

Технико - технологическая карта № 2928 от 17.02.2023**Крем-брюле из авокадо****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Крем-брюле из авокадо вырабатываемое Типичный повар и реализуемое в .

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	Авокадо	117	70
2	Кокосовое сгущенное молоко "Cocomix"	25	25
3	Молоко кокосовое или сливки	20	20
4	Ваниль	0,1	0,1
5	Соль Морская (хлопья)	0,5	0,5
Для подачи			
6	Сахар тростниковый	10	10

Выход полуфабриката, г: 125,6

Выход готового изделия, г: 116/5

4. Технологический процесс

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

В чаше блендера смешайте до однородной консистенции авокадо, сгущенное молоко, миндальное молоко, ваниль, соль.

Выложите крем в формочку и накройте пищевой пленкой. Поставьте формочку в холодильник по крайней мере на 30 минут или можно оставить на ночь.

Перед подачей посыпьте порцию сахаром. При помощи кулинарной горелки растопите сахар, он должен подрумяниться и приобрести коричневатый оттенок. Оставьте авокадо-брюле на несколько минут, чтобы карамельная корочка затвердела, затем можно подавать на стол.

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 = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Крем-брюле из авокадо			
Компоненты в составе равномерно распределены, поверхность ровная, декорирована по рецептуре.	Равномерный, свойственный компонентам, входящим в блюдо.	Мягкая, устойчивая, желеобразная. или вязкая	Приятные, свойственные компонентам. 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
Крем-брюле из авокадо					
1 x 10 ³	1,0	-	1,0	-	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Крем-брюле из авокадо (в целом блюде (изделии))					
5,22	5,8	0	0	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 (116/5 грамм) содержит:			
1,4	18,8	6,4	200 (839)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
2%	23%	2%	8%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
1,2	15,6	5,3	166,1

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский