

Технико - технологическая карта № 2470 от 22.07.2022

Флан от Алена Дюкасса

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. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Слоеное тесто без дрожжевое	250	250
Начинка			
2	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	280	280
3	Сливки из коровьего молока 33% жирности	280	280
4	Сахар-песок	115	115
5	Крахмал кукурузный	35	35
6	Яйцо желток	20	20
7	Ваниль	1	1

Выход полуфабриката, г: 981

Выход готового изделия, г: 125/600

4. Технологический процесс

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

Выскоблить семена из стручков ванили. Смешать все ингредиенты и пробить блендером, Довести до кипения, проварить в течение минуты и вылить в предварительно выпеченные основы из слоеного теста.

С помощью тестораскаточной машины раскатать тесто до толщины 2 мм. Вырезать круг диаметром 26 см. Выдержать не менее 1 часа при 3°C, затем выложить тесто в кольца диаметром 19 см и высотой 4 см.

Выдержать не менее 1 часа при 3°C. Застелить тестяные основы жаропрочной пищевой бумагой и наполнить специальными шариками (или фасолью), чтобы тесто при выпекании не деформировалось. Выпекать около 35 минут при 150°C в конвекционной печи либо при 170°C в подовой. Убрать шарики и бумагу.

Выпекать еще 10 минут при 170°C в конвекционной печи либо при 190°C в подовой. В выпеченную основу вылить начинку для флана. Выдержать 12 часов при 3°C. Выпекать около 45 минут при 180°C в конвекционной печи либо при 200°C в подовой. Остудить на решетке.

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 от Алена Дюкасса			
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 от Алена Дюкасса					
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 от Алена Дюкасса (в целом блюде (изделии))					
55,07	61,19	15,78	21,04	15,83	-

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 (125/600 грамм) содержит:			
31,3	154,6	233,1	2449 (10254)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
42%	186%	64%	98%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
4,3	21,3	32,2	337,8

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский