

Технико - технологическая карта № 2360 от 28.04.2022

Шоколадный чизкейк

1. Область применения

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

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Тесто для чизкейка на 24 см.	470	470
2	Какао порошок	30	30
Начинка			
3	Сыр Сливочный (кремете)	300	300
4	Сметана 30% жирности	150	150
5	Крахмал кукурузный	15	15
6	Шоколад без добавлений	225	225
7	Сливки из коровьего молока 33% жирности	230	230
8	Яйца куриные	100	88
9	Сахар-песок	100	100

Выход полуфабриката, г: 1608

Выход готового изделия, г: 500/753

4. Технологический процесс

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

Основу чизкейка готовим по знакомой нам технике + в конце вмешиваем какао

Для начинки сахар и яйца взбиваем до устойчивой пены. Так же поступаем со сливками. Соединяем яичную и сливочную массу, добавляем сметану и вымешиваем до однородности.

Шоколад растапливаем на водяной бане, подмешиваем к начинке и добавляем сливочный сыр, вводим крахмал. Хорошо взбиваем до однородной массы.

Вливаем начинку в подготовленную основу и ставим в духовку с температурой 140 °С. Десерт готов, когда края станут плотными, а середина будет иметь консистенцию желе.

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
Шоколадный 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-ФАММ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Шоколадный 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.		
Шоколадный чизкейк (в целом блюде (изделии))					
75,26	83,62	20,8	27,74	18,73	-

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 (500/753 грамм) содержит:			
76,4	435,4	480,1	6145 (25728)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
102%	525%	132%	246%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
6,1	34,8	38,3	490,4

Ответственный за оформление ТТК

Шеф повар
