

Технико - технологическая карта № 2754 от 13.01.2023**Грильяжный тюиль****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Грильяжный 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	Глюкоза (сироп)	650	650
2	Сахар-песок	650	650
3	Орех Миндаль	650	650
4	Масло сливочное несоленое	480	480

Выход полуфабриката, г: 2430**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.

2. Нагревайте глюкозный сироп и сахар в сотейнике с толстым дном на среднем огне, пока сахар не растворится. Добавьте миндаль и сливочное масло и доведите до кипения. Снимите с огня.

3 Распределите смесь по подготовленному противню, пока она еще теплая. Как только начнет остывать, накройте бумагой для выпечки и раскатайте до равномерной толщины.

4. Выпекайте при температуре 160 °C около 15 минут, до золотисто-коричневого цвета.

5 Переверните грильяж на лист бумаги для выпечки, вырежьте печенье, после чего придайте ему необходимую форму. Разогрейте печенье снова, если необходимо. 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
Грильяжный тюиль			
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
Грильяжный тюиль					
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.		
Грильяжный тюиль (в целом блюде (изделии))					
94,71	105,23	-	-	64,87	-

Содержание сахара по сахарозе

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000 грамм) содержит:			
2,4	396	652,5	6184 (25890)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
3%	477%	179%	247%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
0,2	39,6	65,2	618,4

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский