

Технико - технологическая карта № 2475 от 22.07.2022

Флан нежный

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
ДЛЯ КРАХМАЛЬНОГО ТЕСТА:			
1	Мука Пшеничная	250	250
2	Крахмал картофельный	50	50
3	Масло сливочное несоленое	225	225
4	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	55	55
5	Яйцо желток	15	15
6	Соль поваренная пищевая	3	3
7	Сахар-песок	30	30
ДЛЯ КРЕМА:			
8	Сахар-песок	180	180
9	Заварной крем	130	130
10	Яйца куриные	160	160
11	Яйцо желток	60	60
12	Масло сливочное несоленое	30	30
13	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	1300	1300
14	Ваниль	135	135

Выход полуфабриката, г: 2623

Выход готового изделия, г: 0/385/1040

4. Технологический процесс

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

На флан диаметром 24 см

Приготовьте крахмальное тесто: в чашу стационарного миксера с К-образной насадкой положите холодное масло, нарезанное кусочками, муку, крахмал, соль и сахар, перемешайте в массу, напоминающую песок. Вы, конечно, можете замешивать тесто и вручную. В маленькой мисочке взбейте яичный желток с молоком. Влейте эту жидкую смесь в песочную и замесите однородное тесто. В этот.

момент тесто покажется вам немного мягковатым, особенно если вы взялись за приготовление в жаркий день. Заверните тесто в пищевую пленку и уберите в холодильник на 30 минут. Раскатайте тесто на рабочей поверхности, посыпанной мукой, или на пергаменте в круг толщиной 2 мм. Если в помещении жарко, делайте это в несколько приемов. Начните раскатывать, и если вы видите, что получается плохо, уберите тесто в холодильник на несколько минут, чтобы оно стало плотнее. Я делал этот флан в разную погоду и уверяю, что сложности появляются в жару. Но тем не менее мне всегда это удавалось!

Установите кондитерское кольцо диаметром 24 см на противень, выстеленный пергаментом. Уложите круг из теста в кольцо. Пройдитесь по кругу пальцами, делая точный прямой угол между дном и бортиком кольца. Убедитесь, что вы хорошо прикрепили тесто к бортикам. Срежьте излишки теста, ведя нож перпендикулярно бортику кольца. Наколите дно теста вилкой и уберите в холодильник до нужного момента.

Разогрейте духовку до 180 °С. Теперь приготовьте крем для флана: в емкость всыпьте 180 г сахара, ванильный порошок и заварной крем в порошке. Добавьте отмеренные на весах яйца и яичные желтки. Для этого выпустите в чашку 3-4 яйца, взбейте их в омлетную массу. Затем тонкой струйкой вливайте ее в емкость, установленную на весы, пока не получите 160 г. То же сделайте и с желтками, помня, что один желток весит примерно 15-22 г.

В большой кастрюле на слабом огне доведите до кипения молоко с маслом и 135 г сахара. Когда молоко закипит, тонкой струйкой, постоянно взбивая, влейте его в смесь из порошка для заварного крема и яиц. Тщательно перемешайте и оставьте в кастрюле. Проварите крем на слабом огне 3-4 минуты, постоянно помешивая венчиком. Вылейте приготовленный крем на основу из теста в форме. Разровняйте поверхность крема шпателем. Выпекайте флан 40-50 минут при 180 °С и следите за процессом. Он должен хорошо подняться и подрумяниться. Дайте пирогу полностью остыть. За это время он осядет. Осторожно выньте его из кольца и уберите в холодильник минимум на 3 часа перед тем, как нарезать кусочками.

Последний совет: если вы хотите, чтобы флан хорошо подрумянился, выпекайте его сразу, как выльете крем на основу из теста. Если же напротив, вы хотите флан с мраморной поверхностью, то в сыром виде накройте его пищевой пленкой так, чтобы она была в контакте с кремом, и уберите в холодильник на ночь. Сняв пленку, поставьте флан в духовку на следующий день и немного увеличьте время выпечки. В этом случае поверхность получится более светлой, со множеством цветовых нюансов.

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°С (±2°С)..

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Флан нежный			
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 нежный					
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 нежный (в целом блюде (изделии))					
61,25	68,06	13,24	17,65	13,75	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Герберга

Содержание сахара по сахарозе

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/385/1040 грамм) содержит:			
98,4	290,8	445	4791 (20059)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
131%	350%	122%	192%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
6,9	20,4	31,2	336,2

Ответственный за оформление ТТК

А.Ю. Муравский

Шеф повар

А.Ю. Муравский