

Технико - технологическая карта № 1309 от 25.10.2020**Хлеб с маслинами****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Хлеб с маслинами 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	454	454
2	Мука цельнозерновая пшеничная	50	50
3	Вода питьевая	318	318
4	Соль поваренная пищевая	7,6	7,6
5	Оливки консервированные	126	126
Жидкая закваска			
6	Материнская закваска жидкая	18	18
7	Мука Пшеничная	91	91
8	Вода питьевая	114	114

Выход полуфабриката, г: 1178,6**Выход готового изделия, г: 808/191****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. Примерно за 12-16 ч до замеса теста сделайте последнее разведение закваски. Оставьте ее в емкости, накрытой пленкой, при 21 °С.

2. Замес теста. Поместите в дежу все ингредиенты, кроме оливок. В спиральном миксере замешивайте на первой скорости в течение 3 мин. При необходимости корректируйте гидратацию. В течение примерно 3,0 мин завершите замес на второй скорости. Клейковина в тесте должна быть умеренно развита. Добавьте оливки и замешивайте на первой скорости до их равномерного распределения. Желательная температура теста 24 °С.

3. Брожение теста. Продолжительность — 2,5 ч.

4. Обминка. Сделайте обминку один раз через 75 мин брожения. Если необходимо дополнительно укрепить клейковину, то обомните его дважды с 50-минутными интервалами.

5. Деление и формование. Разделите тесто на заготовки по 500 г, сформируйте круглые или овальные заготовки.

6. Окончательная расстойка. Характеристики хлеба с оливками полностью развиваются в тесте, которое выдерживают в ретардере перед выпечкой. Поэтому рекомендуется расстойку проводить 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 30-35 мин. Маслины лучше подсушить.

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
Хлеб с маслинами			
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 маслинами					
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 маслинами (в целом блюде (изделии))					
50,76	56,4	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 (808/191 грамм) содержит:			
63,8	32,2	412,6	2195 (9191)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
85%	39%	113%	88%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
6,4	3,2	41,3	219,7

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар
