



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 |
| ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ | 114 | 112,5 | 11,4 | 11,25 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| КРУПА МАННАЯ | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| САХАР ПЕСОК | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,19 шт. | 7,65 | 19 шт. | 0,77 |
| ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ) | 16,7 | 16,7 | 1,67 | 1,67 |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | 4,5 | 4,5 | 0,45 | 0,45 |
| СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ | 4,5 | 4,5 | 0,45 | 0,45 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 1,7 | 1,7 | 0,17 | 0,17 |
| Выход: 120/30 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | | | | | |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|--------|
| Белки, г | 20,27 | А, мг | 0,15 | Mg, мг | 34,50 |
| Углеводы, г | 35,91 | Е, мг | 0,90 | Р, мг | 285,00 |
| Жиры, г | 14,96 | С, мг | 0,00 | Fe, мг | 1,65 |
| Энергетическая ценность, ккал | 368,50 | В1, мг | 0,09 | Ca, мг | 198,00 |
| | | 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, подготовленный и обсушенный изюм. 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 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 подогретую тарелку и поливают 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.