

Технико - технологическая карта № 2755 от 13.01.2023

Тюиль с яблочным соком

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Тюиль с яблочным соком 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	Сахар-песок	813	813
2	Мука Пшеничная	172	172
3	Мука миндальная	411	411
4	Сок яблочный	411	411
5	Масло сливочное несоленое	172	172

Выход полуфабриката, г: 1979

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. Соедините сахар, миндальную и пшеничную муку в миске. Добавьте яблочный сок и хорошо перемешайте. Влейте растопленное сливочное масло и перемешивайте до получения однородной массы.

3. Поместите миску на лед, чтобы смесь быстро остыла и ее было легче распределить.

4 Изогнутым шпателем распределите тесто на силиконовом коврике тонким слоем.

5 Выпекайте в конвекционной печи при температуре 160 °С до золотисто-коричневого цвета.

6. Разрежьте выпеченную заготовку на полоски размером 25*3 см с помощью линейки и ножа для пиццы. Пока печенье теплое, оберните его вокруг трубки из ПВХ диаметром 8 см. Если тюиль становится слишком твердым, верните его в духовку и прогрейте.

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
Тюиль с яблочным соком			
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
Тюиль с яблочным соком					
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.		
Тюиль с яблочным соком (в целом блюде (изделии))					
90,48	100,53	-	-	81,14	-

Содержание сахара по сахарозе

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000 грамм) содержит:			
2,9	141,9	850,2	4689 (19633)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
4%	171%	233%	188%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
0,3	14,2	85	468,9

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский