

Технологическая карта № P117C

Номер рецептуры: P117C

Наименование блюда : **25-Запеканка из творога с соусом**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог 5%	100	98.5	120	118.2				
Крупа манная	4	4	5	5				
Яйцо куриное	1/4 шт.	10	1/4 шт..	10				
Сахар-песок	5	5	6	6				
Сметана 15%	3.5	3.5	4.5	4.5				
Масло сливочное	3	3	3	3				
Масло растительное	1	1	1	1				
Соль йодированная	0.2	0.2	0.25	0.25				
Для соуса								
Сметана 15%	8	8	8	8				
Мука	1	1	1	1				
Масло сливочное	1	1	1	1				
Сахар-песок	1	1	1	1				
Вода	11	11	11	11				
В Ы Х О Д	110/20		130/20					

Технология приготовления:

В горячую воду (молоко) 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 165-175°C до образования корочки на режиме «Конвекция», затем переключают на режим «Конвекция + пар» с температурой 180-200 °C 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.

Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 мин. Не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120 °C, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 °C, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно 1/4 горячей воды и вымешивают до образования однородной массы. Затем добавляют оставшуюся воду и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют сахар и ванилин, затем процеживают и доводят до кипения.

Запеканку отпускают с вареньем, сладким молочным или фруктовым соусом. Температура подачи -65 °C.

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	110/20	22.8	11.75	13.01	248.99	180.02	0.75	0.06	0.32	0.54
Детсад	130/20	27.07	12.9	15.34	285.68	213.62	0.85	0.07	0.37	0.64