

**Технико - технологическая карта № 1241 от 14.09.2020****ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ С НОРИ НА 5 ПОРЦИЙ****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ С НОРИ НА 5 ПОРЦИЙ вырабатываемое [https://vk.com/typical\\_cook](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
Мороженое			
1	Вода питьевая	100	100
2	Сахар-песок	200	200
3	Яйцо желток	100	100
4	Шоколад без добавлений	200	200
5	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	150	150
6	Сливки из коровьего молока 33% жирности	250	250
7	Нори	5	5
Сервировка и подача			
8	Меренга французская	30	30
9	карамельный соус	100	100
10	Зелень мята	5	3,7

**Выход полуфабриката, г: 1138,7****Выход готового изделия, г: 0/581/134**

#### 4. Технологический процесс

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

В маленькой кастрюле с тяжелым дном соедините 100 мл воды с сахаром.

Прикрепите к бортику кастрюли термометр для сахара. Поместите на средний огонь и помешивайте до растворения сахара, затем доведите до кипения и варите, не помешивая, до 120 °С (до стадии твердого шарика), 5-7 минут. Тем временем с помощью миксера взбейте в термостойкой миске яичные желтки в густую кремовую массу. Как только сироп достигнет нужной температуры, увеличьте скорость миксера до максимальной и тонкой струйкой вливайте почти кипящий сахарный сироп в желтки. Масса постепенно станет густой, светлой и напоминающей мусс — взбивайте, пока она не загустеет. Наломайте шоколад в термостойкую миску. Поместите ее на водяную баню и, время от времени помешивая, растопите шоколад.

Соедините молоко и сливки в кастрюле и доведите почти до кипения — они должны быть чуть горячее, чем шоколад. Постепенно вмешайте горячую молочную смесь в шоколад. Перелейте смесь в кувшин и уберите в холодильник.

Когда шоколадная смесь остынет до теплого состояния, вмешайте кусочки нори и венчиком взбейте вместе с желтковым муссом. Кусочки нори

будут прилипать к венчику, снимайте их и возвращайте в смесь. Выложите смесь в мороженицу и приготовьте мороженое в соответствии с инструкцией к ней. Или выложите в широкую форму и поместите в морозилку. Через час и потом каждые 40 минут перемешивайте вилкой, чтобы текстура была однородной. Перед подачей замораживайте 12 часов, чтобы вкус полностью раскрылся.

Подача. Выложить мороженое в холодную тарелку, украсить меренгой, соусом и мятой

#### 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): Хранить при - 18 С При 0 С хранению не подлежит.

#### 6. Показатели качества и безопасности

##### 6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
<b>ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ С НОРИ НА 5 ПОРЦИЙ</b>			
Масса однородная, равномерная без вкраплений ледяной крошки.	Однородный, оттенок сиропа, входящего в состав мороженого.	Немного вязкая, достаточно плотная, не жидкая.	Приятный с ароматом фруктов, ванили, шоколада, вкус - сладкий, не приторный. 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-ФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
<b>ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ С НОРИ НА 5 ПОРЦИЙ</b>					
1 x 10 <sup>5</sup>	0,1	-	1,0	-	25

L. monocytogenes в 25 г не допускаются.

### 6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
<b>ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ С НОРИ НА 5 ПОРЦИЙ (в целом блюде (изделии))</b>					
77,2	85,78	13,79	15,32	37,62	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера  
Содержание сахара по сахарозе

### 7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
<b>1 порция (0/581/134 грамм) содержит:</b>			
22,8	175,3	389,6	3227 (13513)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
30%	211%	107%	129%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
3,2	24,5	54,5	451,6

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Шеф повар \_\_\_\_\_