

Технико - технологическая карта № 36425 от 19.11.2021

Булочка для бургера картофельная 1 кг п/ф

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Булочка для бургера картофельная 1 кг п/ф вырабатываемое ИП Трясуха К.В. и реализуемое в ЦРП "Креатив - шеф" и филиалах Рестораны - партнеры.

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	Картофель отварной п/ф	267	267
2	Вода питьевая	158	153
3	Дрожжи прессованные	17	17
4	Масло сливочное несоленое	40	40
5	Сливки из коровьего молока 20% жирности	67	67
6	Яйца куриные	33	33
7	Мука Пшеничная высшего сорта	467	467
8	Соль поваренная пищевая	6,7	6,7
9	Сахар-песок	4	4
10	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	33	33
11	Глазурь Кракелюр п/ф	100	33
На смазку:			
12	Масло сливочное несоленое	33	33
Для цветной булки:			
13	Уголь активированный	5	5
или краситель пищевой – по инструкции на упаковке			

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.

Картофель очистить, отварить, слить воду (часть воды по массе, указанной в рецептуре оставить). Смешать теплую воду от картофеля, сливки, сахар и дрожжи. При использовании красителя внести его в жидкую часть. Оставить на 10 минут. Муку смешать с солью в чаше планетарного миксера. Влить жидкие компоненты, картофель и яйцо. Вымешивать 5 минут на первой (низкой) скорости. Затем увеличить скорость и вымешивать еще 5 минут, постепенно добавляя сливочное масло.

Смазать руки растительным маслом и переложить тесто в контейнер. Оставить при комнатной температуре на 2 часа, после первого часа сделать обминку.

Вариант 1 (без выдержки): после второй обминки разделить на заготовки необходимой массы (стандарт = 100 гр), скатать шарики, выложить на противень. Белые булочки смазать глазурью перед расстойкой. Цветные булочки глазурью не покрывать. Дать подняться в течение 20-30 минут. Запекать при 180С 15 минут. Готовые булочки смазать растопленным сливочным маслом.

Вариант 2 (с выдержкой): после первой обминки убрать в холодильник на 8-10 часов. Достать тесто на 30 минут, разделить на заготовки необходимой массы (стандарт = 100 гр), скатать шарики, выложить на противень (белые булочки покрыть глазурью) и оставить под пленкой или в расстойке до подъема.

Запекать при 180С 15 минут. Готовые булочки смазать растопленным сливочным маслом.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Если допустимые сроки хранения блюда (изделия) не установлены утвержденными документами Компании, они устанавливаются в соответствии с действующими нормативными документами, и составляют: 18 часов, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Булочка для бургера картофельная 1 кг п/ф			
Нарезка овощей - одинаковой формы, не разваренные, соус однородной консистенции, без заветривания.	Не блеклый, свойственный ингредиентам по рецептуре блюда.	Достаточно мягкая, либо "Аль денте" (с легким хрустом), не мажущаяся, овощи сохраняют форму нарезки.	Тушеных, жареных, запеченных овощей, с ароматом специй, в меру острый, соленый. 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
Булочка для бургера картофельная 1 кг п/ф					
5 x 10 ²	1,0	-	1,0	0,1	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Булочка для бургера картофельная 1 кг п/ф (в целом блюде (изделии))					
52,99	58,87	6,02	7,53	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000 грамм) содержит:			
62,2	86,1	379,6	2542 (10643)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
83%	104%	104%	102%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
6,2	8,6	38	254,2

Ответственный за оформление ТТК

С.Г. Митрофанов

Заведующий производством

П.П. Петров