Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 06003**

Суфле творожное запеченное

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Творог 9 % жирн. | 71 | 70 |
| Мука Пшеничная 1 сорта | 7 | 7 |
| Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП | 20 | 20 |
| Белок яичный пастеризованный | 6,1 | 6,1 |
| Желток пастеризованный | 3,9 | 3,9 |
| Сахар-песок | 6 | 6 |
| Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия | 0,25 | 0,25 |
| **Масса полуфабриката:** | **-** | **113** |
| Масло сливочное  | 2 | 2 |
| **Выход:** | **-** | **100** |

В 100 граммах данного блюда содержится:

|  |
| --- |
| Пищевые вещества, г |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| 14,6 | 9,53 | 12,76 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества, мг |
| Ca | Mg | P | Fe |
| 107,55 | 17,07 | 152,68 | 0,44 |

|  |
| --- |
| Энергетическая ценность (ккал) |
| 203,04 |

|  |
| --- |
| Витамины, мг |
| A | B1 | B2 | PP | C | E |
| 0,04 | 0,07 | 0,18 | 0,81 | 1,18 | 0,29 |

**Технология приготовления**: к потертому творогу добавляют продукт яичный жидкий пастеризованный (желток), сахар-песок, соль, молоко, муку пшеничную просеянную, хорошо вымешивают. Продукт яичный жидкий пастеризованный (белок) взбивают в густую пену, осторожно вводят в творожную массу, вымешивая снизу вверх. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на противень, смазанный маслом сливочным, сверху сбрызгивают растопленным маслом сливочным. Запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-230°С в течение 20-30 минут.

**Температура подачи:** 65±5°С

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