

**Технико - технологическая карта № 1079 от 13.04.2020****Багет на спелом тесте****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Багет на спелом тесте вырабатываемое Тех карта и реализуемое в .

**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 |
| Спелое тесто |                                     |                                   |       |
| 1            | Мука Пшеничная высшего сорта или 00 | 250                               | 250   |
| 2            | Вода питьевая                       | 160                               | 160   |
| 3            | Соль поваренная пищевая             | 5                                 | 5     |
| 4            | Дрожжи прессованные                 | 1                                 | 1     |
| 5            | Дрожжи сухие                        | 0,5                               | 0,5   |
| Тесто        |                                     |                                   |       |
| 6            | Мука Пшеничная высшего сорта или 00 | 750                               | 750   |
| 7            | Вода питьевая                       | 500                               | 500   |
| 8            | Соль поваренная пищевая             | 15                                | 15    |
| 9            | Дрожжи прессованные                 | 12                                | 12    |
| 10           | Дрожжи сухие                        | 4                                 | 4     |

**Выход полуфабриката, г: 1697,5****Выход готового изделия, г: 0/358/1099**

#### 4. Технологический процесс

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

1. Подготовка спелого теста. Растворите дрожжи в теплой воде, добавьте муку и соль, перемешайте до получения однородной консистенции. Накройте дежу пленкой и дайте постоять в течение 12-16 ч при 21 °С.

2. спелого теста. В спиральном миксере замешивайте на первой скорости в течение 3 мин до полного перемешивания ингредиентов. Как только образуется однородное тесто, добавьте кусками спелое тесто. При необходимости скорректируйте гидратацию путем добавления небольшого количества воды или муки. Замес теста на второй скорости проводите в течение 3,0-3,5 мин. Тесто должно быть гладким и умеренно некрепким. Желательная температура теста 24 °С.

3. Брожение теста. Продолжительность — 2 ч.

4. Обминки. Обомните тесто один раз после 1 ч брожения.

5. Деление и формование. Разделите тесто на заготовки массой от 360 до 480 г. Слегка округлите заготовки и оставьте на подпыленной мукой поверхности стола, швом вверх, накрыв пленкой. Время отдыха занимает от 10 до 30 мин, в зависимости от того, насколько крепкой была заготовка. Затем сформируйте багеты. Поместите их между складками пекарской ткани, оставляя между багетами достаточно места, чтобы во время окончательной расстойки они могли свободно увеличиваться. Накройте заготовки тканью и пленкой, чтобы защитить их от заветривания и предотвратить образование корки на поверхности, или поместите тесовые заготовки в специальный шкаф для расстойки.

6. Окончательная расстойка. Продолжительность — от одного до полутора часов при 24 °С.

7. Выпечка. Выпекайте при температуре 240 °С и среднем пароувлажнении. Продолжительность выпечки для багетов — от 24 до 26 мин в зависимости от массы тестовой заготовки; для круглого и овального хлеба — около 30 мин (для изделия массой 400 г). Для изделий круглой формы продолжительность выпечки немного больше, чем для овального.

#### 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): 24 часа, при температуре = +4°С (±2°С).

#### 6. Показатели качества и безопасности

##### 6.1. Органолептические показатели качества

| Внешний вид                                                                       | Цвет                                                                                                                           | Консистенция                                           | Вкус и запах                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Багет на спелом тесте</b>                                                      |                                                                                                                                |                                                        |                                                                                                           |
| Изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка - без вмятин и изломов. | Корочки - золотистый, равномерный. Мякоть - однородная, белая, кремовая, в-зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок. | Мякоти - без следов непромеса и посторонних включений. | Мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. 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,<br>не более   | Масса продукта (г), в которой не допускаются: |        |          |         |                                   |
|                              | БГКП<br>(колиформы)                           | E.coli | S.aureus | Proteus | Патогенные, в т.ч.<br>сальмонеллы |
| <b>Багет на спелом тесте</b> |                                               |        |          |         |                                   |
| 1 x 10 <sup>3</sup>          | 1,0                                           | -      | 1,0      | -       | 25                                |

Плесени, КОЕ/г не более 50.

### 6.3. Нормируемые физико-химические показатели

| Массовая доля, %                                |       |       |       |        |                 |
|-------------------------------------------------|-------|-------|-------|--------|-----------------|
| Сухих веществ                                   |       | Жи́ра |       | Сахара | Поваренной соли |
| Мин.                                            | Макс. | Мин.  | Макс. |        |                 |
| Багет на спелом тесте (в целом блюде (изделии)) |       |       |       |        |                 |
| 55,19                                           | 61,32 | 0     | 0     | -      | -               |

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

### 7. Пищевая и энергетическая ценность

|                                                                                                   |         |             |                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|--------------------------|
| Белки, г                                                                                          | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал (кДж) |
| <b>1 порция (0/358/1099 грамм) содержит:</b>                                                      |         |             |                          |
| 105,2                                                                                             | 11,5    | 689         | 3280 (13733)             |
| <b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b> |         |             |                          |
| 140%                                                                                              | 14%     | 189%        | 131%                     |
| <b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>                                                        |         |             |                          |
| 7,2                                                                                               | 0,8     | 47,3        | 225,1                    |

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Шеф повар \_\_\_\_\_