

## Технико - технологическая карта № 2753 от 13.01.2023

### Медовый тюиль

#### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Медовый 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	Мука Пшеничная	551	551
2	Сахарная пудра	417	417
3	Масло сливочное несоленое	447	447
4	Мед натуральный	253	253
5	Яйцо Белок	209	209

**Выход полуфабриката, г: 1877**

**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 необходимые подручные средства, такие как чашки или скалки, чтобы придать печенье желаемую форму.

2. Просейте вместе муку и сахарную пудру.

3. Взбивайте сливочное масло и мед на средней скорости насадкой «лопатка» до получения однородной массы, около 5 минут. Добавьте яичные белки, вымешайте до полного объединения. На низкой скорости всыпьте сухие ингредиенты. Счищайте смесь со стенок дежи для равномерного перемешивания.

4 Переложите тесто в контейнер, накройте крышкой и поставьте в холодильник до тех пор, пока оно не станет достаточно твердым для того, чтобы его можно было нанести на противень без растекания.

5. Небольшим изогнутым шпателем распределите тесто тонким слоем по выбранному трафарету на силиконовом коврике для выпечки.

6. Выпекайте при температуре 160 °С около 10 минут, до золотисто-коричневого цвета. Достаньте печенье из духовки и придайте ему желаемую форму, пока оно еще теплое. Если необходимо, разогрейте тюиль снова. В качестве альтернативы можно оставить печенье плоским и просто остудить 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
<b>Медовый 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-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E/coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
<b>Медовый 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>Медовый тюиль (в целом блюде (изделии))</b>					
113,93	126,59	-	-	41,66	-

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>			
82,2	374,8	799,8	6901 (28895)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
110%	452%	219%	276%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
8,2	37,5	80	690,2

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

А.Ю. Муравский

Шеф повар \_\_\_\_\_

А.Ю. Муравский