

Технико - технологическая карта № 2359 от 28.04.2022

Банановый чизкейк

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Банановый чизкейк вырабатываемое vk.com/typical_cook и реализуемое в vk.com/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
Начинка верхняя			
1	Бананы	300	180
2	Сахар тростниковый	20	20
3	Сок лимонный	10	10
Начинка нижняя			
4	Сыр Сливочный (кремете)	200	200
5	Сахар-песок	30	30
6	Сметана 30% жирности	100	100
7	Сок лимонный	15	15
8	Ваниль	1	1
9	Яйца куриные	100	88
10	Крахмал кукурузный	15	15
11	Сливки из коровьего молока 33% жирности	150	150
Корж			
12	Печенье Юбилейное	100	100
13	Масло сливочное несоленое	50	50

Выход полуфабриката, г: 959

Выход готового изделия, г: 0/200/420/138

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Бананы разминаем вилкой, соединяем с тростниковым сахаром и лимонным соком, немного провариваем на небольшом огне, постоянно помешивая, чтобы сахар растворился.

Сахар и яйца взбиваем до устойчивой пены. Так же поступаем со сливками. Соединяем обе смеси. Добавляем сметану, лимонный сок, ваниль или ванилин, кукурузный крахмал и вымешиваем в миксере (либо венчиком, смотря что у кого) до однородной массы на средней скорости.

Вводим сливочный сыр, затем добавляем банановую смесь.

Печенье перемалываем в пудру и смешиваем с размягченным сливочным маслом. Выкладываем на дно формы для чизкейка, печем 5 минут при 160 °С. Вливаем сырную массу на горячее тесто, выпекаем на водяной бане 1 час при 140 °С. Когда середина чизкейка достигнет желеобразной консистенции, десерт готов.

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): 48 часов, при температуре = +4°С (±2°С)..

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Банановый чизкейк			
Порционный торт правильной формы, без заветривания и изломов.	Корочки - светло-золотистый, мякоть - кремовая.	Умеренно плотная, тестовая основа не жесткая, рассыпчатая.	Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

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
Банановый чизкейк					
1 x 10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Банановый чизкейк (в целом блюде (изделии))					
50,42	56,02	17,15	22,87	3,95	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Герберга
Содержание сахара по сахарозе

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/200/420/138 грамм) содержит:			
42,4	189,8	166	2542 (10644)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
57%	229%	45%	102%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
5,6	25	21,9	335,4

Ответственный за оформление ТТК

Шеф повар
