

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «ВИТМИЛ»



УТВЕРЖДАЮ  
 Директор ОАО «Витмил»  
 Г.С. Миналко

« 28 » февраля 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 50  
 на кулинарные изделия

**Пудинг из творога с курагой**

(наименование изделия)

фирменное блюдо

СТБ 1210-2010

(номер нормативных документов на изделие)

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовых изделий, г		Расход сырья на 1 порцию готовых изделий, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Творог	76	75	114	113
Крупа манная	7,5	7,5	11,3	11,3
Сахар	7,5	7,5	11,3	11,3
Яйца	-	5	-	7,5
Курага	10	18*	15	27*
Масло сливочное	2,5	2,5	3,8	3,8
Ванилин	0,01	0,01	0,015	0,015
Сухари пшеничные	2,5	2,5	3,8	3,8
Сметана	2,5	2,5	3,8	3,8
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>120</b>	-	<b>180</b>
<b>Выход готовой продукции</b>	-	<b>100</b>	-	<b>150</b>
<b>со сметаной</b>	-	<b>100/10</b>	-	<b>150/10</b>
<b>с молоком сгущенным с сахаром</b>	-	<b>100/15</b>	-	<b>150/15</b>
<b>с соусом шоколадным</b>	-	<b>100/25</b>	-	<b>150/25</b>

\*масса набухшей кураги

2. Описание технологии приготовления изделия:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30 °С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде, разделяют на белки и желтки.

В горячую воду (10 мл) на порцию всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают; затем охлаждают.

Курагу перебирают, тщательно промывают, замачивают в горячей воде, а затем измельчают на мясорубке с крупной решеткой. Творог протирают, добавляют желтки, растертые с сахаром, заваренную манную крупу, часть размягченного масла, измельченную курагу. Массу перемешивают. Яичные белки взбивают до пышной и устойчивой пены и осторожно перемешивают их с подготовленной массой. Выкладывают полученную массу слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями

противень. Поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250°С в течение 25-30 минут до образования румяной корочки.

При приготовлении в пароконвектомате массу укладывают слоем 3-4 см в гастроёмкости, смазанные маслом и посыпанные сухарями, разравнивают поверхность, смазывают сметаной и запекают в комбинированной режиме (конвекция+пар) при t = 185-200°С, 25-30 минут до образования румяной корочки. Готовый пудинг, не выкладывая, нарезают на порции.

Указанная рецептура является базовой, и на её основе можно сделать перерасчёт на необходимый выход блюда.

При отпуске поливают сметаной или молоком сгущенным с сахаром, или соусом шоколадным.

Оптимальная температура блюда при подаче 65 °С.

3. Характеристика изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.

**Внешний вид:** пудинг прямоугольной или треугольной формы, поверхность без трещин;

**Цвет:** корочки пудинга – светло-коричневый, румяный, на разрезе – золотистый, с вкраплениями кураги;

**Вкус и запах:** характерный для творога и кураги (без затхлого, кислого, прогорклого и других посторонних), кисло-сладкий;

**Консистенция:** однородная, мягкая, нежная, слегка твердая у корочки, без комочков манной крупы.

4. Срок годности и условия хранения.

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда, в 100 г.

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
Изделия со сметаной	17,1	7,9	20,2	220,5/923,2
Изделия с молоком сгущенным	17,9	7,2	28,2	249,1/1042,9
Изделия с соусом шоколадным	18,1	7,1	29,7	255,4/1069,3
100 г пудинга без добавок	16,8	5,9	19,9	199,9/836,9
100 г блюда со сметаной	15,5	7,2	18,4	200,5/839,5
100 г блюда с молоком сгущенным	15,6	6,3	24,5	216,6/906,9
100 г блюда с соусом шоколадным	14,5	5,7	23,8	204,3/855,4

Подпись разработчика:  (Дубнева Ю.Д.)

