

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЙ
Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 323

№ п/п	Наименование продуктов	1-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Творог	121,6	120,6
2	Крупа манная	11,7	11,7
3	Яйца	13,9	13,9
4	Сахар	11	11
5	Изюм	17,3	17
6	Ванилин	0,01	0,01
7	Масло сливочное для смазки	4,3	4,3
8	Масса полуфабриката	-	178
9	Масса готового пудинга	-	160
Выход		160	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	22,29
Жиры(г)	17,38
Углеводы(г)	35,2
Ккал	386,1

Технология приготовления: В протертый творог добавляют манную крупу, яичные желтки, растертые с сахаром, перебранный и промытый в теплой воде ошпаренный и обсушенный изюм, ванилин, йодированную соль, перемешивают. Затем вводят взбитые яичные белки, взбивая массу (сверху вниз), раскладывают на противень или в формы, смазанные маслом, слоем 3-3,5 см и запекают 20-30 минут в духовом шкафу. Если творог сухой в массу добавляют молоко (20 гр. На выход), соответственно увеличивая выход или уменьшая закладку творога.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного-двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Поверхность пудинга белого цвета, без трещин, консистенция нежная, пышная, без комочков не промешанных продуктов. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.