

Технико - технологическая карта № 1083 от 18.04.2020**Фокачча****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Фокачча 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
1	Мука Пшеничная высшего сорта или 00	544	544
2	Вода питьевая	327	327
3	Масло оливковое Extra Virgin	54	54
4	Соль поваренная пищевая	11	11
5	Дрожжи прессованные	16	16
Мука для подпылу			
6	Мука Пшеничная высшего сорта или 00	54	54
Начинка на фокачча			
7	Помидоры черри	54	54
8	Чеснок	33	25
9	Маслины без косточки консервированные	54	54
10	Оливки консервированные	54	54
11	Зелень розмарин	5,4	4,6

Выход полуфабриката, г: 1197,6**Выход готового изделия, г: 818/0/181**

4. Технологический процесс

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

Не забудьте разогреть духовку до 250 °С. Кончиками пальцев вотрите дрожжи в муку до образования мелкой крошки. Добавьте соль и воду. Придерживая миску одной рукой, смешивайте ингредиенты другой (или закругленной стороной скребка) 2-3 минуты, пока тесто не начнет собираться в ком, однако не забудьте свериться с рецептом - возможно, на этом этапе нужно будет добавить дополнительные ингредиенты.

Подготовка

Сформируйте из теста шар, переложите его в миску, слегка подпыленную мукой, и оставьте подходить на 1 час.

Формовка и выпечка

Закругленной стороной скребка выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность.

Разрежьте его на 4 части, и переложите тесто на противень и пальцами распределите тесто так, чтобы оно целиком заняло всю его поверхность. Накройте полотенцем и оставьте на 15 минут. Затем аккуратно промните тесто еще раз пальцами и воткните в тесто черри и маслины, оливки, чеснок и зелень. Оставьте на 20 минут. Обрызгайте стенки и дно водой из пульверизатора и уменьшите жар до 220 °С. Пеките 9-10 минут до золотистой корочки.

Заморозка

Для последующей заморозки: пеките 5-6 минут при 220 °С, потом полностью охладите и заморозьте. Перед подачей выпекайте, предварительно не размораживая, 8-10 минут при 210 °С до золотистой корочки.

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
Фокачча			
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-ФАММ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Фокачча					
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		Жира		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Фокачча (в целом блюде (изделии))					
52,67	58,52	3,98	4,97	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (818/0/181 грамм) содержит:			
62,4	74,1	384,7	2455 (10279)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
83%	89%	105%	98%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
6,2	7,4	38,5	245,8

Ответственный за оформление ТТК

Шеф повар
