

## Технико - технологическая карта № 2358 от 28.04.2022

### Цитрусовый чизкейк

#### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Цитрусовый 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.	500	500
Начинка			
2	Сыр Сливочный (кремете)	650	650
3	Яйца куриные	150	132
4	Яйцо желток	60	60
5	Сахар-песок	100	100
6	Ваниль	1	1
7	Сливки из коровьего молока 33% жирности	100	100
8	Лимон	67	10
9	Лайм	26	25
10	Апельсин	44	20
Желе			
11	Сок апельсиновый	100	100
12	Сахар-песок	10	10
13	Мандарин дольки (консерва)	100	74
14	Желатин пищевой	5	5

**Выход полуфабриката, г: 1787**

**Выход готового изделия, г: 500/739/149**

#### 4. Технологический процесс

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

Сначала приготовим тесто и выпечем основу.

Для начинки в сотейнике соединяем все ингредиенты (все цитрусовые это цедра) и взбиваем блендером до получения гладкой текстуры. Если вы используете ваниль, разрежьте стручок вдоль пополам, достаньте ножом семена и добавьте к массе. Получившуюся массу нагреваем на водяной бане до 65 °С. Не забываем постоянно помешивать. Таким образом мы подготавливаем массу к равномерному запеканию в духовом шкафу, иначе, если вы поставите запекаться холодную массу, верх начинки быстро схватится и будет плотным, а середина не пропечется.

Начинку выливаем на подготовленный корж и выпекаем в заранее разогретой до 95 °С духовке 30 минут, до достижения железной консистенции в центре чизкейка. Остужаем.

Консервированные мандариновые дольки смешиваем с апельсиновым соком и сахаром. Третью получившейся массы нагреваем до легкого кипения, должен раствориться сахар, снимаем с плиты. Вводим замоченный в холодной воде и отжатый от лишней влаги желатин, растворяем его, если нужно, взбиваем блендером и смешиваем смесь с остальной массой.

Выливаем желе на остывший чизкейк. Ставим в холодильник на 2 часа.

Аккуратно достаем из формы и подаем.

#### 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
<b>Цитрусовый чизкейк</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-ФАНМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E/coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
<b>Цитрусовый чизкейк</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.		
<b>Цитрусовый чизкейк (в целом блюде (изделии))</b>					
59,33	65,92	21,28	28,37	18,25	-

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 (500/739/149 грамм) содержит:</b>			
97	415,2	381,3	5650 (23654)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
129%	500%	104%	226%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
7	29,9	27,5	407,1

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Шеф повар \_\_\_\_\_