

Технико - технологическая карта № 535 от 19.06.2018

Эспума из моцареллы

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Эспума из моцареллы вырабатываемое Мейсон и реализуемое в ТТК оформлены группой Типичный повар .

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	Сыр моцарелла	517	517
2	Сливки из коровьего молока 33% жирности	517	517
3	Зелень базилик	50	46
4	Соль поваренная пищевая	3,5	3,5
5	Специи Перец черный молотый	0,35	0,35
6	Масло оливковое Extra Virgin	35	35
7	Агар пищевой	3,5	3,5

Выход полуфабриката, г: 1122,35

Выход готового изделия, г: 999

4. Технологический процесс

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

Накануне смешайте размельченный базилик со сливками и поставьте в холодильник на 26 часа (базилик в конце убрать) . На следующий день распустите в подогретых сливках моцареллу и агар-агар. Размешайте миксером и процедите сквозь сито. Приправьте перцем, мелкой солью и каплей оливкового масла. Перелейте в сифон и вставьте в него 2 газовых баллончика.(охладить)

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): 48 часов, при температуре = +4°С (±2°С).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Эспума из моцареллы			
Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет - ровный, однородный	Равномерный, однородный, свойственный компонентам, входящим в состав рецептуры.	Немного вязкая или жидкая, в-зависимости от состава рецептуры.	Приятный с ароматом компонентов в составе соуса, вкус выраженный, в меру соленый, острый. 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
Эспума из моцареллы					
5 x 10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жи́ра		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Эспума из моцареллы (в целом блюде (изделии))					
21,76	25,6	16,24	20,3	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 (999 грамм) содержит:			
157,2	282,2	34,2	3305 (13839)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
210%	340%	9%	132%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
15,7	28,2	3,4	330,8

Ответственный за оформление ТТК

