

Технико - технологическая карта № 1132 от 23.07.2020**Мятная гранита****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Мятная 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. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Зелень мята	130	96
2	Сахар-песок	40	40
3	Вода питьевая	367	367
Для подачи			
4	Сок Яблочный	645	645

Выход полуфабриката, г: 1031**Выход готового изделия, г: 355/645****4. Технологический процесс**

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

Мята Только листья.

1. Поставьте кастрюлю с холодной водой на плиту и доведите до кипения. Тем временем подготовьте емкость с ледяной водой, чтобы освежить листья мяты.
2. Когда вода закипит, опустите в нее листья мяты на 10 секунд и сразу же переложите шумовкой в ледяную воду.
3. Через 5 минут достаньте мяту из холодной воды отожмите от лишней жидкости и выложите на поле застеленный бумажными полотенцами.
4. Поместите бланшированную мяту вместе с холодной водой и сахаром в блендер и взбивайте 3 минут. Протрите смесь через сито, перелейте в небольшую глубокую форму для запекания или металлическую миску и уберите в морозилку. Перемешивайте смесь вилкой каждые 20-30 минут, пока не кристаллизуется (примерно 1 час 30 минут). Переложите в емкость с плотно прилегающей крышкой и уберите в морозилку хотя бы на 1 час до подачи.
5. Теперь приготовьте яблочный сок.
6. Положите по ложке граниты в охлажденные стаканы залейте свежавыжатым соком или простым покупным.

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
Мятная 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
Мятная 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.		
Мятная гранита (в целом блюде (изделии))					
11,68	12,98	-	-	3,99	-

Содержание сахара по сахарозе

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (355/645 грамм) содержит:			
6,9	0,7	103,7	448 (1877)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
9%	1%	28%	18%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
0,7	0,1	10,4	44,8

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____