**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: десерт**

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

**Автор:** Девятко Марина

**Наименование блюда:** Жаргал

**Выход блюда (г):** 100 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** |
| Молоко | 0,048 | 0,045 | 0,038 | 0,013 |  |
| Шоколад темный | 0,055 | 0,055 | 0,047 | 0,016 |  |
| Сливки 1 35% | 0,1 | 0,095 | 0,081 | 0,027 |  |
| Желатин | 0,003 | 0,003 | 0,001 | 0,001 |  |
| Сыр творожный | 0,075 | 0,073 | 0,062 | 0,021 |  |
| Сливки 2 35% | 0,015 | 0,014 | 0,012 | 0,004 |  |
| Сахарная пудра | 0,018 | 0,018 | 0,015 | 0,003 |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**1. Замочить желатин в холодной воде

Взбить сливки1 не до стоячих пиков, убрать в холодильник

Отвесить: в сотейник – молоко. В мерный стакан – шоколад

Довести молоко до кипения, снять с плиты, добавить желатин и полученную смесь добавить в шоколад, пробить блендером до однородной консистенции.

Переложить полученную массу в миску и в 3 подхода добавить сливки аккуратно перемешивая мусс. Распределить по форме и убрать на гастроемкости в.

2. Соединить сливки 2, сыр и сахарную пудру и взбить. Полученный крем переложить в кондитерский мешок.