

Технико - технологическая карта № 1117 от 27.06.2020**Мороженое из бородинского хлеба****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Мороженое из бородинского хлеба 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	Хлеб бородинский	200	190
2	Сливки из коровьего молока 33% жирности	583	583
3	Сахарная пудра	150	150
4	Яйцо желток	50	50
5	Ром	20	20
6	Яйцо Белок	70	70

Выход полуфабриката, г: 1063**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.

Бородинский хлеб мелко нарезать, выложить на противень и обжарить в духовке до хруста. Взбить сливки с сахаром. Смешать желтки с ромом, добавить в сливочную смесь и хорошо взбить. Остывшие крошки хлеба аккуратно ввести в сливочную массу и перемешать. Взбить белки до крепкой пены и добавить в основную смесь. Переложить в контейнер и убрать в морозилку до полного застывания.

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
Мороженое из бородинского хлеба			
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-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Мороженое из бородинского хлеба					
1 x 10 ⁵	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.		
Мороженое из бородинского хлеба (в целом блюде (изделии))					
44,98	49,98	17,32	19,24	14,99	-

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)
1 порция (1000 грамм) содержит:			
43,3	208,4	246,5	3034 (12704)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
58%	251%	68%	121%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
4,3	20,8	24,6	303,4

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____