

Технико - технологическая карта № 1131 от 21.07.2020

Апельсиново-имбирная гранита

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Апельсиново-имбирная гранита 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
1	Апельсин	1157	509
2	Сахар-песок	207	207
3	Имбирь свежий (корень)	25	18
4	Вода питьевая	485	485

Выход полуфабриката, г: 1065

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.

Свежий имбирь, очистить и крупно нарезать

1. Снимите цедру с апельсинов с помощью овощечистки, крупными кусками. Выжмите сок из всех апельсинов.
2. Поставьте кастрюлю с холодной воды и сахаром на средний огонь и доведите до кипения. Варите до растворения сахара.
3. Снимите кастрюлю с огня и добавьте апельсиновую цедру. Полностью остудите кастрюлю в миске с ледяной водой.
4. Когда сироп остынет, цедру удалите, а жидкость пере-лейте в блендер вместе с апельсиновым соком и имбирем. Взбивайте в течение 5 минут, чтобы имбирь отдал свой аромат.
5. Процедите жидкость через тонкое сито, перелейте в небольшую глубокую форму для запекания или металлическую миску и уберите в морозилку
6. Перемешивайте смесь вилкой каждые 20-30 мин т. пока она не кристаллизуется (примерно 1 час 30 минут).
7. Переложите граниту в емкость с плотно прилегающей крышкой и уберите в морозилку хотя бы на 1 час до подачи.

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°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Апельсиново-имбирная гранита			
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, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Апельсиново-имбирная гранита					
1 x 10 ⁵	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.		
Апельсиново-имбирная гранита (в целом блюде (изделии))					
24,34	27,04	-	-	20,66	-

Содержание сахара по сахарозе

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000 грамм) содержит:			
4,6	1	247,8	1019 (4265)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
6%	1%	68%	41%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
0,5	0,1	24,8	101,9

Ответственный за оформление ТТК

Шеф повар
