

Технико - технологическая карта № 1261 от 29.09.2020**БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ НА 4 ПОРЦИИ****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ НА 4 ПОРЦИИ 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
1	Мука Пшеничная Т 00	300	300
2	Дрожжи сухие	5	5
3	Сахар-песок	20	20
4	Соль поваренная пищевая	1	1
5	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	500	500
6	Масло сливочное несоленое	100	100
7	Яйцо желток	40	40
8	Яйцо Белок	60	60
9	Сахар ванильный	5	5

Выход полуфабриката, г: 1031**Выход готового изделия, г: 797****4. Технологический процесс**

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

1. В средней миске смешайте все сухие ингредиенты - муку, сахар, дрожжи. Перемешайте, добавьте щепотку соли.
2. Молоко подогрейте до температуры примерно 40°C. В глубокую миску добавьте теплое молоко и мягкое сливочное масло. Перемешивайте венчиком до тех пор, пока масло полностью не растает. Введите желтки, ванильную пасту (экстракт) перемешайте до однородности.
3. Введите молочную смесь в мучную. Перемешайте венчиком тесто до однородности. Миску с тестом накройте пищевой пленкой и оставьте на 1 час.
4. По истечении времени взбейте белки до мягких пиков. Аккуратными движениями силиконовой лопатки введите белки в подошедшее тесто. Долго не вымешивайте.
5. Разогрейте вафельницу.
6. Вылейте тесто половником или большой мерной: ложкой в вафельницу. Выпекайте согласно инструкции до готовности.
7. Готовые горячие вафли в процессе выпекания выложите на решетку.

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
БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ НА 4 ПОРЦИИ			
Изделие правильной формы, без вмятин и изломов. Поверхность с отделкой по рецептуре.	Поверхности - золотистый, мякоти - желтоватый.	Корочка - не грубая а песочная, мякоть - пористая, однородная, без следов непромеса и комочков.	Приятные, без посторонних примесей, для шоколадных изделий - аромат шоколада, какао. Без 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-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ НА 4 ПОРЦИИ					
5 x 10 ³	0,1	-	-	-	25

Дрожжи - 50, Плесени - 100 КОЕ/г, не более. Плесени в изделиях с сахарной пудрой - 50 КОЕ/г, не более.

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ НА 4 ПОРЦИИ (в целом блюде (изделии))					
47,77	53,08	9,54	11,92	2,5	-

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)
1 порция (797 грамм) содержит:			
58,5	108,6	251,4	2217 (9282)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
78%	131%	69%	89%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
7,3	13,6	31,5	278,2

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар
