

Технико - технологическая карта № 804 от 23.05.2019**Сорбет дыня 10 порций****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Сорбет дыня 10 порций 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	568	250
2	Лайм	128	125
3	Дыня	11667	7000
Спонж			
4	Яйца куриные	120	106
5	Сахар-песок	50	50
6	Мед натуральный	120	120
7	Мука Пшеничная	100	100
8	Пекарский порошок (разрыхлитель теста)	20	20
9	Краситель пищевой фисташковый водоростворимый	1	1

Выход полуфабриката, г: 1472**Выход готового изделия, г: 1000/177**

4. Технологический процесс

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

Сок апельсина пробить с соком лайма и мякотью дыни до однородной массы и заморозить.

Приготовления спонжа:

Соединить в одной емкости яйца, сахар и мед. Взбить до полного растворения сахара и образования пышной устойчивой пены (миксером, венчиком...) Проще говоря, подготавливаем стандартную яично-сахарную базу для бисквита.

Муку смешать с разрыхлителем. Небольшими порциями ввести в бисквитное тесто. Объединить все ингредиенты до однородной структуры. Хорошо взбить.

На данном этапе в тесто добавляется пищевой краситель. Можно разделить массу на несколько порций и каждую закрасить своим цветом. Красителя надо совсем чуть-чуть. Быстро вводим его в тесто, перемешиваем и...

...Разливаем тесто будущего спонж-кейка для декора в термоустойчивые чашки, плошки и тому подобную жаропрочную посудину. Как показывает практика (и делятся своим опытом кондитеры-профессионалы), в качестве посуды для выпечки бисквитного мха могут выступать обычные одноразовые стаканчики для кофе/чая. Накрывать посуду с тестом пищевой пленкой. И...

...Ставим чашки в СВЧ. Выпекаем при обычной температуре для разогрева пищи (мощность 800 Ватт) в течении 1-1,5-2 минут (время варьируется в зависимости от особенностей каждой печки, а потому — тестируем и проверяем опытным путем наиболее правильный для вас вариант).

Сорбет прокрутить через пакоджет и подать со спонжем.

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
Сорбет дыня 10 порций			
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-ФАНМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E/coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Сорбет дыня 10 порций					
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.		
Сорбет дыня 10 порций (в целом блюде (изделии))					
77,88	86,53	-	-	4,25	-

Содержание сахара по сахарозе

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000/177 грамм) содержит:			
70,2	13,9	788,2	3559 (14900)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
94%	17%	216%	142%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
6	1,2	67	302,3

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____