

Технико - технологическая карта № 2472 от 22.07.2022**Флан черешневый****1. Область применения****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	Тесто бризе 1	300	300
Начинка			
2	Черешня	250	212
3	Сахар-песок	195	195
4	Специи Корица	2	2
5	Масло сливочное несоленое	125	125
6	Мука миндальная	125	125
7	Яйца куриные	100	88
8	Помадка	100	100
9	Ром	20	20
10	Сахарная пудра	10	10

Выход полуфабриката, г: 1177**Выход готового изделия, г: 225/722**

4. Технологический процесс

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

1 Приготовьте тесто бризе и дайте постоять ему 2 часа в холодильнике.

2 Черешню промойте и удалите косточки. Поместите ягоды в большую миску, засыпьте 70 г сахара и корицей, все хорошо перемешайте и оставьте на 1 час при комнатной температуре.

3 Разогрейте духовку до 210°C.

4 Туртьеру диаметром 24 см смажьте сливочным маслом.

5 Раскатайте тесто в пласт толщиной 2 мм и выложите его в туртьеру.

6 Черешню откиньте на дуршлаг, сок сохраните. Размягчите сливочное масло. '

7 Насыпьте миндальную муку в большую миску. Добавьте 125 г сахара, а также яйца, взбив их, как для омлета. Когда яйца будут полностью введены, добавьте масло, сок черешни и вымесите совершенно однородную массу.

8 Поместите ягоды черешни на дно туртьеры и полностью покройте миндальной массой.

9 Выпекайте 10 минут, затем снизьте температуру духовки до 190°C и выпекайте еще 30-35 минут.

10 Размягчите помаду и добавьте в нее ром.

11 Готовое изделие достаньте из духовки, остудите и покройте глазурью из помады и посыпьте пудрой.

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): 48 часов, при температуре = +4°C (±2°C)..

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Флан черешневый			
Порционный торт правильной формы, без заветривания и изломов.	Корочки - светло-золотистый, мякоть - кремовая.	Умеренно плотная, тестовая основа не жесткая, рассыпчатая.	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-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Флан черешневый					
1 x 10 ³	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.		
Флан черешневый (в целом блюде (изделии))					
75,78	84,2	17,48	23,3	39,3	-

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 (225/722 грамм) содержит:			
23,2	223,7	526	4210 (17628)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
31%	270%	144%	168%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
2,4	23,6	55,5	444,6

Ответственный за оформление ТТК

_____ А.Ю. Муравский

Шеф повар

_____ А.Ю. Муравский