

Технико - технологическая карта № 2750 от 13.01.2023

Ажурный тюиль с орехами

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Ажурный тюиль с орехами вырабатываемое Типичный повар | Typical cook и реализуемое в Типичный повар | 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	Орех Грецкий ядро	488	460
2	Сахар-песок	488	488
3	Масло сливочное несоленое	401	401
4	Апельсин	232	105
5	Сироп кукурузный	488	488
6	Мука Пшеничная	157	157

Выход полуфабриката, г: 2099

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 Застелите противни силиконовыми ковриками для выпечки. Подготовьте подручные средства, такие как чашки или скалки, чтобы придать печенье желаемую форму.

2. Измельчите орехи в крупную муку.

3. Взбивайте сахар, масло и апельсиновую цедру насадкой «лопатка» на средней скорости до образования легкой и однородной массы, около 5 минут. Счищайте смесь со стенок дежи по необходимости. Постепенно добавляйте кукурузный сироп, перемешивая до получения однородной массы. На низкой скорости работы миксера всыпьте муку. Добавьте орехи и перемешайте до однородности вручную или с помощью насадки «лопатка» на низкой скорости работы миксера.

4 Разделите тесто на порции и скатайте заготовки в шарики диаметром 3 см. Расположите их на противне на расстоянии 10 см друг от друга, слегка прижмите.

5 Выпекайте при температуре 180 °С около 5 минут, до равномерного светло-коричневого цвета. Достаньте из духовки и придайте желаемую форму, пока печенье еще теплое. В качестве альтернативы оставьте его плоским и остудите на решетках. Храните в герметичном контейнере.

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): Хранению не подлежит.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Ажурный тюиль с орехами			
Изделие воздушной формы, на палочке.	Белый или цветной, при добавлении красителя в рецептуру.	Воздушная, нежная.	Карамелизированного сахара, без горечи и посторонних примесей.

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
Ажурный тюиль с орехами					
1 x 10 ³	1,0	-	-	-	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Ажурный тюиль с орехами (в целом блюде (изделии))					
70,15	77,94	-	-	29,28	-

Содержание сахара по сахарозе

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000 грамм) содержит:			
65,2	283,8	330,6	4137 (17322)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
87%	342%	91%	165%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
6,5	28,4	33,1	413,7

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский