



Утверждаю

Директор ОАО «Комбинат школьного питания»

И.В.Наровская  
«14» «12» 2022г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 458**  
на кулинарную продукцию

**ПУДИНГ ТВОРОЖНО-БАНАНОВЫЙ**

Дата введения: 14.12.2022 г.

СТБ 1210-2010

**1.РЕЦЕПТУРА:**

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ПОРЦИЮ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (г)	
	БРУТТО	НЕТТО
Сыр мягкий «Рикотта»	56,2	56
Творог	52,6	52
Бананы	66,8	40
Мука пшеничная	9,6	9,6
Сахар-песок	16	16
Яйца	-	3,2
Соль	0,4	0,4
Ванилин	0,02	0,02
Масло растительное	2,4	2,4
Сухари панировочные	4	4
Сметана	4	4
<b>Выход готового изделия</b>	<b>150</b>	
<b>Выход готового изделия со сметаной или вареньем, или повидлом, или молоком сгущенным</b>	<b>150/15</b>	

**2.ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

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.

Сыр мягкий «Рикотта» и предварительно протертый творог смешивают с желтками, растертыми с сахаром. Добавляют муку пшеничную, соль. Массу хорошо перемешивают. Яичные белки взбивают до пышной пены и осторожно перемешивают их с подготовленной массой. Противень смазывают маслом растительным, посыпают сухарями. Часть подготовленной массы выкладывают на противень, разравнивают, кладут очищенные нарезанные бананы, затем добавляют оставшуюся часть творожной массы. Поверхность пудинга слоем 3-4см разравнивают, смазывают сметаной и выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 30-35 минут до образования на поверхности румяной корочки. Готовый пудинг нарезают на порции.

Блюдо можно отпускать выходом 100г-200г.

**3.ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ:**

*внешний вид* - пудинг прямоугольной или треугольной формы;

*цвет* – корочки – светло-коричневый, на разрезе – светло-кремовый, с прослойкой из бананов;

*вкус, запах* – характерный для используемых продуктов, с ароматом рикотты, бананов и ванилина;

*консистенция* – нежная, мягкая, без крупинок.

**4. СРОК РЕАЛИЗАЦИИ:**

На мармите или горячей плите - не более 3 часов.

**5.СВЕДЕНИЯ О ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ НА 100г БЛЮДА:**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (калорийность), кДж (ккал)
6,9	10,2	22,7	812 кДж (194 ккал)

И.В. Зайцева