

Технико - технологическая карта № 1058 от 29.03.2020**Турецкие бублики****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Турецкие бублики 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
Для теста			
1	Мука Пшеничная высшего сорта или 00	667	667
2	Овсяное молоко	256	256
3	Вода питьевая	167	167
4	Масло подсолнечное рафинированное	33	33
5	Сахар-песок	33	33
6	Соль поваренная пищевая	11	11
7	Дрожжи сухие	5,6	5,6
Для посыпки			
8	Патока	56	56
9	Вода питьевая	33	33
10	Кунжут (семена)	56	56

Выход полуфабриката, г: 1317,6**Выход готового изделия, г: 0/944/56****4. Технологический процесс**

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

1. Смешайте в теплой воде, дрожжи и сахар и дайте им активироваться в течение 5 минут.
2. смешать все ингредиенты для теста и хорошо вымесить.
3. подождите, пока он не увеличится в объеме при комнатной температуре в 2 раза.
4. разделить тесто на 4 - 6 кусков. сформируйте тесто в искривленную турецкую форму бублика.
5. Смажьте разведенной водой патокой по поверхности и опустите бублики в семена кунжута.
6. Дайте постоять еще 20 минут и выпекать при температуре 200С в течение 30 минут

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): 9 часов, при температуре = +4°С (±2°С). Слоеное тесто - 24 часа. Песочное тесто - 36 часов..

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Турецкие бублики			
Тесто однородной консистенции, равномерно перемешано.	Белый, кремовый или желтоватый	Вязкая, упругая, однородная, без следов непромеса и комочков	Приятный, без посторонних примесей, не резкий, молочный или кисломолочный, при добавлении дрожжей в рецептуру - легкий аромат брожения.

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
Турецкие бублики					
1*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.		
Турецкие бублики (в целом блюде (изделии))					
65,72	73,02	2,97	3,3	3,29	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера
Содержание сахара по сахарозе

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/944/56 грамм) содержит:			
81	71,1	517,2	3033 (12697)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
108%	86%	142%	121%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
8,1	7,1	51,7	303,3

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____