

*Квалификационный экзамен
Разработка фирменного десерта
«Кекс шоколадный с грушей»*

Студентка 621гр: Ветитнева Е.

Руководители работы: Фещук Л.Г.
Баранова Л.С.

Введение

ТТК- является нормативным документом. Карта разрабатывается на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые и реализуемые только в данном предприятии.

ТТК так же, как и стандарт предприятия, состоит из следующих разделов:

- Наименование изделия и область его применения;
- Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия);
- Перечень требований к качеству сырья;
- Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, выхода п/ф и готового изделия;
- Описание технологического процесса приготовления;
- Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению, предусматривающие особенности оформления и правила подачи блюда (изделия), требования и порядок реализации кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения;
- Показатели качества и безопасности.;
- Показатели пищевого состава и энергетической ценности.

Каждой технико-технологической карте присваивается порядковый номер. Карту подписывают инженер-технолог, ответственный разработчик, утверждает руководитель предприятия общепита или его заместитель. Срок действия ТТК определяет предприятие.

Необыкновенный десерт из шоколадно-кексового теста со спелой чуть терпковатой грушей и с растопленным шоколадом внутри груши. Это уникальное сочетание обычных ингредиентов, которое в своей совокупности придает десерту пикантности и необыкновенный вкус.




| Состав: | брутто | нетто |
|-----------------------------|---------------|--------------|
| Груша | 119 | 87 |
| Шоколад темный | 8 | 8 |
| Лимон | 10.7 | 4 |
| Сахар-песок | 25 | 25 |
| Мука пшеничная в/с | 21 | 21 |
| Масло сливочное | 21 | 21 |
| Яйца диетические | 1/3шт. | 13 |
| Какао-порошок | 4 | 4 |
| Кофе крепкое подготовленное | 2 | 2 |
| Разрыхлитель для теста | 0.1 | 0.1 |
| Соль | 0.1 | 0.1 |
| Для оформления: | | |
| Пудра сахарная | 2 | 2 |
| Мята свежая | 0.2 | 0.2 |
| Выход: | | 120 |

Технология приготовления кекса шоколадного с грушей №1:

1. Груши сортируем, моем, очищаем от кожуры, сохраняем плодоножку.
2. Срезаем у груш основание (сохраняем его) и удаляем сердцевину с косточками.
3. Шоколад разделяем на равные части.
4. Вкладываем в груши по кусочку шоколада, возвращаем срезанную часть плодов на место.
5. Груши сбрызгиваем лимонным соком.
6. Разогреваем духовку до 180С.
7. Смазываем маслом формочки. На дно кладем кружки пергаментной бумаги.
8. Раскладываем по форма тесто.
9. В центр каждой формы с тестом вдавливаем грушу. Уровень теста должен быть примерно на 2 см ниже края формы.
10. Присыпаем груши сахаром.
11. Ставим в духовку на 30мин.
12. Вынимаем и даем постоять 5 мин.
13. Затем узким ножом проводим между стенкой формы и кексом. 14. Оставляем еще на 10мин. Перед подачей посыпаем сахарной пудрой и украшаем веточкой мяты.
15. Бракераж.

Технология приготовления теста для шоколадных кексов №2:

1. Соединяем просеянную муку, разрыхлитель, сахар.
 2. Масло взбиваем, соединяем с мучной смесью.
 3. Добавляем слегка взбитые яйца, какао-порошок и кофе и все перемешиваем.
 4. Используем.
- 

Родзинки Оксана
Фланган апельсиновый



Колодий Каролина
Кекс шоколадный с грушами

Анализ энергетической ценности десерта:

Пищевая и энергетическая ценность.

- Белки- 4.1
- Жиры- 19.3
- Углеводы- 55.5

Энергетическая ценность, Ккал (на100г)- 2714;

Ккал (на десерт)- 412.4

Соотношение БЖУ: 1:4.7:13.

Вывод: Соотношение белков, жиров и углеводов не являются оптимальными, это допускается т.к. десерт не является основным блюдом.

Десерт «Кекс шоколадный с грушей» калорийный, богат жирами, углеводами, т.к в состав этого десерта входят продукты содержащие большое количество жиров и углеводов, а также микроэлементами:

К-301; Na-155; P-108 и витамином А-116,5

Этот десерт рекомендуется готовить в кафе и ресторанах.

Спасибо за внимание!

