



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 60.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА .**

Номер рецептуры: 249

Наименование сборника рецептур : Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2017 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию.	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	100	100
Крупа манная	10	10
Сахар	10	10
Яйца	10	10
Масло сливочное	2	2
<i>Масса полуфабриката</i>		132
Выход		112

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию.

белки	жиры	Угле - воды	Энерг. Ценность, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
14,67	18,85	27,301 4,94	237,99	0,13	0,50	110 ,7	4,41	122,1 0	470,6 4	55,02	1,14

Технология приготовления:

Творог смешивают с яичными желтками , растертыми с сахаром, манную крупу.(Яйца куриные промывают в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды, затем обрабатывают в 0,5% растворе хлорамина, после чего ополаскивают проточной водой не менее 5 минут с последующим

выкладыванием в чистую промаркированную посуду). Все перемешивают. Белки взбивают и, осторожно помешивая, сверху вниз вводят в массу, выкладывают ее слоем 3 см в противни или формы, смазанные маслом

Поверхность массы разравнивают и запекают в духовом шкафу 30 минут, предварительно разогретом до температуры 230-280 С до образования на поверхности румяной корочки. Запеканку охлаждают, нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы чистым промаркированным ножом.

Отпускают со сгущенным молоком, прокипяченной сметаной или повидлом.

Внешний вид: порционные кусочки, форма сохранена, поверхность без трещин и подгорелых мест.

Консистенция : однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки- золотисто желтый, на разрезе – белый.

Вкус : в меру сладкий, с привкусом творога и продуктов , входящих в блюдо.

Запах : свойственный входящим в блюдо продуктам.