**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: десерт**

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

**Автор:** Девятко Марина

**Наименование блюда:** Брусничный соус для десерта Жаргал

**Выход блюда (г):**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья, пищевых продуктов** | **Масса брутто, (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 св/мор | 0,3 | 0,029 | 0,025 |  |  |
| сахар | 0,040 | 0,039 | 0,025 |  |  |
| крахмал | 0,003 | 0,0026 | 0,025 |  |  |
| Мед | 0,030 | 0,027 | 0,025 |  |  |
| Корица молотая | 0,004 | 0,004 | 0,003 |  |  |
| Бадьян | 0,002 | 0,002 | 0 |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**1. Смешать все ингредиенты (кроме крахмала) в сотейнике и проварить бруснику. Извлечь звездочки бадьяна, измельчить в блендере и процедить через мелкое сито в сотейник. Затем добавить крахмал, разбавленный водой и выпаривать до консистенции соуса. Охладить.