

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



УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель директора

И. В. Крицкая

02 января 2019 г

Технологическая карта №  
на кулинарную продукцию

Сырный пудинг из рикотты

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

Дата введения 02.01.19г.

1.Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сыр мягкий «Рикотта»	112	112	140	140
Мука пшеничная высший сорт	9,6	9,6	12	12
Сахар	12	12	15	15
Яйца	-	3,2	-	4
Ванилин	0,012	0,012	0,015	0,015
Масло растительное	2,4	2,4	3	3
Сухари пшеничные	3	3	3,8	3,8
Сметана	4	4	5	5
<b>Выход готового изделия:</b>		<b>120</b>	-	<b>150</b>
<b>со сметаной или вареньем, или джемом</b>	-	<b>120/15</b>	-	<b>150/20</b>

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Муку просеивают, если имеет низкую температуру, то выдерживают в теплом помещении, чтобы температура повысилась до 12 °С. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30 °С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде. Сахар просеивают через сито с размером ячеек не более 3 мм.

Сыр мягкий «Рикотта» соединяют с яйцами и сахаром, затем добавляют муку пшеничную, ванилин и все хорошо перемешивают. Полученную сырную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом растительным и посыпанный сухарями противень. Поверхность пудинга разравнивают, смазывают сметаной и выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течении 30-35 минут до образования на поверхности румяной корочки или в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование. Готовую запеканку нарезают на порции. Указанная в технологической карте рецептура (на 120г.) является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

Допускается изменение в технологической карте количества сметаны, варенья или джема на необходимый выход блюда.

**3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:**

**внешний вид** – сырнй пудинг прямоугольной или треугольной формы, полит сметаной или вареньем, или джемом;

**цвет** – корочки – светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – светло-желтый или светло-кремовый;

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

**консистенция** – нежная, мягкая, плотная, однородная.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

**5. Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта:**

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
без добавок	9,4	13,0	21,7	237/981,2
со сметаной	9,5	14,0	23,15	247/1034,1
с вареньем	9,0	10,0	27,4	249/1042,5
с джемом	9,0	10,0	30,0	257,4/1077,7

Технолог

Е.С. Былинович

