

Технологическая карта № P1170

Номер рецептуры: P1170

Наименование блюда : ****Запеканка из творога со сгущенным молоком**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог 5%	78	77	98	97	78	77		
Крупа манная	3	3	5	5	3	3		
Яйцо куриное	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10		
Сахар-песок	3	3	4	4	3	3		
Сметана 15%	3	3	3	3	3	3		
Масло сливочное	3	3	4	4	3	3		
Масло растительное	1	1	1	1	1	1		
Соль	0.3	0.3	0.5	0.5	0.3	0.3		
Молоко сгущеное	15	15	20	20	15	15		
В Ы Х О Д	110		130		110			

Технология приготовления:

В горячую воду всыпают манную крупу, помешивая. Проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной вязкой манной кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, соль, подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3 - 4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в пароконвектомате при температуре 240-250 °С до образования корочки на режиме «Конвекция», затем переключают на режим «Конвекция + пар» с температурой 180—200 °С и доводят до готовности в течении 15 мин.

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 вареньем, сладким молочным или фруктовым соусом.

Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: поверхность ровная, без трещин, на разрезе запеканка белая.

Консистенция: однородная, в меру плотная.

Цвет: золотистый.

Вкус: сладковатый, без посторонних привкусов.

Запах: свойственный творогу, без посторонних запахов.

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	110	18.92	9.4	15.92	223.98	184.48	0.65	0.05	0.28	0.55
Детсад	130	23.69	11.4	21.7	284.14	234.54	0.77	0.07	0.35	0.7
ГКП	110	18.92	9.4	15.92	223.98	184.48	0.65	0.05	0.28	0.55