

Технико - технологическая карта № 1084 от 21.04.2020**Хлеб с изюмом и орехами из цельнозерновой муки****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Хлеб с изюмом и орехами из цельнозерновой муки 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. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
Крепкая Бига			
1	Мука Пшеничная высшего сорта или 00	125	125
2	Мука цельнозерновая пшеничная	125	125
3	Вода питьевая	155	155
4	Дрожжи прессованные	1	1
Тесто основное			
5	Мука Пшеничная высшего сорта или 00	675	675
6	Мука цельнозерновая пшеничная	75	75
7	Вода питьевая	565	565
8	Соль поваренная пищевая	20	20
9	Дрожжи прессованные	12	12
10	Орех Грецкий ядро	150	142
11	Изюм	150	147

Выход полуфабриката, г: 2042**Выход готового изделия, г: 0/362/1452**

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 бит. Смешайте хлебопекарную и цельнозерновую муку, воду и дрожжи до однородной консистенции. Опара «бита» должна быть крепкой, но в зависимости от водопоглощительной способности муки из цельного зерна может оказаться необходимым добавление небольшого количества воды. Накройте емкость пленкой, чтобы предотвратить образование корки на опаре, и дайте постоять в течение 12-16 ч при 21 °С.
2. Замес теста. Внесите в дежу все ингредиенты, кроме опары, орехов и изюма. В спиральном миксере замешивайте на первой скорости в течение 3 мин до полного смешивания ингредиентов. Как только образуется однородное тесто, добавьте опару. При необходимости скорректируйте гидратацию путем добавления небольшого количества воды или муки. Переключите миксер на вторую скорость и продолжайте замес в течение 3,0 мин. Тесто должно быть средней крепости, но при этом обладать определенной прочностью и степенью развития клейковины. Добавьте орехи и изюм и замешивайте на первой скорости до их равномерного распределения в тесте. 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 по 680 г (или сделайте более мелкие заготовки для булочек). Слегка округлите и поместите швом вверх на подсыпанную мукой поверхность стола. Накройте получившиеся шарики пленкой. Время отдыха занимает 10-20 мин. Затем сформируйте плотные круглые или овальные заготовки. Поместите их либо в посыпанные мукой корзинки, либо на подсыпанную мукой пекарскую ткань и накройте полиэтиленовой пленкой. Можно просто поместить тестовые заготовки в шкаф для окончательной расстойки.
6. Окончательная расстойка. Продолжительность - от 1 до 1,5 ч при температуре
7. Выпекать при температуре 230 °С через 20 минут убавить температуру на 20 °С. время выпечки 30 мин.

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 с изюмом и орехами из цельнозерновой муки			
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 с изюмом и орехами из цельнозерновой муки					
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 с изюмом и орехами из цельнозерновой муки (в целом блюде (изделии))					
57,17	63,52	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 (0/362/1452 грамм) содержит:			
124,3	100,1	772,8	4490 (18797)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
166%	121%	212%	180%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
6,9	5,5	42,6	247,6

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____