**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: десерт**

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

**Автор:** Девятко Марина

**Наименование блюда:** Алтан

**Выход блюда (г):** 110 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** |
| тесто | Сода пищевая | 0,007 | 0,007 | 0,007 | 0,0007 |  |
| Сахар песок | 0,1 | 0,1 | 0,085 | 0,008 |  |
| Мед гречишный | 0,14 | 0,13 | 0,12 | 0,01 |  |
| Яйцо куриное | 0,08 | 0,095 | 0,085 | 0,008 |  |
| Мука пшеничная | 0,42 | 0,3285 | 0,240 | 0,025 |  |
| Масло сливочное 82,5% | 0,06 | 0,055 | 0,05 | 0,005 |  |
| крем | Сметана 25% и выше | 0,22 | 0,2 | 0,19 | 0,019 |  |
| карамель | 0,17 | 0,165 | 0,16 | 0,016 |  |
| карамель | Сахар песок | 0,15 | 0,15 | 0,12 | 0,012 |  |
| вода | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,02 |  |
| сливки 33% | 0,06 | 0,01 | 0,01 | 0,001 |  |
| сливочное масло | 0,03 | 0,03 | 0,022 | 0,002 |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**1. Нагреть в микроволновке сливки 2. Растопить сахар и воду в сотейнике до карамельного цвета, влить горячие сливки, перемешать до растворения, прогреть. 3. ввести сливочное месло, размешать до однородности, перелить в контейнер, накрыть крышкой, убрать в холодильник. 4. В миску отвешиваем муку. 5. готовим сотейник с водой, ставин для нагрева.

6. В дежу собираем сахар, яйцо, мед, соду и масло, вымешиваем лопаткой, ставим на водяную баню.

7. Постоянно мешая, прогреваем до белой пены.

8. Снимаем, вводим немного муки в горячую смесь и быстро вмешиваем ее. ставим обратно на водяную баню, прогреваем. 9. выключаем плиту, ставим дежу в планетарный миксер, добавляем половину оставшейся муки и делаем замес. 10. Повторяем с оставшейся мукой 11. включаем пароконвектомат на 180\*С 12. На силиконовом ковре делим тесто на 8 частей, тонко раскатываем, перекладываем на противень и выпекаем 5-8 минут

13. В дежу выкладываем холодную сметану и карамель. взбиваем до густоты. 14. снимаем коржи, формой вырезаем квадрат, обрезки собираем на отдельный противень.

15. собираем медовик, на каждый слой по несколько ложек крема. 16. часть обрезков пробиваем в измельчителе и через сито присыпаем. 17. оставляем на 1,5-2 часа для пропитки на столе 18. Поставим в шкаф шоковой заморозки, на 25-30 минут.

19. Вынимаем торт из формы, перекладываем на доску, обрезаем по периметру, делим на ровные порционные куски, , декорируем декором. Дефростируем на презентационной посуде