

Технико - технологическая карта № 811 от 20.06.2019

Хлеб эпохи Людовика XV

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Хлеб эпохи Людовика XV вырабатываемое 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. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Мука из твердых сортов пшеницы	630	630
2	Дрожжи прессованные	22	22
3	Вода питьевая	378	378
4	Масло сливочное несоленое	63	63
5	Соль поваренная пищевая	14	14

Выход полуфабриката, г: 1107

Выход готового изделия, г: 998

4. Технологический процесс

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

Смешайте все ингредиенты и вымешивайте их в чаше миксера на 1-й скорости в течение 7 минут. Затем переключите скорость на 2-ю и продолжайте вымешивать еще 4 минуты. Дайте тесту постоять .

Разделите тесто на куски по 50 г. Сформируйте из одного куса тонкую "колбаску", отрежьте от нее треть и прикрепите к середине оставшейся "колбаски"; сплетите косичку. Дайте готовой "косичке" расстояться, а затем выпекайте в печи при температуре 240 С.

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
Хлеб эпохи Людовика XV			
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, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Хлеб эпохи Людовика XV					
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.		
Хлеб эпохи Людовика XV (в целом блюде (изделии))					
6,62	7,35	4,17	5,21	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (998 грамм) содержит:			
75,6	440	14,4	4320 (18086)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
101%	530%	4%	173%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
7,6	44,1	1,4	432,7

Ответственный за оформление ТТК _____

Повар _____