

Технико - технологическая карта № 1369 от 16.11.2020**ПРАЛИНЕ С ВАНИЛЬЮ****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) ПРАЛИНЕ С ВАНИЛЬЮ 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. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Орех Миндаль	693	693
2	Ваниль	18	18
3	Сахар мелкокристаллический	462	462
4	Вода питьевая	305	305

Выход полуфабриката, г: 1478

Выход готового изделия, г: 999

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 140°C. Выложите миндаль и ваниль на противень и обжаривайте в духовке 20 минут. Налейте воду в кастрюлю, всыпьте сахар и доведите до 110°C; затем добавьте миндаль и мелко нарезанную ваниль.

Мешайте, пока орехи не покроются крупинками сахара; доведите до 165°C и остудите массу на силиконовом коврике. Остывшие орехи в карамели крупно перемелите в кухонном процессоре «Робокуп»

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 ВАНИЛЬЮ			
Фрукты, орехи, геркулес равномерно обжарены, декорированы ингредиентами по рецептуре.	Корочки - золотистый, равномерный, фруктов, 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 ВАНИЛЬЮ					
5 x 10 ⁴	0,1	1,0	1,0	-	25

L. топосу-togenes 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 ВАНИЛЬЮ (в целом блюде (изделии))					
103,14	114,6	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (999 грамм) содержит:			
128,9	399,9	555,8	6337 (26534)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
172%	482%	152%	253%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
12,9	40	55,6	634,4

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____