



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 225

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ**

Номер рецептуры: **225**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПОВИДЛО ЯБЛОЧНОЕ	30	30	3	3
ВАНИЛИН	0,2	0,2	0,02	0,02
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	115,6	115,6	11,56	11,56
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
КРУПА МАННАЯ	10,9	10,9	1,09	1,09
САХАР ПЕСОК	5,7	5,7	0,57	0,57
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,17 шт.	6,84	17 шт.	0,68
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,1	4,1	0,41	0,41
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,1	4,1	0,41	0,41
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,1	4,1	0,41	0,41
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
Выход: 170/30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	22,91	А, мг	0,14	Mg, мг	31,19
Углеводы, г	38,08	Е, мг	0,81	P, мг	257,64
Жиры, г	17,11	С, мг	0,00	Fe, мг	1,49
Энергетическая ценность, ккал	407,43	В1, мг	0,08	Ca, мг	178,99
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. В горячей воде (10-20 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают на смазанный маслом растительным и посыпанный сухарями противень (или формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 250-280° С в течение 25-35 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционный кусок пудинга кладут на тарелку и поливают сверху повидлом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от кремового до светло-кремового;
- вкус — слегка сладкий, без лишней кислотности;
- запах — запеченного творога с соусом;
- консистенция — без комочков мягкая, сочная, рыхлая, пышная.

F



H