

# **Технико - технологическая карта № 825 от 08.07.2019**

## **Абрикосовый сорбет**

### **1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Абрикосовый сорбет вырабатываемое [https://vk.com/typical\\_cook](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 |
| 1 | Абрикосы                            | 766                               | 659   |
| 2 | Сахар-песок                         | 128                               | 128   |
| 3 | Лимон                               | 61                                | 26    |
| 4 | Вода питьевая                       | 192                               | 192   |

**Выход полуфабриката, г: 1005**

**Выход готового изделия, г: 1001**

### **4. Технологический процесс**

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

1)Каждый абрикос разломите пополам и выньте косточки. Выложите абрикосы в один слой в форму и засыпьте сахаром. Поставьте на 20 минут в печь, разогретую до 180С.

2)Из печеных абрикос приготовьте пюре, пробив их блендером, а затем, тщательно перемешивая, добавьте сок лимона и воду.

3) Полученную массу заморозьте в мороженице для сорбе.

### **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 = -18°С (±2°С).

### **6. Показатели качества и безопасности**

#### **6.1. Органолептические показатели качества**

| Внешний вид                                                                                                                                 | Цвет                       | Консистенция                | Вкус и запах                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Абрикосовый сорбет</b>                                                                                                                   |                            |                             |                                                                                       |
| Изделие представляет собой фруктовую ледяную крошку, подается в бокале или в креманке. Может быть декорирована в соответствии с рецептурой. | Свойственный виду фруктов. | Ледяной крошки, устойчивая. | Приятный, фруктовый, кисло - сладкий, 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,<br>не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются: |        |          |         |                                   |
|----------------------------|-----------------------------------------------|--------|----------|---------|-----------------------------------|
|                            | БГКП<br>(колиформы)                           | E.coli | S.aureus | Proteus | Патогенные, в т.ч.<br>сальмонеллы |
| <b>Абрикосовый сорбет</b>  |                                               |        |          |         |                                   |
| 1 x 10 <sup>5</sup>        | 0,01                                          | -      | -        | -       | 25                                |

Дрожжи, КОЕ/г, не более 100, Плесени, КОЕ/г, не более 100.

## 6.3. Нормируемые физико-химические показатели

| Массовая доля, %                             |       |      |       |        |                 |
|----------------------------------------------|-------|------|-------|--------|-----------------|
| Сухих веществ                                |       | Жиры |       | Сахара | Поваренной соли |
| Мин.                                         | Макс. | Мин. | Макс. |        |                 |
| Абрикосовый сорбет (в целом блюде (изделии)) |       |      |       |        |                 |
| 20,08                                        | 22,31 | -    | -     | 12,76  | -               |

Содержание сахара по сахарозе

## 7. Пищевая и энергетическая ценность

| Белки, г                                                                                          | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал (кДж) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|--------------------------|
| <b>1 порция (1001 грамм) содержит:</b>                                                            |         |             |                          |
| 6,2                                                                                               | 0,7     | 187,8       | 782 (3275)               |
| <b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b> |         |             |                          |
| 8%                                                                                                | 1%      | 51%         | 31%                      |
| <b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>                                                        |         |             |                          |
| 0,6                                                                                               | 0,1     | 18,8        | 78,1                     |

Ответственный за оформление ТТК

\_\_\_\_\_

Шеф повар

\_\_\_\_\_