

Технико - технологическая карта № 118 от 28.10.2017**Чиабатта****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Чиабатта выработываемое - Укажите Ваши реквизиты в разделе "Организации" - 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
Опара			
1	Мука Пшеничная высшего сорта	141	141
2	Вода питьевая	79	79
3	Дрожжи прессованные	2,4	2,4
Тесто			
4	Мука Пшеничная высшего сорта	565	565
5	Вода питьевая	432	432
6	Дрожжи прессованные	7,9	7,9
7	Соль поваренная пищевая	16	16
Подпыл			
8	Мука Пшеничная высшего сорта	39	39

Выход полуфабриката, г: 1282,3

Выход готового изделия, г: 0/180/820/0

4. Технологический процесс

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

В миске смешиваем 180 граммов муки и 1/8 чайной ложки сухих дрожжей, добавляем 100 миллилитров воды, замешиваем опару. Накрываем опару пищевой пленкой и оставляем на 12-16 часов. Через 12-16 часов в миску миксера просеиваем 720 граммов муки, добавляем одну столовую ложку соли (20 грамм), одну с четвертью чайную ложку сухих дрожжей, перемешиваем. Перемешивая на низкой скорости, постепенно добавляем 550 миллилитров воды, замешиваем тесто. Не прекращая перемешивания, добавляем по кусочку подготовленную опару, продолжаем вымешивать тесто еще 5 минут. Накрываем тесто пищевой пленкой и оставляем в теплом месте для подъема на один час, тесто должно увеличиться в объеме в 2-2,5 раза. Через час, обмакивая руки в муку, аккуратно, выкладываем тесто на стол. Обмакивая руки в муку, загибаем с каждой стороны третью часть теста к середине, сметая кисточкой излишки муки. Возвращаем тесто в миску швом вниз, накрываем пищевой пленкой и оставляем еще на 2 часа. Тесто при этом должно увеличиться в объеме в 5 раз. Через 2 часа обмакиваем руки в муку и аккуратно выкладываем тесто на стол. Обмакивая руки в муку, загибаем с каждой стороны третью часть теста к середине, сметая кисточкой излишки муки. Переворачиваем, делим на 3 части. Выкладываем на противень выстеленный бумагой для выпечки и слепо присыпанный мукой. Накрываем полотенцем или пищевой пленкой и оставляем еще на полтора часа для расстойки. Через полтора часа снимаем полотенце и выпекаем чабатты в заранее разогретой духовке при температуре 240 градусов Цельсия 40 минут. Если в вашей духовке есть режим увлажнения, то включите его на отметку 40 на первые 10 минут выпечки.

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°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Чиабатта			
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-ФАНМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E/coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Чиабатта					
1 x 10 ³	1,0	-	1,0	-	25

Плесени, КОЕ/г не более 50.

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Чиабатта (в целом блюде (изделии))					
56,89	63,21	0	0	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/180/820/0 грамм) содержит:			
74	8	486,4	2314 (9689)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
99%	10%	133%	93%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
7,4	0,8	48,6	231,4

Ответственный за оформление ТТК _____
