

Павлова + ТТК

Typicalcooks Donut • 28 октября 2021г.

На 4 порции

Подготовка 2 часа

Приготовление 1 ч 30 минут

Хранение 24 часа

Оборудование и материалы

Планетарный миксер

Кондитерские мешки + круглая, зубчатая и фигурная насадки

Ситечко

Термометр

Веничек



Ингредиенты:

Свежие ягоды

Швейцарская меренга:

50 г. белков

75 г. сахара

2 г. картофельного крахмала

1 г. уксуса

Сахарная пудра

Ягодное конфи:

100 г. малинового пюре

70 г. сахара

8 г. пектина NH

8 г. лимонного сока

Крем Шантильи с маскарпоне:

125 г. сливок жирностью 35%

25 г. маскарпоне

20 г. сахара

1 стручок ванили



Выложите на противень лист кулинарной бумаги и нарисуйте на нем круг нужного диаметра



Налейте белки в чашу планетарного миксера и добавьте 60 г. сахара. Нагрейте на водяной бане до 45°C, а потом взбивайте с насадкой «веничек;», пока масса не остынет полностью



Введите оставшиеся 15 г. сахара. Смешанные с крахмалом а затем уксус. Аккуратно перемешайте силиконовой лопаткой



Из кондитерского мешка с круглой насадкой отсадите меренгу по спирали в намеченный на бумаге круг



Из кондитерского мешка с зубчатой насадкой отсадите по периметру розетки меренги. Посыпьте сахарной пудрой и выпекайте 1 час 30 минут при 110°C. Держите в сухом месте



Нагрейте малиновое пюре до 40°C. Введите сахар, смешанный с пектином. Доведите до кипения, затем добавьте лимонный сок и остудите.



В чаше планетарного миксера с насадкой «веничек» смешайте холодные сливки и маскарпоне с сахаром и семенами ванили, выскобленными из стручка, а затем взбейте на средней скорости до консистенции крема Шантильи.



Покройте меренгу тонким слоем малинового конфи



Из кондитерского мешка с выбранной вами фигурной насадкой отсадите сверху крем Шантильи



Украсьте свежими ягодами



Технико - технологическая карта № 1407 от 25.11.2020

Павлова

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Павлова вырабатываемое https://vk.com/typical_cook и реализуемое в 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
Швейцарская меренга			
1	Яйцо Белок	50	50
2	Сахар-песок	75	75
3	Крахмал картофельный	2	2
4	Уксус 9%	1	1
5	Сахарная пудра	10	10
Ягодное конфи			
6	Малина	100	85
7	Сахар-песок	70	70
8	Пектин	8	8
9	Лимон	19	8
Крем Шантильи с маскарпоне			
10	Сливки из коровьего молока 33% жирности	125	125
11	Маскарпоне	25	25
12	Сахар-песок	20	20
13	Ваниль	3	3
Ягоды			
14	Малина	30	26
15	Клубника	30	26
16	Смородина красная	30	28
17	Вишня	30	26

Выход полуфабриката, г: 588

Выход готового изделия, г: 0/59/169/166/106

4. Технологический процесс

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

- 1° Выложите на противень лист кулинарной бумаги и нарисуйте на нем круг нужного диаметра.
- 2° Налейте белки в чашу планетарного миксера и добавьте 60 г сахара. Нагрейте на водяной бане до 45°C, а потом взбивайте с насадкой «венчик»; пока масса не остынет полностью.
- 3° Введите оставшиеся 15г сахара, смешанные с крахмалом а затем уксус. Аккуратно перемешайте силиконовой лопаткой
- 4° Из кондитерского мешка с круглой насадкой отсадите меренгу по спирали в намеченный на бумаге круг.
- 5° Из кондитерского мешка с зубчатой насадкой отсадите по периметру розетки меренги. Посыпьте сахарной пудрой и выпекайте 1 час 30 минут при 110°C. Держите в сухом месте
- 6° Нагрейте малиновое пюре до 40°C. Введите сахар, смешанный с пектином. Доведите до кипения, затем добавьте лимонный сок и охладите.
- 7° В чаше планетарного миксера с насадкой «венчик» смешайте холодные сливки и маскарпоне с сахаром и семенами ванили, выскобленными из стручка, а затем взбейте на средней скорости до консистенции крема Шантильи.
- 8° Покройте меренгу тонким слоем малинового конфи
- 9° Из кондитерского мешка с выбранной вами фигурной насадкой отсадите сверху крем Шантильи
- 10° Украсьте свежими ягодами

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): 72 часа, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Павлова			
Изделие правильной формы, без изломов и вмятин. Поверхность декорирована кремом, глазурью, фруктами, шоколадными и сахаристыми украшениями (по рецептуре). Отделка бортов - кремом, бисквитной крошкой, цветным бисквитом, шоколадными и сахаристыми украшениями (по рецептуре).	Коржей - кремовый или коричневый (для шоколадных, кофейных коржей), Крема и отделки - в зависимости от ингредиентов, входящих в состав.	Устойчивая, сохраняющая форму.	Сладкий, не приторный. 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.