

Технико - технологическая карта № 2357 от 28.04.2022

Чизкейк ванильный

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Чизкейк ванильный 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)	400	400
3	Яйца куриные	125	110
4	Яйцо желток	40	40
5	Сахар-песок	75	75
6	Сливки из коровьего молока 33% жирности	100	100
7	Ваниль	1	1

Выход полуфабриката, г: 1226

Выход готового изделия, г: 500/499

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 испечем корж для чизкейка.

Для начинки все компоненты соединяем в миске и взбиваем блендером до однородности. Затем прогреваем смесь на водяной бане до 45 °С, постоянно помешивая. Это поможет избежать трещин на поверхности чизкейка при выпекании, и начинка равномерно запечется. Получится нежная текстура.

Прогретую массу выкладываем в готовую основу чизкейка и выпекаем при температуре 90 °С 20–30 минут, до достижения желаемой консистенции в центре чизкейка.

Охлаждаем, убираем в холодильник на 2–3 часа, достаем и смело съедаем кусок.

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
Чизкейк ванильный			
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-ФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Чизкейк ванильный					
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.		
Чизкейк ванильный (в целом блюде (изделии))					
66,51	73,9	23,68	31,58	21,85	-

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)
1 порция (500/499 грамм) содержит:			
67	332,6	324	4557 (19081)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
89%	401%	89%	182%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
6,7	33,3	32,4	456,2

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____