



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 225

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ**

Номер рецептуры: **225**

Наименование сборника рецептов: **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
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
ВАНИЛИН	0,15	0,15	0,02	0,02
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	102	102	10,2	10,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
КРУПА МАННАЯ	9,6	9,6	0,96	0,96
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6,04	15 шт.	0,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,6	3,6	0,36	0,36
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
Выход: 120/30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	25,00	А, мг	0,12	Mg, мг	27,60
Углеводы, г	55,80	Е, мг	0,72	P, мг	228,00
Жиры, г	18,60	С, мг	0,00	Fe, мг	1,32
Энергетическая ценность, ккал	418,60	В1, мг	0,07	Ca, мг	158,40
		Д, мкг	0,00	K, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, 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 молоком сгущенным. 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.