

Технико - технологическая карта № 1078 от 13.04.2020**Чиабатта на опаре пулиш****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Чиабатта на опаре пулиш вырабатываемое Тех карта 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
Пулиш			
1	Мука Пшеничная высшего сорта или 00	300	300
2	Вода питьевая	300	300
3	Дрожжи прессованные	1	1
4	Дрожжи сухие	1	1
Тесто			
5	Мука Пшеничная высшего сорта или 00	700	700
6	Вода питьевая	430	430
7	Соль поваренная пищевая	20	20
8	Дрожжи прессованные	11	11
9	Дрожжи сухие	4	4

Выход полуфабриката, г: 1767**Выход готового изделия, г: 0/511/1001**

4. Технологический процесс

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

1. Замес теста. Поместите все ингредиенты в дежу, в том числе опару пулиш. В спиральном миксере замешивайте на первой скорости в течение 3 мин до полного перемешивания ингредиентов. При необходимости скорректируйте мукой. Подготовка опары пулиш. Растворите дрожжи в воде, добавьте муки, перемешайте до получения однородной массы. Накройте дежу пленкой и дайте постоять в течение 12-16 ч при 21 °С.
- 2 гидратацию путем добавления небольшого количества воды или муки. Замес до готовности проводите на второй скорости от 3 до 3,5 мин, пока не станет заметно развитие клейковины. Тесто получается слабой консистенции и липким, но если его слегка потянуть, будет заметна определенная сила теста — это как бы «мышцы» теста. Желательная температура теста 24 °С.
- 3 Брожение теста. Продолжительность — 3 ч.
- 4.Обминки. Обомните тесто два раза — через 1 ч брожения и еще раз через 2 ч. Обминки обеспечивают окончательное укрепление теста.
- 5.Деление и формование. Поверхность стола обильно подсыпьте мукой. Выложите тесто на поверхность стола, перевернув емкость с тестом, и осторожными движениями удалите из слишком больших пузырей воздух, но помните, что основная часть газов, образовавшихся при брожении и, соответственно, поры в тесте должны оставаться нетронутыми. Слегка подсыпьте мукой верхнюю поверхность теста. Подготовьте достаточное количество досок для расстойки, которые тщательно (но не слишком густо) подпылите просеянной мукой. Отрежьте узкую полоску шириной около 10 см по всей длине теста. Затем нарежьте полоску на прямоугольники массой 640 г. Если тестовая заготовка слишком легкая, поместите дополнительные кусочки теста (довески), необходимые для достижения правильной массы, на верхнюю часть основного куска теста. Положите тестовую заготовку на подсыпанную мукой доску, стороной с добавленными кусочками вверх. Если заготовка получилась скорее квадратной, чем прямоугольной, слегка растяните тесто, но будьте осторожны, чтобы не надорвать его. Когда все тесто будет поделено, накройте доски с чабаттой пекарской тканью, а затем пленкой, или же просто поместите тестовые заготовки в шкаф для окончательной расстойки.
- 6.Окончательная расстойка. Продолжительность — около полутора часов при температуре 24 °С.
- 7.Выпечка. Выпекайте при температуре 240 °С и среднем паровлажнении. Продолжительность выпечки чабатты массой 540 г — от 34 до 38 мин. Если корка чабатты подрумянивается слишком быстро, снизьте температуру печи на 10 или 20 °С. Убедитесь, что выпечка полностью завершилась.

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°С (±2°С).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Чиабатта на опаре пулиш			
Изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка - без вмятин и изломов.	Корочки - золотистый, равномерный. Мякоть - однородная, белая, кремовая, в зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок.	Мякоти - без следов непромеса и посторонних включений.	Мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, 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
Чиабатта на опаре пулиш					
1 x 10 ³	1,0	-	1,0	-	25

Плесени, КОЕ/г не более 50.

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жира		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Чиабатта на опаре пулиш (в целом блюде (изделии))					
53,19	59,1	0	0	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/511/1001 грамм) содержит:			
105,2	11,5	689	3280 (13732)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
140%	14%	189%	131%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
7	0,8	45,6	217

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____