

# Технико - технологическая карта № 2752 от 13.01.2023

## Банановый тюиль

### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Банановый тюиль 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	Пюре Фруктовое с/м	1171	1171
2	Вода питьевая	315	315
3	Мука Пшеничная	270	270
4	Сахар-песок	270	270

**Выход полуфабриката, г: 2026**

**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 противень силиконовым ковриком для выпечки. Подготовьте подручные средства, такие как чашки или скалки, чтобы придать печенье желаемую форму.
2. Смешайте банановое пюре, воду, муку и сахарную пудру в миске на водяной бане. Взбивайте погружным блендером до получения однородной массы, 1 минуту.
3. Сбрызните силиконовые коврики кулинарным спреем
4. Изогнутым шпателем нанесите тонкий слой бананового теста на выбранный вами трафарет.
5. Выпекайте при температуре 135 °С до золотисто-коричневого цвета, 8-9 минут.
6. Скалкой или аналогичным предметом придайте печенье форму, пока оно еще горячее. Если необходимо, разогрейте тюиль повторно, чтобы придать ему нужную форму.
7. Охладите до комнатной температуры и 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
<b>Банановый тюиль</b>			
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-ФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
<b>Банановый тюиль</b>					
1 x 10 <sup>3</sup>	1,0	-	-	-	25

### 6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
<b>Банановый тюиль (в целом блюде (изделии))</b>					
59,92	66,58	-	-	26,95	-

Содержание сахара по сахарозе

## 7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
<b>1 порция (1000 грамм) содержит:</b>			
38,4	4,1	560,9	2434 (10191)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
51%	5%	154%	97%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
3,8	0,4	56,1	243,4

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_ А.Ю. Муравский

Шеф повар \_\_\_\_\_ А.Ю. Муравский