

# Технико - технологическая карта № 2471 от 22.07.2022

## Флан парижский

### 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	250	250
Начинка			
2	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	400	400
3	Вода ледяная	370	370
4	Яйца куриные	200	176
5	Сахар-песок	210	210
6	Крахмал кукурузный	45	45
7	Ваниль	1	1

**Выход полуфабриката, г: 1452**

**Выход готового изделия, г: 188/694**

### 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 ему постоять 2 часа в холодильнике.

2 Раскатайте тесто в пласт толщиной 2 мм и вырежьте из него круг диаметром 30 см. Положите его на противень и поставьте на 30 минут в холодильник.

3 Форму для тарта диаметром 22 см и высотой 3 см смажьте сливочным маслом. Выстелите тестом форму, прокатайте скалкой по бортам, чтобы удалить излишки теста. Поставьте форму с тестом в холодильник на 2 часа.

4 Приготовьте флан: в одной кастрюле вскипятите воду с молоком; в другой-смешайте венчиком яйца, сахар, крахмал и ваниль; не переставая размешивать венчиком, влейте эту смесь тонкой струйкой в кипящую воду с молоком, подождите, когда кипение возобновится, и снимите с огня.

5 Разогрейте духовку до 190°C.

6 Приготовленную массу налейте на дно тестовой заготовки и выпекайте 1 час. Полностью остудите и выдержите 3 часа в холодильнике. Этот флан будет вкуснее, если его сильно охладить

## 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
<b>Флан парижский</b>			
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
<b>Флан парижский</b>					
1 x 10 <sup>3</sup>	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.		
<b>Флан парижский (в целом блюде (изделии))</b>					
50,31	55,9	9,18	12,24	23,76	-

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)
<b>1 порция (188/694 грамм) содержит:</b>			
28,7	109,6	337,7	2452 (10266)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
38%	132%	93%	98%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
3,2	12,4	38,3	278

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_ А.Ю. Муравский

Шеф повар \_\_\_\_\_ А.Ю. Муравский