

Технико - технологическая карта № 637 от 05.11.2018**Апельсиновый сорбет****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Апельсиновый сорбет 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
Сорбе апельсиновое			
1	Сахар мелкокристаллический	250	250
2	Апельсин	1684	741
3	Вода питьевая	100	100

Выход полуфабриката, г: 1091

Выход готового изделия, г: 0/991

4. Технологический процесс

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

Приготовление сорбе:

1) Кусковой сахар - рафинад натрите цедрой апельсина. 2) Вскипятите воду положив в нее сахар рафинад, затем сахарный песок. 3) Выжмите апельсин: у вас должно получиться 700 - 750 г сока. 4) Вылейте сок в сироп и тщательно перемешайте. Смесь остудите и заморозьте как сорбет.

Приготовление апельсинов:

1) С апельсина срезать верхушки ножом пилкой и ложкой с режущей кромкой полностью удалите мякоть, стараясь не повредить кожуру. Положите мандариновые верхушки и оболочки в морозильник. 2) Выбранную мякоть поместите в друшлаг и, надавливая лопаткой, полностью отожмите. Собранный сок процедите и приготовьте сорбе. 3) Переложите сорбе в кондитерский мешок с зубчатой насадкой и наполните им сверхом оболочки мандаринов. Каждый апельсин накройте верхушкой и до подачи держите в морозильнике.

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): Хранить при - 18 С При 0 С хранению не подлежит.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Апельсиновый сорбет			
Масса однородная, равномерная без вкраплений ледяной крошки.	Однородный, оттенок сиропа, входящего в состав мороженого.	Немного вязкая, достаточно плотная, не жидкая.	Приятный с ароматом фруктов, ванили, шоколада, вкус - сладкий, не приторный. 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
Апельсиновый сорбет					
1 x 10 ⁵	0,1	-	1,0	-	25

L. monocytogenes в 25 г не допускаются.

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Апельсиновый сорбет (в целом блюде (изделии))					
31,09	34,54	0	0	25,2	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера
Содержание сахара по сахарозе

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/991 грамм) содержит:			
6,7	1,5	309,8	1279 (5355)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
9%	2%	85%	51%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
0,7	0,2	31,3	129,1

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____