

Технико - технологическая карта № 2355 от 28.04.2022

Тесто для чизкейка на 24 см.

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Тесто для чизкейка на 24 см. 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	Сахар-песок	144	144
2	Мука Пшеничная	144	144
3	Мука миндальная	144	144
4	Масло сливочное несоленое	191	191

Выход полуфабриката, г: 623

Выход готового изделия, г: 501

4. Технологический процесс

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

Все сухие ингредиенты перемешиваем со 120 г сливочного масла, выкладываем ровным слоем на противень и ставим в заранее разогретую до 160 °С духовку на 15 минут.

Даем коржу чуть остыть, ломаем его на кусочки и взбиваем в блендере с оставшимся маслом. Выкладываем получившуюся массу в форму для чизкейка и печем еще 15 минут при 160 °С.

Если хотите придать коржу карамельный вкус, замените белый сахар таким же количеством тростникового.

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): 9 часов, при температуре = +4°C (±2°C). Слоеное тесто - 24 часа. Песочное тесто - 36 часов..

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Тесто для чизкейка на 24 см.			
Тесто однородной консистенции, равномерно перемешано.	Белый, кремовый или желтоватый и цветное	Вязкая, упругая, однородная, без следов непромеса и комочков	Приятный, без посторонних примесей, не резкий, молочный или кисломолочный, при добавлении дрожжей в рецептуру - легкий аромат брожения.

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
Тесто для чизкейка на 24 см.					
1*10 ³	1,0	-	1,0	-	25

Плесени, КОЕ/г - не более 50

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Тесто для чизкейка на 24 см. (в целом блюде (изделии))					
76,9	85,44	28,3	31,45	28,69	-

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 (501 грамм) содержит:			
15,8	159,2	244,5	2473 (10356)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
21%	192%	67%	99%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
3,2	31,8	48,8	493,7

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____