

- Наименование организации - _____
- Наименование предприятия - _____

Утверждаю

Директор

_____ И.О. Фамилия

Технико - технологическая карта № 11 от 26.02.2017

Фруктовый хлеб к чаю

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Фруктовый хлеб к чаю вырабатываемое - Наименование организации - и реализуемое в - Наименование предприятия - и филиалах - Наименование филиалов (при наличии) -.

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 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Мука Пшеничная высшего сорта	500	500
2	Масло сливочное несоленое	60	60
3	Молоко пастеризованное 1,5% жирности	250	250
4	Соль поваренная пищевая	10	10
5	Сахар-песок	40	40
6	Дрожжи прессованные	15	15
7	Яйца куриные	100	88
8	Курага (Абрикосы без косточки)	150	148
9	Орех Кешью ядро	60	54
10	Мак (семена)	15	15
Для смазывание формы и хлеба			
11	Масло сливочное несоленое	20	20
12	Яйца куриные	50	44
13	Соль поваренная пищевая	1	1

Выход полуфабриката, г: 1245

Выход готового изделия, г: 1028/0

4. Технологический процесс

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

Приготовление: • Рассыпьте кешью на противне и слегка обжарьте под грилем или в горячей духовке до золотисто-коричневого цвета. Охладите. Высыпьте муку, сахар и соль в миску, кончиками пальцев вотрите дрожжи в муку и масло. Добавьте яйца и молоко и скребком все тщательно размешайте. Когда начнет образовываться тесто, Смешайте нарезанную курагу с орехами и маком, добавьте в тесто в конце замеса. Продолжайте работать с тестом, пока все ингредиенты не разойдутся равномерно. Сформируйте шар и уложите в слегка посыпанную мукой миску. Дайте подняться в течение 1 часа. Смажьте сливочным маслом три формы для хлеба (примерно 20-22 см в длину на буханку весом 500 граммов). посыпанную мукой.. Формовка и выпечка • Закругленной стороной скребка выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и разделите его на три равные части. Из каждой сформируйте шар и оставьте в покое на 5 минут.

• Из каждого шара сформируйте батон и уложите в формы. Смажьте верх яйцом. Накройте формы полотенцем и оставьте расстаиваться на 1,5 часа или до тех пор, пока буханки не увеличатся в объеме почти вдвое.

• Еще раз смажьте яйцом. Острым ножом или бритвенным лезвием сделайте на каждой буханке один продольный надрез. Посыпьте кешью, семенами мака и выпекайте 20-25 минут до темно-золотистой корочки. Вынув из форм, удостоверьтесь, что бока и низ буханок тоже зарумянились. Если они остались бледными, поставьте их в духовку еще на несколько минут (уже без форм). Охладите на решетке.

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) устанавливаются согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Фруктовый хлеб к чаю			
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
Фруктовый хлеб к чаю					
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.		
Фруктовый хлеб к чаю (в целом блюде (изделии))					
67,68	75,19	4,14	5,18	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1028/0 грамм) содержит:			
95,2	102,4	485	3243 (13577)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
127%	123%	133%	130%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
9,3	10	47,2	315,5

Ответственный за оформление ТТК _____ И.О. Фамилия

Шеф - повар _____ И.О. Фамилия