

ООО «Кировский комбинат  
школьного питания»  
44 30 91 г Самара, пр  
Карла-Маркса, 412



**Технологическая карта  
«Пудинг из творога с рисом»**

*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна -М. Дели принт, 2012 г, рецептура №236 стр 228, №362 стр 298.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию			
	Брутто,гр	Нетто,гр	Брутто,гр	Нетто,гр
Крупа рисовая	14	14	21	21
Творог	76	75	114	112,5
Яйца	6	6	9	9
Сахар	7	7	10,5	10,5
Масло сливочное	3	3	4,5	4,5
Сметана	3	3	4,5	4,5
<b>Масса полуфабриката :</b>	-	<b>118</b>	-	<b>177</b>
<i>Масса готового пудинга</i>	-	<i>100</i>	-	<i>150</i>
Соус яблочный № 362	-	30	-	30
Яблоки свежие	8	7	8	7
Сахар	4	4	4	4
Крахмал картофельный	1	1	1	1
Корица молотая	0,03	0,03	0,03	0,03
Кислота лимонная	0,03	0,03	0,03	0,03
Вода	24	24	24	24
<b>Выход :</b>	-	<b>100/30</b>	-	<b>150/30</b>

**Технология приготовления.**

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденный, сваренный до полуготовности рис, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают в смазанную сливочным маслом противень (2г от нормы) смазывают сверху сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 20-30 мин при температуре 220-250°C. Отпускают пудинг с прокипяченным сливочным маслом, с молочным или яблочным соусом.



### Требования к качеству

*Внешний вид* : сохранена форма, без трещин, полит соусом..

*Вкус* : характерный для творога и крупы, входящих в блюдо продуктов.

*Цвет* : корочки-золотистый, на срезе -белый с вкраплениями риса.

*Консистенция* : нежная, рис равномерно распределен.

*Запах* : характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов.

На 100 гр

Химический состав		
Б-14,73	Ca-120,5	B1-0,04
Ж9,94	P-188,2	PP-0,51
У-18,93	Fe-0,62	C-0,19
ККАЛ-224		B2-0,22

На 100/20 гр со сгущенным молоком

Химический состав		
Б-16,17	Ca-181,9	B1-0,052
Ж-11,64	P-188,2	B2-0,3
У-30	Fe-0,82	
ККАЛ-289,6		

На 100/30гр с соусом яблочным

Химический состав		
Б-14,76	Ca-123,13	B1-0,042
Ж-9,97	P-188,2	PP-0,51
У-24,03	Fe-0,78	C-0,46
ККАЛ-244,8		B2-0,22

На 100/30гр с соусом молочным сладким

Химический состав		
Б-15,31	Ca-139,31	B1-0,048
Ж-11,29	P-188,2	PP-0,51
У-22,9	Fe-0,67	C-0,29
ККАЛ-254,45		B2-0,24

На 150/30гр с соусом молочным сладким

Химический состав		
Б-23	Ca-139,31	B1-0,072
Ж-16,93	P-282,3	A-99
У-34,35	Fe-1	C-0,43
ККАЛ-381,67	Mg-33,6	B2-0,36

Руководитель производства

Сапрыкина М.А