

Технико - технологическая карта № 1392 от 23.11.2020**Хлеб с орехами, изюмом, семечками фенхеля и розмарином****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Хлеб с орехами, изюмом, семечками фенхеля и розмарином 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	274	274
2	Мука цельнозерновая пшеничная	274	274
3	Вода питьевая	373	373
4	Соль поваренная пищевая	11	11
5	Дрожжи прессованные	8,2	8,2
6	фенхель	8,2	7,7
7	Зелень розмарин	2,7	2,3
8	Орех Грецкий ядро	82	78
9	Изюм	82	81

Выход полуфабриката, г: 1109,2**Выход готового изделия, г: 1000**

4. Технологический процесс

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

1. Замес теста. Поместите в дежу все ингредиенты, кроме орехов и инжира. Семена фенхеля и розмарин можно внести при общей закладке компонентов.

В спиральном миксере замешивайте 3 мин на первой скорости до полного перемешивания ингредиентов. Тесто не должно быть крепким. Переключите миксер на вторую скорость и замешивайте еще около 3 мин до довольно сильного развития клейковины. Добавьте орехи и изюм и замешивайте на первой скорости до их равномерного распределения в тесте. Желательная температура теста 24 °С.

2. Брожение теста. Продолжительность — 2 ч.

3. Обомните один раз — через 1 ч брожения.

5. Деление и формование. Разделите тесто на куски массой 500 г (или на более маленькие порции для булочек) и слегка округлите. Положите тестовые заготовки на слегка посыпанную мукой поверхность стола швом вверх и накройте пленкой. Как только тесто достаточно «отдохнет», придайте заготовкам круглую или овальную форму. Поместите в подсыпанные мукой корзинки для расстойки и накройте тканью и пленкой.

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

7. Выпечка. Выпекайте при температуре 230 °С и среднем пароувлажнении. Инжир способствует интенсивному окрашиванию корки, особенно если он внесен в измельченном виде, поэтому через 15 мин снизьте температуру на 10- 15 °С. Для хлеба массой 500 г продолжительность выпечки составляет 25-30 мин, круглые изделия выпекаются чуть дольше, чем овальные.

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 с орехами, изюмом, семечками фенхеля и розмарином			
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
Хлеб с орехами, изюмом, семечками фенхеля и розмарином					
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 с орехами, изюмом, семечками фенхеля и розмарином (в целом блюде (изделии))					
56,89	63,21	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 (1000 грамм) содержит:			
66,1	56,1	410	2409 (10087)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
88%	68%	112%	96%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
6,6	5,6	41	240,9

Ответственный за оформление ТТК

Шеф повар
