

Технико - технологическая карта № 308 от 29.01.2017**Венский хлеб****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Венский хлеб вырабатываемое 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	45	45
3	Молоко сухое цельное	30	30
4	Вода питьевая	325	325
5	Сахар-песок	25	25
6	Соль поваренная пищевая	10	10
7	Дрожжи прессованные	30	30
8	Яйца куриные	30	30

Выход полуфабриката, г: 995**Выход готового изделия, г: 753****4. Технологический процесс**

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

В миске смешать воду с сахаром, дрожжами и сухим молоком. Добавьте в смесь муку и соль. (Перемешайте и добавьте масло комнатной температуры. Перенесите тесто на рабочую поверхность, и замесите тесто с помощью ладони, пока тесто не станет совершенно гладким; в течение приблизительно 8 - 10 минут. Не используйте дополнительную муку в процессе замеса и формования. Внутренняя температура теста должна достигать 73 / 80°F (23 / 27°C). Поместите шар теста в смазанный маслом контейнер, накройте полиэтиленовой пленкой и сделать отверстие. Оставьте тесто в теплом помещении; 80 / 90°F (27 / 35°C). Пусть поднимается в течение 30 -40 минут. Перенесите тесто Перенесите тесто на чистую рабочую поверхность. Нет необходимости в дополнительной муки. Тесто разделить на 9 частей и сформировать их в плотные шарики. Накройте влажным кухонным полотенцем и оставьте на 15 минут. Сформировать каждый шар в плотные батоны, чтобы удалить пузырьки воздуха Поместите их на смазанный маслом противень, сделайте косые надрезы лезвием и смажьте заранее взбитым яйцом с щепоткой соли. Оставьте подниматься на 40 — 60 минут, после выпекайте в печи при температуре 190 C, 8-10 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) 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
Венский хлеб			
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
Венский хлеб					
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.		
Венский хлеб (в целом блюде (изделии))					
65,08	72,32	4,74	5,92	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (753 грамм) содержит:			
63,3	50,9	381,1	2236 (9362)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
84%	61%	104%	89%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
8,4	6,8	50,6	296,8

Ответственный за оформление ТТК _____

И.О. Фамилия

Шеф - повар
