**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: сладкие блюда**

**Рецептура:** Разработана в рамках проекта «Гастрокэмп Бурятия – 2023»

**Автор:** Сафронов Иван

**Наименование блюда:** Капсульная конфета «Пять ягод Сибири»

**Выход блюда (г):** 14/10

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья, пищевых продуктов** | **Масса брутто, (г, кг)** | **Масса нетто или полуфабриката,**  **(г, кг)** | **Масса готового продукта,**  **(г, кг)** | **Масса на 1 порцию** | **Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации** |
| Начинка ягодная п/ф | 0,005 | 0,004 | 0,004 | 0,004 |  |
| Шоколадная оболочка п/ф | 0,009 | 0,008 | 0,008 | 0,008 |  |
| Шоколад темный | 0,0022 | 0,002 | 0,002 | 0,002 |  |
| Брусника | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 |  |
| Веточка ели | 1шт | 1шт | 1шт | 1шт |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Ягоды прогреваем на медленном огне до выделения сока, далее протираем ягоды через сито, добавляем мёд и тщательно перемешиваем.

Получившийся ягодный сок заливаем в силиконовую форму и убираем для застывания в морозильную камеру. Когда сок немного застынет, вставляем в каждую сферу по еловой веточке.

Убираем конфету в морозильную камеру и оставляем до полного застывания формы.

В отдельной миске разогреваем какао масло с небольшим количеством белого шоколада, во второй миске растапливаем небольшое количество какао масло и тёмного шоколада.

После того как наш сок полностью заморозится, вынимаем его из сферы и окунаем в какао-масло с белым шоколадом (шоколадная оболочка) и даем немного остыть, затем окунаем в какао-масло с темным шоколадом и убираем в холодильник.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: полуфабрикат кондитерский**

**Рецептура:** Разработана в рамках проекта «Гастрокэмп Бурятия – 2023»

**Автор:** Сафронов Иван

**Наименование блюда:** «Шоколадная оболочка**»**

**Выход блюда (г):** 1000

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья, пищевых продуктов** | **Масса брутто, (г, кг)** | **Масса нетто или полуфабриката,**  **(г, кг)** | **Масса готового продукта,**  **(г, кг)** | **Масса на 1 порцию** | **Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации** |
| Шоколад молочный | 0,3 | 0,3 | 0,3 |  |  |
| Шоколад белый | 0,4 | 0,4 | 0,4 |  |  |
| Какао-масло | 0,3 | 0,3 | 0,3 |  |  |

**Технологический процесс изготовления полуфабриката:**

Шоколад соединяем, добавляем какао-масло, перемешиваем и готовую массу ставим на водяную баню до готовности полуфабриката, остужаем при комнатной температуре.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: полуфабрикат**

**Рецептура:** Разработана в рамках проекта «Гастрокэмп Бурятия – 2023»

**Автор:** Сафронов Иван

**Наименование блюда:** Начинка ягодная

**Выход блюда (г):** 315

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья, пищевых продуктов** | **Масса брутто, (г, кг)** | **Масса нетто или полуфабриката,**  **(г, кг)** | **Масса готового продукта,**  **(г, кг)** | **Масса на 1 порцию** | **Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации** |
| Брусника | 0,05 | 0,045 | 0,045 |  |  |
| Черника | 0,05 | 0,045 | 0,045 |  |  |
| Смородина | 0,05 | 0,045 | 0,045 |  |  |
| Малина | 0,05 | 0,045 | 0,045 |  |  |
| Облепиха | 0,05 | 0,045 | 0,045 |  |  |
| Мед | 0,05 | 0,045 | 0,045 |  |  |
| Вода | 0,05 | 0,045 | 0,045 |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Ягоды прогреваем на медленном огне до выделения сока протираем ягоды через сито, добавляем мёд и тщательно перемешиваем.