МКОУ «Ортаколинская СОШ»

 Утверждаю

 Директор МКОУ «Ортаколинская СОШ»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.М.Ахмедханов

 **Технико-технологическая карта № 16**

Наименование изделия: Конфеты «Несквик»

Номер рецептуры: № 96436727-010

Наименования сборника рецен гур: Сборник рецепту р блюд и кулинарных изделий для Предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «ХлебиродинФопм». 2004 г

|  |
| --- |
| Технологический процессДля приготовления «скорлупы» для несквик на водяной бане или в микроволновой печи растопить, помешивая, шоколад. Когда температура шоколадной массы достигнет 50 оС, переставить емкость с жидким шоколадом в кастрюлю с холодной водой. И, помешивая, медленно остудить шоколад до +24 оС. Затем снова нагреть его до +31 оС.Полученным таким образом, темперированным шоколадом смазать пластмассовые или силиконовые формочки. Поставить их в холодильник на два часа при температуре +12 оС. Покрыть формочки еще одним слоем темперированного шоколада и убрать в холодильник на пару часов. Чтобы приготовить начинку для несквик, необходимо растопить на водяной бане, постоянно помешивая, шоколад. При этом надо следить, чтобы вода и пар не попадали в шоколад. Кстати, на этом этапе можно воспользоваться микроволновой печью, установив среднюю мощность. Только не забывая при этом помешивать.Когда шоколад растопиться и его температура достигнет 50 оС, ввести сливки (они должны быть комнатной температуры или слегка прогретые). С помощью лопаточки аккуратно перемешать шоколад и сливки от середины и по кроям, чтобы не насыщать шоколадную массу ненужным воздухом. Консистенция у шоколада должна быть, как у густой сметаны.Когда температура массы достигнет 30-40 оС, добавить нарезанное кубиками сливочное масло. Здесь надо быть особенно внимательным: если добавлять масло при более высокой температуре, то у шоколада появиться привкус топленного масла; если при более низкой - масло плохо размешается и во рту будет оставаться привкус жира.Аккуратно перемешать до однородного состояния. Добавить дополнительный ингредиент, который, собственно, и придаст конфетам определенный вкусовой оттенок. Это может быть алкоголь, или измельченные орехи, или фруктовое пюре. Мы используем ликер и орехи миндаля. Еще раз перемешать.В приготовленных «скорлупках» для трюфелей с одной стороны проделать небольшое отверстие нагретым под горячей водой и вытертым насухо ножом. Поместить конфеты в холодильник на 2 часа, затем повторяем этот процесс. Реализация и хранение Температура хранения от 0 до 25°ССрок реализации «конфет» при хранении в холодильнике - не более 3 месяцев с момента окончания технологического процесса.Показатели качества и безопасности Органолептические показатели конфет:Внешний вид - на поверхности шоколадных конфет с начинками (типа «Ассорти»), и с корпусами, содержащими глюкозу, допускается просачивание конфетной массы.Цвет - характерный для данного наименования конфет. Вкус - горьковато сладкий, без посторонних привкусов.Запах - свойственный данному наименованию, ясно выраженный, без постороннего запаха. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход г. |  | Пищевые вещес тва | Минер.вещества, мг |  | Витамины, м |  |  |
| Белкиг | Жиры,г | Угле­воды,г | Энерг. ценность , ккал | Са | Mg | Fe | Р | Fe | Bi | С | А | E |
| 150 | 3.6 | 3.7 | 15.4 | 108.4 | 0 | 24 | 0 | 12 | 44 | 78 | 0 | 7 | 0 |