

Технико - технологическая карта № 1320 от 02.11.2020**Нормандский яблочный хлеб****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Нормандский яблочный хлеб 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 | 499 | 499 |
| 2 | Мука цельнозерновая пшеничная | 55 | 55 |
| 3 | Вода питьевая | 189 | 189 |
| 4 | Сидр | 189 | 189 |
| 5 | Соль поваренная пищевая | 11 | 11 |
| 6 | Дрожжи прессованные | 5,5 | 5,5 |
| 7 | Сухофрукты | 83 | 83 |
| Густая закваска | | | |
| 8 | Мука Пшеничная | 100 | 100 |
| 9 | Вода питьевая | 60 | 60 |
| 10 | Материнская закваска густая | 20 | 20 |

Выход полуфабриката, г: 1211,5**Выход готового изделия, г: 846/153**

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 густой закваски. Сделайте последнее разведение за 12 ч до замеса теста и оставьте закваску в емкости, накрытой пленкой, при 21 °С. В жаркую погоду или при необходимости увеличить время брожения закваски можно добавить в закваску соль в количестве 1,8% к массе муки, чтобы снизить ее активность.
2. Замес теста. Поместите в дежу все ингредиенты (в том числе яблочный сидр), кроме сушеных яблок. В спиральном миксере замешивайте на первой скорости в течение 3 мин. При необходимости скорректируйте гидратацию, чтобы получить среднюю консистенцию теста. В течение примерно 3,0 мин завершите замес на второй скорости. Клейковина в тесте должна быть умеренно развита. Добавьте сушеные яблоки и замешивайте на первой скорости до его равномерного распределения. Желательная температура теста 24 °С.
3. Брожение теста. Продолжительность — от 1 до 2 ч.
4. Обминка. Если брожение теста длится 2 ч, то обомните через 1 ч. Если же брожение завершается через 1 ч, то обминка не потребуется.
5. Деление и формование. Разделите тесто на заготовки по 500 г, сформируйте круглые или овальные заготовки. Из этого теста можно также изготовить булочки.
6. Окончательная расстойка. Продолжительность — от 1 до 1,5 ч при 24 °С.
7. Выпечка. Выпекайте при температуре 235 °С и среднем пароувлажнении в течение 30 мин. Через 15 мин выпечки снизьте температуру до 220 °С, чтобы избежать излишнего потемнения в связи с переходом в тесто сахаров из сидра и яблок.

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 |
|---|--|--|---|
| Нормандский яблочный 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-ФАНМ КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются: | | | | |
|----------------------------------|---|--------|----------|---------|-----------------------------------|
| | БГКП (колиформы) | E/coli | S.aureus | Proteus | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы |
| Нормандский яблочный 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. | | |
| Нормандский яблочный хлеб (в целом блюде (изделии)) | | | | | |
| 60,95 | 67,72 | 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 (846/153 грамм) содержит: | | | |
| 70,6 | 13 | 504,2 | 2544 (10650) |
| Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет: | | | |
| 94% | 16% | 138% | 102% |
| 100 грамм блюда (изделия) содержит: | | | |
| 7,1 | 1,3 | 50,4 | 254,5 |

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____