

Технико - технологическая карта № 1260 от 29.09.2020

ВАФЛИ ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) ВАФЛИ ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ 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. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Мука Пшеничная Т 00	60	60
2	Мука цельнозерновая пшеничная	70	70
3	Пекарский порошок (разрыхлитель теста)	7	7
4	Соль поваренная пищевая	2	2
5	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	250	250
6	Масло сливочное несоленое	50	50
7	Яйцо желток	60	60
8	Яйцо Белок	20	20

Выход полуфабриката, г: 519

Выход готового изделия, г: 426

4. Технологический процесс

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

1. В глубокой миске смешайте сухие ингредиенты - цельнозерновую и пшеничную муку, разрыхлитель, соль. Перемешайте венчиком до объединения. Отложите в сторону.
2. В другую миску влейте молоко, добавьте желтки, растопленное сливочное масло и перемешайте.
3. Введите жидкие ингредиенты в сухие. Перемешайте венчиком до однородной консистенции теста.
4. Белки взбейте отдельно до мягких пиков. Аккуратными движениями силиконовой лопатки вмешайте белки в тесто.
5. Подготовьте вафельницу. Разогрейте ее до необходимой температуры.
6. Вылейте тесто половником или большой мерной ложкой в вафельницу. Выпекайте согласно инструкции до готовности.
7. Аккуратно выложите готовые горячие вафли 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
ВАФЛИ ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ			
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
ВАФЛИ ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ					
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.		
ВАФЛИ ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ (в целом блюде (изделии))					
40,42	44,91	8,91	11,14	0	-

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 (426 грамм) содержит:			
31,5	65,2	99,9	1113 (4660)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
42%	79%	27%	45%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
7,4	15,3	23,4	261

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар
