**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Десерт**

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

**Автор:** Лазарев Максим

**Наименование блюда:** «Молочный путь»

**Выход блюда (г):** 113 гр

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Сливочная кнеля шоколада из Тарбагатайского масла | 40 гр | 40 гр | 40 гр | 40 гр |  |
| Домашнее печенье | 20 гр | 20 гр | 20 гр | 20 гр |  |
| Ферментированный красный творог | 30 гр | 30 гр | 30 гр | 30 гр |  |
| Крем из облепихи | 20 гр | 20 гр | 20 гр | 20 гр |  |
| Хруст из джидинской конопляной муки | 3 гр | 3 гр | 3 гр | 3 гр |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Шоколад, сливки сливочное масло растапливаем на водяной бане, как шоколад станет жидким, вмешиваем в него желатин, далее убираем в холодильник до полного застывания, печенье все ингредиенты смешиваем, охлаждаем, выпекаем при температуре 160° 15 минут.

Декор из конопляной муки все ингредиенты смешиваем до однородной массы, что бы не было комочков, распределяем ровно по формочкам, выпекаем 4 минуты при 160°.

Творог молоко и масло доводим до кипения, далее на слабом огне выпариваем всю жидкость, как жидкость исчезнет добавляем сахар, и творог начнет краснеть.

Облепиху, сахар и масло прогреваем до кипения, протираем через сито, и в сотейнике доводим крем до эластичной текстуры.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Десерт**

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

**Автор:** Лазарев Максим

**Наименование блюда:** «Сливочная кнеля шоколада из Тарбагатайского масла»

**Выход блюда (г):** 1300

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 белый 82% | 1000 гр | 1000 гр | 1000 гр |  |  |
| Сливки 33% | 300 гр | 300 гр | 300 гр |  |  |
| Масло сливочное | 200 гр | 200 гр | 200 гр |  |  |
| Желатин | 20 гр | 20 гр | 20 гр |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Шоколад, сливки сливочное масло растапливаем на водяной бане, как шоколад станет жидким, вмешиваем в него желатин, далее убираем в холодильник до полного застывания, печенье все ингредиенты смешиваем, охлаждаем, выпекаем при температуре 160° 15 минут.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Десерт**

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

**Автор:** Лазарев Максим

**Наименование блюда:** «Домашнее печенье»

**Выход блюда (г):** 350 гр

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Мука пшеничная | 500 гр | 500 гр | 500 гр |  |  |
| Сахар | 200 гр | 200 гр | 200 гр |  |  |
| Масло сливочное | 200 гр | 200 гр | 200 гр |  |  |
| Мед | 100 гр | 100 гр | 100 гр |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Десерт**

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

**Автор:** Лазарев Максим

**Наименование блюда:** «Хруст из джидинской конопляной муки»

**Выход блюда (г):** 100 гр

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Мука конопляная | 30 гр | 30 гр | 30 гр |  |  |
| Мед | 30 гр | 30 гр | 30 гр |  |  |
| Сливочное масло | 30 гр | 30 гр | 30 гр |  |  |
| Куриный белок | 30 гр | 30 гр | 30 гр |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Декор из конопляной муки все ингредиенты смешиваем до однородной массы, что бы не было комочков, распределяем ровно по формочкам, выпекаем 4 минуты при 160°.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Десерт**

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

**Автор:** Лазарев Максим

**Наименование блюда:** «Ферментированный творог»

**Выход блюда (г):** 700 гр

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Творог зерновой 9% | 1000 гр | 1000 гр | 1000 гр |  |  |
| Молоко | 500 мл | 500 мл | 500 мл |  |  |
| Сахар | 400 гр | 400 гр | 400 гр |  |  |
| Сливочное масло | 200 гр | 200 гр | 200 гр |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Творог молоко и масло доводим до кипения, далее на слабом огне выпариваем всю жидкость, как жидкость исчезнет добавляем сахар, и творог начнет краснеть.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Десерт**

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

**Автор:** Лазарев Максим

**Наименование блюда: «**Крем из облепихи»

**Выход блюда (г):** 600 гр

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Облепиха | 1000 гр | 1000 гр | 1000 гр |  |  |
| Сахар | 250 гр | 250 гр | 250 гр |  |  |
| Сливочное масло | 200 гр | 200 гр | 200 гр |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Облепиху, сахар и масло прогреваем до кипения, протираем через сито, и в сотейнике доводим крем до эластичной текстуры.