

Технико - технологическая карта № 2786 от 26.01.2023**Шоколадный йогурт****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Шоколадный йогурт 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
1	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	714	714
2	Йогурт 6% жирности	143	143
3	Шоколад без добавлений	143	143

Выход полуфабриката, г: 1000**Выход готового изделия, г: 1000****4. Технологический процесс**

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

Подогрейте молоко в кастрюле, не давая ему закипеть, выключите огонь. Добавьте поломанный кусочками шоколад. Перемешивайте венчиком до полного растворения шоколада.

Добавьте йогурт и осторожно перемешайте.

Аккуратно заполните баночки.

Поставьте их в духовку на два часа при температуре 40 °С, затем выключить огонь и оставить баночки в закрытой духовке еще на пару часов.

По истечении положенного времени закройте баночки крышками и поставьте в прохладное место.

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): Хранению 48 часов.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Шоколадный йогурт			
Йогурт подается в бокале, с коктейльной трубочкой, может быть декорирован фруктами, взбитыми сливками, тертым шоколадом (по рецептуре).	Белый, при добавлении топпингов (сиропов) - с оттенком добавляемого ингредиента.	Густая, воздушная, однородная по всей массе йогурта.	Приятный, молочный с ароматом компонентов по рецептуре. 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-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Шоколадный йогурт					
1 x 10 ⁵	0,1	-	1,0	-	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Шоколадный йогурт (в целом блюде (изделии))					
21,31	23,68	2,11	2,64	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000 грамм) содержит:			
35	76,9	114	1288 (5393)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
47%	93%	31%	52%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
3,5	7,7	11,4	128,8

Ответственный за оформление ТТК

_____ А.Ю. Муравский

Шеф повар

_____ А.Ю. Муравский