

Технико - технологическая карта № 2751 от 13.01.2023**Шоколадный тюиль****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Шоколадный 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. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Мука Пшеничная	318	318
2	Какао порошок	182	182
3	Масло сливочное несоленое	273	273
4	Сахарная пудра	591	591
5	Яйцо Белок	455	455
6	Ваниль	23	23
Для посыпки			
7	Сахарная пудра	0	0

Выход полуфабриката, г: 1842**Выход готового изделия, г: 1000/0**

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 какао-порошок.
- 3 Взбивайте сливочное масло и сахар насадкой «лопатка» до получения однородной массы, 5 минут. Начинайте с низкой скорости и увеличивайте до средней. Счищайте смесь со стенок дежи по необходимости.
- 4 Добавьте яичные белки и ваниль, перемешайте на средней скорости работы миксера до полного объединения.
- 5 Выключите миксер и всыпьте сухие ингредиенты. Смешайте на низкой скорости работы миксера до полного объединения.
6. Небольшим изогнутым шпателем тонким слоем распределите тесто по выбранному трафарету на силиконовом коврике для выпечки.
- 7 Выпекайте при температуре 160 °С до золотисто-коричневого цвета, от 8 до 10 минут
8. Скалкой или аналогичным предметом придайте печенье закругленную форму, пока оно еще горячее. Если необходимо, разогрейте печенье заново.
9. 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
Шоколадный тюиль			
Изделие воздушной формы, на палочке.	Белый или цветной, при добавлении красителя в рецептуру.	Воздушная, нежная.	Карамелизованного 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
Шоколадный 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.		
Шоколадный тюиль (в целом блюде (изделии))					
116,18	129,09	-	-	59,04	-

Содержание сахара по сахарозе

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000/0 грамм) содержит:			
128,7	260,6	862,5	6310 (26418)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
172%	314%	236%	252%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
12,9	26,1	86,2	631

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский