

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»



УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель директора
М.В.Крицкая

«15» декабря 2021 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Запеканка творожно-шоколадная

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 15.12.2021

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Творожная масса:		
Творог	91	90
Крупа манная	7	7
Сахар	10	10
Яйца		2,7
Соль	0,5	0,5
Ванилин	0,01	0,01
Сметанно-шоколадная масса:		
Сметана	36	36
Яйца	6	6
Сахар	5	5
Какао-порошок	1,5	1,5
Крахмал картофельный	1,2	1,2
Ванилин	0,01	0,01
Масло растительное	3	3
Сухари панировочные	3	3
Выход готовой продукции:		130

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Творог освобождают от упаковки, протирают.

Яйца промывают сначала в 1%-ном, а затем в 0,5 %-ном теплом (с температурой до 30 °С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде. При поступлении яиц куриных пищевых мытых и дезинфицированных (согласно маркировки изготовителя) предварительная обработка перед приготовлением блюда не требуется.

Приготовление творожной массы: протёртый творог смешивают с манной крупой, яйцами, сахаром, солью, добавляют ванилин, тщательно перемешивают.

Приготовление сметанно-шоколадной массы: сметану слегка взбивают с яйцами, сахаром и ванилином. В полученную массу добавляют крахмал, предварительно смешанный с какао-порошком, перемешивают до образования однородной массы.

На смазанный растительным маслом и посыпанный сухарями противень

выкладывают творожную массу слоем 3-4 см. Поверхность разравнивают, сверху заливают сметанно-шоколадной массой слоем 1-1,5 см. Запекают в жарочном шкафу при температуре 160-180°C в течении 30-40 минут до готовности.

Допускается запекание в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

При отпуске блюдо можно полить сметаной, или сладкими соусами, или сгущённым молоком, или вареньем, или джемом, или конфитюром.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид: запеканка прямоугольной или треугольной формы;

цвет: поверхности – коричневый, на разрезе – слой белого и коричневого цвета;


вкус, запах: свойственный творогу со вкусом и ароматом какао, без постороннего привкуса и запаха;

консистенция: мягкая, умеренно плотная, без комочков.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
12,3	9,7	18,2	206/862


подпись разработчика

инженер-технолог Ромашкевич Л.А.

расшифровка подписи

Т/2 «Запеканка творожно-шоколадная»

