

Технико - технологическая карта № 1322 от 02.11.2020**Багеты на закваске****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Багеты на закваске вырабатываемое https://vk.com/typical_cook и реализуемое в Typical cook.

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 Пшеничная	558	558
2	Вода питьевая	391	391
3	Соль поваренная пищевая	11	11
4	Дрожжи прессованные	2,8	2,8
Жидкая закваска			
5	Мука Пшеничная	84	84
6	Вода питьевая	106	106
7	Материнская закваска жидкая	17	17

Выход полуфабриката, г: 1169,8

Выход готового изделия, г: 826/173

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 жидкой закваски. Сделайте последнее разведение за 12-16 ч до замеса и оставьте ее в закрытой крышкой емкости при температуре около 21 °С.
2. Замес теста. Используйте при замесе автолизный способ, загружая в дежу хлебопекарную муку, воду и жидкую закваску. При использовании спирального миксера проводите замес на первой скорости до тех пор, пока ингредиенты не образуют липкую однородную массу. После этого накройте дежу крышкой и оставьте на 20-60 мин. Посыпьте поверхность теста солью и дрожжами, после чего ведите замес на второй скорости в течение полутора-двух минут. Тесто должно быть средней консистенции, довольно слабым. Желательная температура теста 21—22 °С.
3. Брожение теста. Продолжительность — 2 ч.
4. Обминка. Обомните тесто один раз через час брожения. Если тесто будет казаться слабоватым, проведите две обминки с интервалом в 40 мин.
5. Деление и формование. Разделите тесто на заготовки массой примерно 500 г. Предварительно придайте им округлую форму и оставьте на посыпанном мукой столе швом вверх, накрыв полимерной пленкой. После достаточной расстойки (от 10 до 30 мин в зависимости от степени придавливания заготовок при предварительном формовании) придайте им форму багетов. Положите их между двумя слоями пекарской ткани, сохраняя достаточное расстояние между заготовками и так, чтобы было достаточно места для их расширения при окончательной расстойке. Накройте заготовки тканью и пленкой для защиты от воздействия потоков воздуха.
6. Окончательная расстойка. Примерно 1 ч при температуре 23 °С.
7. Выпекайте при 240 °С в течение 24-26 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
Багеты на закваске			
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-ФАММ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Багеты на закваске					
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.		
Багеты на закваске (в целом блюде (изделии))					
51,32	57,02	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 (826/173 грамм) содержит:			
67,3	11,7	442,7	2146 (8983)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
90%	14%	121%	86%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
6,7	1,2	44,3	214,7

Ответственный за оформление ТТК

Шеф повар
