

Технико - технологическая карта № 1426 от 10.12.2020**Пшеничный хлеб из цельнозерновой муки на закваске****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Пшеничный хлеб из цельнозерновой муки 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
ЖИДКАЯ ЗАКВАСКА			
1	Мука цельнозерновая пшеничная	98	98
2	Вода питьевая	98	98
3	Материнская закваска жидкая	20	20
ТЕСТО			
4	Мука цельнозерновая пшеничная	230	230
5	Мука Пшеничная	328	328
6	Вода питьевая	355	355
7	Соль поваренная пищевая	12	12

Выход полуфабриката, г: 1141**Выход готового изделия, г: 0/197/804****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 на цельнозерновой муке. Примерно за 12—14 ч до замеса теста приготовьте закваску такой же консистенции, как пулиш, разведя материнскую закваску в воде и смешав с цельнозерновой пшеничной мукой. Оставьте ее в емкости, накрытой пленкой, при 21 °С.
2. Замес теста. Поместите в дежу все ингредиенты. В спиральном миксере замешивайте на первой скорости в течение 3 мин до полного перемешивания ингредиентов. Тесто должно быть средней консистенции. В течение 2,0—2,5 мин завершите замес на второй скорости. Клейковина должна быть умеренно развита. Желательная температура теста 24 °С.
3. Брожение теста. Продолжительность — 2,5 ч.
4. Обминка. Обомните тесто дважды с 50-минутными интервалами.
5. Деление и формование. Разделите тесто на заготовки по 500 г, сформируйте круглые или овальные заготовки.
6. Окончательная расстойка. Продолжительность — примерно от 2 до 2,5 ч при 24 °С. Альтернативным вариантом является выдержка заготовок в ретардере в течение 8 ч при 10 °С или 18 ч при 4 °С.
7. Выпечка. Выпекайте при температуре 235 °С и среднем пароувлажнении в течение 30-40 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°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Пшеничный хлеб из цельнозерновой муки 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-ФАНМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E/coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Пшеничный хлеб из цельнозерновой муки 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.		
Пшеничный хлеб из цельнозерновой муки на закваске (в целом блюде (изделии))					
52,35	58,17	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 (0/197/804 грамм) содержит:			
64	14,6	423,9	2083 (8720)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
85%	18%	116%	83%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
6,4	1,5	42,4	208

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар
