**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: десерт**

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

**Автор:** Девятко Марина

**Наименование блюда:** Лариса Сахьянова

**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** |
| Белок куриного яйца | 0,1 | 0,095 | 0,085 | 0,01 |  |
| Сахар песок1 | 0,3 | 0,285 | 0,240 | 0,03 |  |
| Вода | 0,06 | 0,06 | 0,06 | 0,0006 |  |
| Сливки 35% | 0,1 | 0,095 | 0,085 | 0,01 |  |
| Молоко кокосовое 19% | 0,3 | 0,3285 | 0,240 | 0,03 |  |
| Орех кедровый не очищенный | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,01 |  |
| Желатин листовой | 0,006 | 0,006 | 0,006 | 0,0006 |  |
| Сахар песок 2 | 0,05 | 0,05 | 0,048 | 0,004 |  |
| Желток | 0,04 | 0,038 | 0,032 | 0,0032 |  |
| Крахмал кукурузный | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 |  |
| Ягоды сублимат | 0,01 | 0,01 | 0,01 |  |  |

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

2.Сахар1 соединить с водой и сварить сироп до t 120°.

3. В это время взбиваем белок до пышности и вливаем горячий сироп, продолжаем взбивать до полного охлаждения. После этого на силиконовый коврик через кондитерский мешок отсаживаем очень мелкие капли меренги и ставим на сушку в пароконвектомат на 110° примерно минут на 50.

4. Кедровые орехи залить кокосовым молоком, проварить 6 минут, процедить через мелкое сито.  
5. Смешать крахмал, сахар2, желток и залить горячим ореховым молоком, доварить до густоты, отжать и ввести желатин и тщательно растереть. Оставить до полного остывания.

6. Охлажденные сливки взбить до мягких пиков и вмешать в остывшую ореховую массу венчиком.   
7. Выложить слоями, присыпать «пылью» сублимированных фруктов. Подавать охлажденным.