

# Технико - технологическая карта № 2356 от 28.04.2022

## Чизкейк клубничный

### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Чизкейк клубничный 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. Рецепттура

| №                         | Наименование сырья и полуфабрикатов     | Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г |       |
|---------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------|-------|
|                           |                                         | Брутто                            | Нетто |
| 1                         | Тесто для чизкейка на 24 см.            | 500                               | 500   |
| Начинка                   |                                         |                                   |       |
| 2                         | Сыр Сливочный (кремете)                 | 650                               | 650   |
| 3                         | Сливки из коровьего молока 33% жирности | 100                               | 100   |
| 4                         | Сахар-песок                             | 100                               | 100   |
| 5                         | Яйца куриные                            | 150                               | 132   |
| 6                         | Яйца куриные                            | 40                                | 35    |
| 7                         | Мука Пшеничная                          | 40                                | 40    |
| Соус                      |                                         |                                   |       |
| 8                         | Клубника                                | 600                               | 600   |
| 9                         | Сахар-песок                             | 100                               | 100   |
| 10                        | Крахмал кукурузный                      | 20                                | 20    |
| 11                        | Вода питьевая                           | 100                               | 100   |
| Свежая клубника для соуса |                                         |                                   |       |
| 12                        | Клубника                                | 200                               | 170   |

**Выход полуфабриката, г: 2547**

**Выход готового изделия, г: 500/717/479/170**

#### 4. Технологический процесс

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

Для начала испеките основу для чизкейка.

Для начинки сливки соединяем с сахаром и взбиваем до пышности, добавляем сливочный сыр, яйца, желтки и муку. Вымешиваем до однородности. Массу выливаем в выпеченную основу.

Выпекаем на водяной бане в духовке при температуре 155 °С.

Для этого в глубокий противень ставим форму с чизкейком, обернутую по дну и стенкам плотным слоем фольги, и наполняем его водой до середины высоты формы. Выпекаем 20–30 минут, до достижения желейной консистенции в центре чизкейка. После выпекания даем остыть.

Свежую клубнику моем, нарезаем на красивые дольки.

Из сахара и воды варим сироп. Доводим смесь до кипения, добавляем размороженную клубнику и крахмал, доводим до кипения и провариваем 1 минуту. Взбиваем блендером. Остужаем.

Получившийся соус перемешиваем с нарезанной свежей клубникой, охлаждаем и выкладываем поверх чизкейка.

#### 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°C (±2°C)..

#### 6. Показатели качества и безопасности

##### 6.1. Органолептические показатели качества

| Внешний вид                                                   | Цвет                                            | Консистенция                                               | Вкус и запах                                              |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>Чизкейк клубничный</b>                                     |                                                 |                                                            |                                                           |
| 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 |
| <b>Чизкейк клубничный</b> |                                               |        |          |         |                                |
| 1 x 10 <sup>3</sup>       | 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. |        |                 |
| Чизкейк клубничный (в целом блюде (изделии)) |       |       |       |        |                 |
| 55,48                                        | 61,64 | 15,82 | 21,1  | 18,38  | -               |

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

## 7. Пищевая и энергетическая ценность

| Белки, г                                                                                          | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал (кДж) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|--------------------------|
| <b>1 порция (500/717/479/170 грамм) содержит:</b>                                                 |         |             |                          |
| 95,8                                                                                              | 406,2   | 538,6       | 6193 (25929)             |
| <b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b> |         |             |                          |
| 128%                                                                                              | 489%    | 148%        | 248%                     |
| <b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>                                                        |         |             |                          |
| 5,1                                                                                               | 21,8    | 28,9        | 331,9                    |

Ответственный за оформление ТТК

\_\_\_\_\_

Шеф повар

\_\_\_\_\_