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 процесс  Для 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°С  Срок 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. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вых  од г. |  | Пищевые вещес тва | | | Минер.вещества, мг | | | |  | Витамины, м | | |  |  |
| Белки  г | Жиры,г | Угле­  воды,  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 |