

Технико - технологическая карта № 2430 от 26.06.2022

Крамбл с ванилью

1. Область применения

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	Масло сливочное несоленое	382	382
2	Сахар-песок	382	382
3	Соль поваренная пищевая	7,6	7,6
4	Мука Пшеничная	382	382
5	Мука миндальная	382	382
6	Ваниль	6,1	6,1

Выход полуфабриката, г: 1541,7

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.

1 Нарубите масло мелкими кубиками с ребром примерно 1,5 см. Поместите в миску. Добавьте сахар, соль, муку и миндальную муку. Перемешайте деревянной ложкой. Вымешивайте тесто, пока оно не приобретет текстуру крупной крошки, которую эльзасцы называют «штрёзель». 2 Готовое тесто держите в холодильнике (4°C) Затем выпечь при 160-170 °C в течение 10-15 минут

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): 72 часа, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Крамбл с ванилью			
Изделие правильной формы, без изломов и вмятин.	Корочки - золотистый, мякоти - кремовый, в - зависимости от ингредиентов в рецептуре.	Твердая, ломкая, рассыпчатая.	Мучных или шоколадных изделий, с включением компонентов по рецептуре. 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
Крамбл с ванилью					
1 x 10 ⁴	0,1	-	-	-	25

Дрожжи - 50, Плесени - 100 КОЕ/г, не более.

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Крамбл с ванилью (в целом блюде (изделии))					
58,45	64,94	25,21	31,51	0	-

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:			
41,3	319,4	266,2	4104 (17184)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
55%	385%	73%	164%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
4,1	31,9	26,6	410,4

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский