

Технико - технологическая карта № 1906 от 05.07.2021

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ С КАРРИ И КЕШЬЮ

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ С КАРРИ И КЕШЬЮ вырабатываемое https://vk.com/typical_cook и реализуемое в Typical cook.

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	Орех кешью ядро	245	245
2	Тыква	697	489
3	Имбирь свежий (корень)	98	73
4	Масло оливковое Extra Virgin	49	49
5	Соль Морская (хлопья)	12	12
6	Специи Карри	4,9	4,9
7	Специи Зира	2,4	2,4
8	Специи Перец черный молотый	0,24	0,24
9	Вода питьевая	489	489

Выход полуфабриката, г: 1364,54

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.

Разогрейте духовку до 200 °С. Выложите кешью в маленькую кастрюлю и залейте водой слоем толщиной в 5 см над их уровнем. Доведите до кипения на сильном огне и варите в общей сложности около 8 минут. Снимите с огня, накройте и оставьте на 35 минут, чтобы орехи стали мягкими на ощупь.

Тем временем смешайте кусочки тыквы и имбиря с оливковым маслом и солью. Выложите на выстеленный пергаментом противень и запекайте, перемешав пару раз в процессе, до готовности тыквы, 30-35 минут.

Слейте с кешью воду, сохранив 1 стакан. Переложите орехи в высокоскоростной блендер вместе с тыквой и имбирем. Добавьте карри, кумин и сохраненную жидкость от кешью. Взбивайте на высокой скорости около 2 минут, до однородной кремовой консистенции. При желании досолите и поперчите по вкусу.

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
ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ С КАРРИ И КЕШЬЮ			
Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет - ровный, однородный	Равномерный, однородный, свойственный компонентам, входящим в состав рецептуры.	Немного вязкая или жидкая, в-зависимости от состава рецептуры.	Приятный с ароматом компонентов в составе соуса, вкус выраженный, в меру соленый, острый. Без посторонних примесей и порочащих признаков. Для сладких соусов, вкус сладкий

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-ФАММ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ С КАРРИ И КЕШЬЮ					
5 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.		
ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ С КАРРИ И КЕШЬЮ (в целом блюде (изделии))					
27,02	31,78	0,36	0,45	0	-

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 (1000 грамм) содержит:			
45,5	169,5	56,6	1934 (8096)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
61%	204%	16%	77%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
4,6	17	5,7	193,4

Ответственный за оформление ТТК

Шеф повар
