**Технологическая карта № 323**

**Наименование изделия: Запеканка из творога**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | Химический состав,г | | | | | | |
| Брутто,г | Нетто,г | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | | Ккал | Вит.С,мг | |
| Творог  Крупа манная  Вода или молоко для каши  Или мука пшеничная  Яйца  Сахар  Ванилин  Сметана  Сухари  Масло сливочное  Масса готовой запеканки | 141  9,7  36  12  1\10  9,7  0,015  5,2  5,2  5,2  - | 139,5  9,7  36  12  4,5  9,7  0,015  5,2  5,2  5,2  150 |  |  |  |  | |  | |
| Итого |  |  | 26,46 | 18,32 | 23,6 | 369,89 | | | 0,59 |

**Выход: 150**

**Технологическая карта № 329**

**Наименование изделия: Пудинг творожный запеченный**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | Химический состав,г | | | | | |
| Брутто,г | Нетто,г | | Белки, | Жиры,г | Углеводы,г | Ккал | Вит.С,мг | |
| Творог  Крупа манная  Яйца  Сахар  Изюм  Масло сливочное  Сухари  Сметана  Масса готового пудинга | 114  11  1\4  11  15,4  4,5  3,7  3,7  - | 114  11  8  11  15  4,5  3,7  3,7  150 | |  |  |  |  |  | |
| Итого |  |  | 22,34 | | 14,92 | 34,47 | 333,89 | | 0,29 |

**Выход: 150**

**Технология приготовления**: в горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с мукой или заваренной и охлажденной манной вязкой кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, йодированную соль. Подготовленную массу слоем 3-4 см выкладывают в смазанный сливочным маслом противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 С до образования корочки, затем выдерживают в камере с температурой 180-200 С до готовности 15 минут. Готовность определяют по уплотнению структуры – запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл на выход, увеличив соответственно выход или уменьшив закладку творога.

Запеканку отпускают с варенье, сладким молочным или фруктовым соусом.

**Температура подачи:** 65 С.

**Срок реализации:** не более 1- 2 часов с момента приготовления.

**Требования к качеству:** поверхность ровная, без трещин, колер золотистый, равномерный, на разрезе запеканка белая, вкус сладковатый, с запахом входящих продуктов и ванилина.

**Технология приготовления**: в протертый творог добавляют протертые яичные желтки, растертые с сахаром, манную крупу, растворенный в горячей воде ванилин 1:20, вымытый, ошпаренный и обсушенный изюм, все перемешивают. Белки взбивают и, осторожно помешивая, сверху вниз вводят в массу, выкладывая слоем 3 см на противни или формы, смазанные маслом и посыпанные сухарями, поверхность смазывают сметаной с сахаром. Запекают в жарочном шкафу при температуре 250 С в течение 15 мину, затем в камере с температурой200 С 15-20 минут. Готовность определяют по изменению плотности, консистенции. Если масса отделилась от стено, значит температура внутри больше 80 С.Если творог сухо, в массу добавляют молоко (20 г на выход), соответственно увеличив выход или уменьшая закладку творога.

Отпускают, поливая фруктовым или молочным соусом.

**Температура подачи**: 65 С.

**Срок реализации**: не более1- 2 часов с момента приготовления.

**Требования к качеству**: порции имеют правильную, не деформированную форму. Консистенция пышная, нежная, вкус входящих в рецептуру продуктов с ароматом ванилина. Соус соответствует рецептуре.