Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 06002**

Пудинг из творога запеченный

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Творог 9 % жирн. | 84 | 83 |
| Крупа Манная | 8 | 8 |
| Сахар-песок | 5 | 5 |
| Белок яичный пастеризованный | 3,05 | 3,05 |
| Изюм | 10,2 | 10 |
| Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия | 0,25 | 0,25 |
| Масло сливочное  | 2 | 2 |
| Сухари панировочные | 2,5 | 2,5 |
| Сметана 15% | 2,5 | 2,5 |
| Желток пастеризованный | 1,95 | 1,95 |
| Вода питьевая | 10 | 10 |
| Ванилин | 0,01 | 0,01 |
| **Масса полуфабриката:** | **-** | **118** |
| **Выход:** | **-** | **100** |

В 100 граммах данного блюда содержится:

|  |
| --- |
| Пищевые вещества, г |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| 16,3  | 9,87  | 19,78  |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества, мг |
| Ca | Mg | P | Fe |
| 137,57  | 23,35  | 194,87  | 0,81  |

|  |
| --- |
| Энергетическая ценность (ккал) |
| 243,38  |

|  |
| --- |
| Витамины, мг |
| A | B1 | B2 | PP | C | E |
| 0,05  | 0,06  | 0,22  | 0,51  | 0,21  | 0,24  |

**Технология приготовления**: в горячей воде растворяют ванилин и всыпают тонкой струйкой крупу манную и, помешивая, заваривают. Изюм перебирают, промывают и замачивают в горячей воде на 30 минут. Воду сливают, изюм охлаждают. В протертый творог добавляют продукт яичный жидкий пастеризованный (желток), растертый с сахаром-песком, охлажденную заваренную крупу манную, размягченное масло сливочное (1/2 от рецептурной нормы), подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Продукт яичный жидкий пастеризованный (белок) взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-5 см на смазанные маслом сливочным и посыпанные сухарями противни (или в формы), смазывают сметаной и запекают в духовом 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 порции.

**Температура подачи**: 65±5° С.

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