

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 323

| № п/п | Наименование продуктов | 5-11 класс | |
|--------------|------------------------|------------|----------|
| | | Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | Творог | 182,4 | 180 |
| 2 | Крупа манная | 17,1 | 17,1 |
| 3 | Яйца | 19,4 | 19,4 |
| 4 | Сахар | 16,5 | 16,5 |
| 5 | Изюм | 26,6 | 25,5 |
| 6 | Ванилин | 0,01 | 0,01 |
| 7 | Масса полуфабриката | - | 167,2 |
| 8 | Масса готового пудинга | - | 240 |
| Выход | | 240 | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|-------------|-------|
| Белки(г) | 33,45 |
| Жиры(г) | 26,07 |
| Углеводы(г) | 52,8 |
| Ккал | 579 |

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.