

Технико - технологическая карта № 2364 от 30.04.2022

Тесто для вареников с фруктами

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Тесто для вареников с фруктами вырабатываемое vk.com/typical_cook и реализуемое в vk.com/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	Мука Пшеничная	612	612
2	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	170	170
3	Масло сливочное несоленое	34	34
4	Яйца куриные	170	170
5	Сахар-песок	8,5	8,5
6	Соль поваренная пищевая	5,1	5,1

Выход полуфабриката, г: 999,6

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.

Яйца хорошенько растереть с размягченным маслом, сахаром и солью, добавить молоко или холодную воду. Влить всю смесь в подготовленную из просеянной муки воронку и замесить более крутое, чем для обычных вареников, тесто. Дать ему созреть 15-20 минут, разделить заготовки, раскатав пласт теста немного толще, чем для обычных вареников. Следить, чтобы раскатанное тесто не засыхало, особенно по краям подготовленных для разделки вареников заготовок. Если края все же подсохли, смочить их взбитым белком

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): 9 часов, при температуре = +4°C (±2°C). Слоеное тесто - 24 часа. Песочное тесто - 36 часов..

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Тесто для вареников с фруктами			
Тесто однородной консистенции, равномерно перемешано.	Белый, кремовый или желтоватый и цветное	Вязкая, упругая, однородная, без следов непромеса и комочков	Приятный, без посторонних примесей, не резкий, молочный или кисломолочный, при добавлении дрожжей в рецептуру - легкий аромат брожения.

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
Тесто для вареников с фруктами					
1*10 ³	1,0	-	1,0	-	25

Плесени, КОЕ/г - не более 50

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Тесто для вареников с фруктами (в целом блюде (изделии))					
56,83	63,14	2,91	3,23	0,85	-

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 (1000 грамм) содержит:			
89,6	58,6	439,6	2644 (11071)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
119%	71%	120%	106%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
9	5,9	44	264,5

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____