

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

\_\_\_\_\_ В.А.Средняк

Технологическая карта: №26

Наименование изделия: **Пудинг из творога (запеченный)**

Номер рецептуры: 249

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г |
| Творог             | 100                           | 100      |
| Крупа манная       | 10                            | 10       |
| Сахар              | 12                            | 12       |
| Яйца               | 0,1                           | 0,1      |
| Масло сливочное    | 1                             | 1        |
| Сметана            | 4                             | 4        |
| Выход: 160         |                               |          |

Химический состав данного блюда:

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Витамин С, мг |
|----------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| 17,76    | 12,1    | 18,38       | 254                   | 0,24          |

**Технология приготовления:** в горячую воду 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 образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 25-35 мин при температуре 220-250 градусов. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают порционно на куски. Отпускают со сметаной.

Температура готового блюда при отпуске +60 С..... +65 С

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест

*Консистенция:* однородная, нежная, мягкая

*Цвет:* корочки- золотисто-желтый, на разрезе-белый, соуса-светло-коричневый

*Вкус:* творога и продуктов, входящих в блюдо

*Запах:* творога и продуктов, входящих в блюдо