

Технико - технологическая карта № 8 от 15.07.2017

Спаржевое эскимо на гремолате из мяты со спаржей и пармезановыми конфетами с малиновой шипучкой.

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Спаржевое эскимо на гремолате из мяты со спаржей и пармезановыми конфетами с малиновой шипучкой. вырабатываемое - Укажите Ваши реквизиты в разделе "Организации" - и реализуемое в .

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	Сливки из коровьего молока 33% жирности	250	250
2	Яйцо желток	40	40
3	Сахар-песок	70	70
4	Спаржа	100	73
Глазурь			
5	Шоколад белый	90	90
6	Масло сливочное несоленое	90	90
Шипучка малиновая			
7	Малина	59	50
8	Сахарная пудра	50	50
9	Сода пищевая	3	3
10	Кислота лимонная	3	3
Конфеты			
11	Сливки из коровьего молока 33% жирности	50	50
12	Сахар-песок	11	11
13	Сыр пармезан	11	10

Выход полуфабриката, г: 359

Выход готового изделия, г: 326/180/61/64

4. Технологический процесс

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

Малиновая шипучка.

Малину выложить на пергаментную бумагу и высушить при 100 С в духовке. Поместить все ингредиенты в блендер и измельчить в течении 45 секунд в мелкую крошку. Просеять через тонкое сито и хранить в закрытой банке.

Спаржевое мороженое.

Бланшировать спаржу в течении 2 минут. Сцедить воду, растереть с несколькими ложками сливок, залить на 20 минут закипевшими сливками, процедить. Взбить в кастрюле сахар и желтки, пока смесь не загустеет и не побелеет. Постепенно разбавить кипящими спаржевыми сливками и проварить до 84 С. Процедить смесь через сито и разлить по формам. Убрать в морозильник.

Глазурь.

Белый шоколад растопить на водяной бане и добавить в него нарезанное кубиками сливочное масло. Перемешать и дать остыть до 30 С.

Доводка и подача.

Мороженое вынуть из формы, окунуть в глазурь и дать застыть 3-4 минуты. Уложить на тарелку, посыпать малиновой шипучкой и подать с любым соусом.

Приготовление конфет из пармезана

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. И разлить по формам.

Переложить в плотно закрывающийся контейнер для морозильной камеры, укрыть поверхность мороженого вощеной бумагой или полиэтиленовой пленкой.

Закрыть крышкой и заморозить не менее 6 часов. (можно окунуть конфеты в глазурь).

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
Спаржевое эскимо на гремолате из мяты со спаржей и пармезановыми конфетами с малиновой шип			
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
Спаржевое эскимо на гремолате из мяты со спаржей и пармезановыми конфетами с малиновой шип					
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.		
Спаржевое эскимо на гремолате из мяты со спаржей и пармезановыми конфетами с малиновой шип					
61,84	68,71	24,7	27,45	20,72	-

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 (326/180/61/64 грамм) содержит:			
24,4	214,3	193,7	2801 (11726)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
33%	258%	53%	112%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
3,9	34	30,7	443,8

Ответственный за оформление ТТК _____
