**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Холодная закуска**

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

**Автор:** Доржиев Саян

**Наименование блюда:** Бурятский эклер

**Выход блюда (г):** 80 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** |
| Эклер п/ф | 0,032 | 0,032 | 0,032 | 0,032 |  |
| Мусс из сига х/к | 0,050 | 0,050 | 0,050 | 0,050 |  |
| Лук сублимированный | 0,001 | 0,001 | 0,001 | 0,001 |  |
| Икра сиговая м/с | 0,002 | 0,002 | 0,002 | 0,002 |  |
| Микрозелень | 0,001 | 0,001 | 0,001 | 0,001 |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

**Приготовленный полуфабрикат эклера разрезаем вдоль на 2/3 части.**

**В нижнею часть эклера укладываем приготовленный мусс из сига холодного копчения, посыпаем сублимированным луком, закрываем второй частью эклера.**

**С верху украшаем икрой и микрозеленью.**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Полуфабрикат**

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

**Автор: Доржиев Саян**

**Наименование блюда: Эклер п/ф**

**Выход блюда (г): 32 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** |
| Вода питьевая | 0,006 | 0,006 | 0,000 | 0,000 |  |
| Молоко | 0,006 | 0,006 | 0,006 | 0,006 |  |
| Сахар-песок | 0,0001 | 0,0001 | 0,000 | 0,000 |  |
| Соль столовая | 0,0001 | 0,0001 | 0,000 | 0,000 |  |
| Масло Сливочное | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,005 |  |
| МУКА пшеничная в/сорт | 0,007 | 0,007 | 0,007 | 0,007 |  |
| Яйцо куриное | 0,008 | 0,008 | 0,008 | 0,008 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

**В емкость наливают воду, добавляют масло, соль и доводят до кипения, затем постепенно, помешивая лопаткой, высыпают муку. Продолжая помешивать, прогревают массу 5-10 мин до получения однородной, без комочков массы.**

**Полученную массу охлаждают до 60-70 С, перекладываем в планетарный миксер и при непрерывном взбивании на малых оборотах вводят яйца, замешивая тесто в течение 12-15 мин. Полученное тесто помещают в кондитерский мешок с зубчатой насадкой и отсаживают изделия на противни длиной 10см.**

**Выпекают при температуре 190-220 С в течение 30-35 мин; вначале 10 мин при температуре 220 С, а затем при 190 С.**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Полуфабрикат**

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

**Автор: Доржиев Саян**

**Наименование блюда: Мусс из копченного сига**

**Выход блюда (г): 50 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** |
| Филе сига х/к | 0,040 | 0,040 | 0,040 | 0,040 |  |
| Сливки 22% | 0,014 | 0,014 | 0,010 | 0,010 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

**Филе сига холодного копчения пробиваем в чаши блендора постепенно добавляем сливки, пробиваем до однородной массы.**