

Технико - технологическая карта № 1368 от 16.11.2020**ПРАЛИНЕ С КАКАО-КРУПКОЙ****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) ПРАЛИНЕ С КАКАО-КРУПКОЙ вырабатываемое https://vk.com/typical_cook и реализуемое в Typical cook.

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
1	Орех Фундук ядро	521	521
2	Сахар-песок	156	156
3	Какао-крупка	209	209
4	Масло из виноградных косточек	209	209
5	Соль поваренная пищевая	10	10

Выход полуфабриката, г: 1105

Выход готового изделия, г: 1000

4. Технологический процесс

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

Разогрейте духовку до 160°C.

Выложите фундук на противень и обжаривайте в духовке 10 минут.

Приготовьте «сухую» карамель.

В кухонном процессоре «Робокуп» измельчите обжаренный фундук с карамелью и какао-крупкой.

Переложите в чашу планетарного миксера с насадкой «лопатка» и введите масло из виноградных косточек и флёр-де-сель.

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
ПРАЛИНЕ С КАКАО-КРУПКОЙ			
Фрукты, орехи, геркулес равномерно обжарены, декорированы ингредиентами по рецептуре.	Корочки - золотистый, равномерный, фруктовых, орехов, овсяных хлопьев - свойственные каждому виду.	Достаточно плотная, фрукты, орехи, хлопья сохраняют форму, без изломов и вмятин.	Фруктовые, ореховые приятные, свойственные каждому виду фруктов, 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
ПРАЛИНЕ С КАКАО-КРУПКОЙ					
5 x 10 ⁴	0,1	1,0	1,0	-	25

L. monocytogenes в 25 г не допускаются; дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более.

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
ПРАЛИНЕ С КАКАО-КРУПКОЙ (в целом блюде (изделии))					
76,45	84,94	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000 грамм) содержит:			
113,1	461,4	244,9	5585 (23382)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
151%	556%	67%	223%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
11,3	46,1	24,5	558,2

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____