**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Десерт**

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

**Автор:** Доржиев Саян

**Наименование блюда:** Мороженное из белых грибов с дикоросами.

**Выход блюда (г):** 20 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** |
| Мороженное из белых грибов п/ф | 0,040 | 0,040 | 0,040 | 0,040 |  |
| Крошка из черёмухового бисквита п/ф | 0,020 | 0,020 | 0,020 | 0,020 |  |
| Орех кедровый | 0,002 | 0,002 | 0,002 | 0,002 |  |
| Облепиха с/м | 0,002 | 0,002 | 0,002 | 0,002 |  |
| Клюква с/м | 0,002 | 0,002 | 0,002 | 0,002 |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

**На блюдо выкладываем крошку из черёмухового бисквита, с верху укладываем приготовленное мороженное, украшаем облепихой, клюквой, кедровым орехом.**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Полуфабрикат**

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

**Автор: Доржиев Саян**

**Наименование блюда: Мороженное из белых грибов п/ф**

**Выход блюда (г): 40 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** |
| Белый гриб с/м | 0,004 | 0,004 | 0,000 | 0,000 |  |
| Сливки 33% | 0,040 | 0,040 | 0,040 | 0,040 |  |
| Шоколад белый | 0,001 | 0,001 | 0,000 | 0,000 |  |
| Кукурузный крахмал | 0,002 | 0,002 | 0,000 | 0,000 |  |
| Молоко сушёное | 0,004 | 0,004 | 0,000 | 0,000 |  |
| Сахар | 0,001 | 0,001 | 0,000 | 0,000 |  |
| Соль | 0,0002 | 0,0002 | 0,000 | 0,000 |  |
| Желток яичный | 0,003 | 0,003 | 0,000 | 0,000 |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

**Белый гриб соединяем с ½ частью сливок, добавляем соль, белый шоколад, кукурузный крахмал, увариваем приготовленную массу до загустения и пробиваем блендером до однородной массы.**

**Остужаем до t 70 C. Добавляем протёртый с сахаром яичный желток.**

**Вторую часть сливок взбиваем до высоких пиков, постепенно соединяем с приготовленной грибной массой.**

**Приготовленную массу заливаем в силиконовую форму и убираем в морозильную камеру.**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Полуфабрикат**

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

**Автор: Доржиев Саян**

**Наименование блюда: Крошка из Черёмухового бисквита п/ф**

**Выход блюда (г): 20 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 в/сорт | 0,004 | 0,004 | 0,004 | 0,004 |  |
| Сахар-песок | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,005 |  |
| Сметана 25% | 0,007 | 0,007 | 0,007 | 0,007 |  |
| Яйцо куриное | 0,003 | 0,003 | 0,003 | 0,003 |  |
| Сода | 0,0001 | 0,0001 | 0,000 | 0,000 |  |
| Разрыхлитель для теста | 0,0001 | 0,0001 | 0,000 | 0,000 |  |
| Ванильная эссенция | 0,0001 | 0,0001 | 0,000 | 0,000 |  |
| Черемуха молотая | 0,002 | 0,002 | 0,002 | 0,002 |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

**Взбиваем яйца с сахаром до пышных пиков, добавляем сметану и аккуратно перемешиваем, добавляем соду, разрыхлитель, ванильную эсенцию. Добавляем просеянную муку и черемуху молотую. Тесто выливаем в форму и выпекать при t 170 C в течение 30 мин (проверяя шпажкой готовность бисквита) Остужаем, протираем готовый п/ф в крошку.**