

- Наименование организации - _____
- Наименование предприятия - _____

Утверждаю
Директор
_____ И.О. Фамилия

Технико - технологическая карта № 78 от 17.06.2017

Пармезановое эскимо в шоколадной глазури и фруктовой корзинкой.

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Пармезановое эскимо в шоколадной глазури и фруктовой корзинкой. вырабатываемое - Наименование организации - и реализуемое в - Наименование предприятия - и филиалах - Наименование филиалов (при наличии) -.

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
Мороженое			
1	Сливки из коровьего молока 35% жирности	200	200
2	Сахар-песок	60	60
3	Сыр Пармезан (Пармеджано Реджано)	60	49
Глазурь			
4	Шоколад без добавлений	100	100
5	Масло сливочное несоленое	100	100
Вафельная корзинка			
6	Мука Пшеничная высшего сорта	100	100
7	Сахар-песок	60	60
8	Яйца куриные	50	44
9	Масло сливочное несоленое	60	60

Выход полуфабриката, г: 773

Выход готового изделия, г: 0/285/168/240

4. Технологический процесс

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

В сотейнике на медленном огне, постоянно помешивая, довести сливки с сахаром до кипения, но не кипятить. Как только сливки дойдут до точки кипения, немедленно снять с огня, добавить тертый пармезан и продолжать размешивать до тех пор, пока сыр не расплавится. Остудить до комнатной температуры.

Оставить на ночь в холодильнике. К утру смесь загустеет достаточно для дальнейшей заморозки. Переложить в плотно закрывающийся контейнер для морозильной камеры или в формы для мороженого, тщательно перемешать, выровнять и укрыть поверхность мороженого вощеной бумагой или полиэтиленовой пленкой. Закрыть крышкой и заморозить не менее 6 часов.

Растопить шоколад на водяной бане и ввести в него сливочное масло, нарезанное кубиком.

Аккуратно венчиком смешать в ровную глазурь.

Остудить глазурь до 42 С, окунуть в нее мороженое и подержать 1 минуту до застывания глазури, заморозить.

Приготовление вафель: яйцо, масло, сахар перемешать, затем добавить муку и еще раз хорошо перемешать. Ложку теста вылить в вафельницу, выпечь до нужного вам коллера и уложить ее, горячую, в небольшую полу-сферу, дать остыть.

Подавайте мороженое с ягодами в вафельной корзинке.

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): Хранению не подлежит.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Пармезановое эскимо в шоколадной глазури и фруктовой корзинкой.			
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
Пармезановое эскимо в шоколадной глазури и фруктовой корзинкой.					
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.		
Пармезановое эскимо в шоколадной глазури и фруктовой корзинкой. (в целом блюде (изделии))					
73,81	82,01	26,24	29,15	17,28	-

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 (0/285/168/240 грамм) содержит:			
44,6	254,5	249,3	3466 (14512)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
59%	307%	68%	139%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
6,4	36,7	36	500,2

Ответственный за оформление ТТК

И.О. Фамилия

Шеф - повар

И.О. Фамилия