технологическая карта № 918 от 25.01.2020

Пате из курицы в слоеном тесте с желе из фуагра и трюфелем

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Пате из курицы в слоеном тесте с желе из фуагра и трюфелем вырабатываемое и реализуемое в и 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. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
Тесто			
1	Мука Пшеничная высшего сорта или 00	410	410
2	Масло сливочное несоленое	240	240
3	Вода питьевая	70	70
4	Яйцо Белок	45	45
5	Коньяк (бренди)	50	50
6	Соль поваренная пищевая	5,5	5,5
Масло для раскатывания			
7	Масло сливочное несоленое	180	180
Основной фарш			
8	Свинина (грудинка)	960	912
9	Говядина лопатка	400	380
10	Крем - фреш	200	200
11	Коньяк (бренди)	40	40
12	Портвейн	40	40
13	Утка ножка	385	250
14	Куры окорочка	333	250
15	Соль поваренная пищевая	18	18
16	Специи Перец черный молотый	2	2
17	Шпик свиной	10	9,6
18	Свининая вырезка	50	48
19	Печень куриная или кроличья	50	48
20	Чеснок	7,5	5,9
21	Вино красное сухое	50	50
Гарнир			
22	Грибы Трюфеля черные	30	26
23	Фуа гра	200	192
24	Шпик свиной	200	192
25	Утка филе	200	154
26	Куры филе	200	188

27	Бульон куриный	750	750
----	----------------	-----	-----

Выход полуфабриката, г: 4756

Выход готового изделия, г: 0/618/139/1546/810

4. Технологический процесс

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

Слоеное тесто

Замесить тесто из перечисленных ингредиентов. Раскатать в квадратный пласт, накрыть пищевой пленкой и дать расстояться в течение 2 часов. Промятое, смешанное с небольшим количеством муки и сформованное квадратным пластом масло завернуть в пласт теста (они должны иметь одинаковую текстуру), раскатать и сделать 2 двойных тура с интервалом в 2 часа (в промежутках держать тесто в холодильнике). Такое тесто можно хранить несколько дней. Перед приготовлением сделать еще 1 простой тур.

Приготовление Пате: Раскатать тесто в пласт толщиной 4—6 мм и выстелить им форму. Часть теста отложить для «крышки». Слегка смочить руки портвейном и выложить на дно формы немного фарша (). Далее выложить слой нарезанного полосками гарнира, слой фарша и продолжать наполнять форму таким же способом, пока не закончатся все ингредиенты. Накрыть начинку крышкой из теста и сделать в центре отверстие для выхода пара. Дать постоять в течение ночи. Достать пате за час до начала приготовления, разогреть духовку до 220°C, поставить в нее пате, уменьшить температуру до 180°C и выпекать, пока температура в толще начинки не достигнет 65°C. Когда пате будет готово, дать ему постоять и остыть. Пока пате не остыло, в верхнее отверстие влить выпаренный куриный бульон. Подавать блюдо лишь на следующий день.

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
Пате из курицы в слоеном тесте с желе из фуагра и трюфелем			
Изделие правильной формы, равномерно пропеченное, фарш в закрытом или полужакрытом виде. Корочка - без вмятин и изломов.	Корочки - золотистый, равномерный. Фарш - свойственный компонентам по рецептуре.	Пористая, не слипшаяся, без следов непромеса и посторонних включений. Фарш - свойственный компонентам по рецептуре.	Мучных выпеченных изделий, с ароматом готового мясного или рыбного фарша. 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
Пате из курицы в слоеном тесте с желе из фуагра и трюфелем					
1 x 10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25

Плесени, КОЕ/г не более 50.

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жи́ра		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Пате из курицы в слоеном тесте с желе из фуагра и трюфелем (в целом блюде (изделии))					
50,36	55,95	11,67	14,59	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/618/139/1546/810 грамм) содержит:			
454,7	1130,7	312,8	13479 (56435)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
606%	1362%	86%	539%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
14,6	36,3	10	433

Ответственный за оформление ТТК

_____ А.М. Андреев

Шеф повар
