

Технико - технологическая карта № 1237 от 13.09.2020**Хлеб из твердых сортов пшеницы дурум****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Хлеб из твердых сортов пшеницы дурум 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. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
ОБЩАЯ РЕЦЕПТУРА			
1	Мука Пшеничная высшего сорта	247	247
2	Мука из твердых сортов пшеницы (дурум)	247	247
3	Вода питьевая	307	307
4	Соль поваренная пищевая	8,9	8,9
5	Дрожжи прессованные	5,9	5,9
6	Сахар-песок	9,9	9,9
7	Масло оливковое Extra Virgin	25	25
ЖИДКАЯ ОПАРА			
8	Мука Пшеничная высшего сорта	99	99
9	Мука из твердых сортов пшеницы (дурум)	99	99
10	Вода питьевая	138	138
11	Дрожжи прессованные	5,9	5,9
12	Сахар-песок	9,9	9,9

Выход полуфабриката, г: 1202,5**Выход готового изделия, г: 0/702/298**

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 опары. Смешайте муку из твердых сортов пшеницы, хлебопекарную муку, воду, дрожжи и сахар на первой скорости до получения одно-родной массы. Опара получается довольно жидкой. Созревание происходит быстро, температура должна быть от 25 до 26 °С. Опара выбраживается при-мерно через 75 мин; готовой считается опара, которая находится на грани оседания.

2. Замес теста. Внесите в дежу все ингредиенты, в том числе опару. В спиральном миксере замешивайте на первой скорости в течение 3 мин до полного смешивания ингредиентов. При необходимости подкорректируйте консистенцию теста. Переключите миксер на вторую скорость и продолжайте замес в течение 2,5-3,0 мин. Тесто должно быть средней консистенции, но при этом обладать определенной эластичностью и степенью развития клейковины. Желательная температура теста 24 °С.

3. Брожение теста. Продолжительность — 1,5 ч.

4. Обминки. Обомните тесто один раз после 45 мин брожения.

5. Деление и формование. Разделите тесто на заготовки массой по 500 г (или сделайте более мелкие заготовки для булочек). Слегка округлите и поместите швом вверх на подпыленную мукой поверхность стола. Накройте получившиеся шарики пленкой. Время отдыха занимает 10—20 мин. Затем сформируйте плотные круглые или овальные заготовки. Поместите заготовки либо в подсыпанные мукой корзинки, либо на подсыпанную мукой пекарскую ткань и накройте полиэтиленовой пленкой. Можно просто поместить тестовые заготовки в шкаф для окончательной расстойки.

6. Окончательная расстойка. Продолжительность — от 1 до 1,5 ч при температуре 24 °С.

7. Выпечка. Переместите поднявшиеся тестовые заготовки на горячий противень или пекарскую лопату. Нанесите лезвием надрезы в соответствии с нужным рисунком. Предварительно подайте в печь пар, загрузите заготовки и снова подайте пар. Выпекайте при температуре 230 °С. Когда корка хлеба приобретет надлежащую окраску, закончите выпечку в сухой атмосфере. Хлеб массой 500 г выпекается примерно 25-35 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): 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
Хлеб из твердых сортов пшеницы дурум			
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 непомеса 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
Хлеб из твердых сортов пшеницы дурум					
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.		
Хлеб из твердых сортов пшеницы дурум (в целом блюде (изделии))					
30,16	33,51	0,18	0,23	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/702/298 грамм) содержит:			
82,1	27,2	479,6	2492 (10431)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
109%	33%	131%	100%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
8,2	2,7	48	249,1

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____