**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: десерт**

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

**Автор:** Девятко Марина

**Наименование блюда:** Хамар-Дабан

**Выход блюда (г):** 190 гр

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Клубника св/мор | 0,3 | 0,285 | 0,243 | 120 |  |
| Сахар песок | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,017 |  |
| Настойка анисовая крепкая 40% | 0,08 | 0,076 | 0,065 | 0,022 |  |
| Сливки 35% | 0,2 | 0,19 | 0,162 | 0,054 |  |
| Молоко сгущенное с сахаром 8,2 % | 0,08 | 0,076 | 0,065 | 0,022 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**1. Охлажденные сливки взбить до мягких пиков, добавить сгущенное молоко с сахаром и отсадить через кондитерский мешок в силиконовые формы; убрать в морозильную камеру

2. клубнику промыть, перебрать, выложить в сотейник вместе с сахаром, довести до кипения, пробить блендером. Протереть смесь через мелкое сито, выложит обратно в сотейник, прогреть, добавить Анисовую настойку и охладить. Подавать охлажденным с формованным мороженым.