

Технико - технологическая карта № 2689 от 03.12.2022

Трюфельное пюре

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Трюфельное пюре вырабатываемое Типичный повар | Typical cook и реализуемое в Типичный повар | 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
Пюре			
1	Картофель	977	733
2	Соль поваренная пищевая	9,8	9,8
3	Вода питьевая	1955	1955
Топпинг			
4	Грибы Белые свежие	59	45
5	Масло трюфельное	29	29
6	Сливки из коровьего молока 33% жирности	98	98
7	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	98	98
8	Масло сливочное несоленое	73	73

Выход полуфабриката, г: 3040,8

Выход готового изделия, г: 0/723/277

4. Технологический процесс

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

Доведите кастрюлю с подсоленной водой до кипения, положите картофель и варите 15 минут, накрыв крышкой.

Добавьте в маленькую кастрюлю сливочное масло, молоко и сливки и доведите до очень слабого кипения. Добавьте измельченные белые грибы и трюфельное масло, проварите 5 минут.

Когда картофель будет готов, слейте его в дуршлаг. Пропустите через пресс как можно быстрее и верните в кастрюлю.

Вылейте сверху приправленную сливочную смесь и как следует перемешайте еще раз перемешайте — и подавайте

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): 12 часов, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Трюфельное пюре			
Нюкии, Пюре сервировано на тарелке, правильной формы, поверхность может быть полита маслом.	Белый, кремовый, без посторонних включений	Однородная, без комочков, не клейкая, воздушная.	Аромат и вкус отварного картофеля, приятный, сливочный. В меру острый, соленый. 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
Трюфельное пюре					
1 x 10 ³	1,0	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.		
Трюфельное пюре (в целом блюде (изделии))					
29,99	33,32	8,55	9,5	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Герберга

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/723/277 грамм) содержит:			
26,9	110,7	122,7	1594 (6675)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
36%	133%	34%	64%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
2,7	11,1	12,3	159,4

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский