

Межотраслевой центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций
Солигорского района

наименование организации разработчика



Утверждаю
Заместитель управляющего центром
С. И. Казанович
16.05.2023г.

Технологическая карта №10 на кулинарную продукцию

Пудинг творожно-яблочный

По СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

Дата введения: 22.05.2023

1. Рецептура (фирменное)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	брутто	нетто
Творог	47,3	47,3
Яйцо	-	5,3
Крупа манная	7,3	7,3
Яблоки	62,9	44,0
Сахар	5,3	5,3
Масло сливочное	1,7	1,7
Выход полуфабриката	-	111,0
Масло сливочное (для смазывания противня)	1,0	1,0
Мука пшеничная	1,3	1,3
Выход готовой продукции:	100	
со сметаной	100/10	
с молоком сгущенным или повидлом	100/10	
с соусом	100/30	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и натирают на крупной терке.

Творог смешивают с манной крупой, предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной, яйцами, сахаром, растопленным сливочным маслом, яблоками, солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 200 °С в течение 25-30 мин до образования румяной корочки или запекают в пароконвектомате в режиме «ковекция+пар» при температуре 180°C влажность 30% в течение 25 минут.

Готовый пудинг нарезают на прямоугольные куски.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий: подают в порционной посуде с соусом или без. Оптимальная температура блюда при подаче +50 °С.

4. Характеристика изделий по органолептическим показателям
внешний вид - запеченное изделие прямоугольной или другой формы, равномерно подрумянено, полито сметаной, или молоком сгущенным, или соусом;
цвет - корочки - светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе - светло-желтый или светло-кремовый;
вкус, запах - характерный для блюд из творога с ароматом яблока;
консистенция - однородная, эластичная, слегка твердая у корочки, без комочков заварившейся манной крупы.

5. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

6. Сведения о пищевой ценности 100г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
12,1	6,5	13,1	178,8/749,2

подпись

Павловская И.В.

расшифровка подписи