**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога

Номер рецептуры: 279

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021.-410 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Творог 5,0% | 139,5 | 138 |
| Или творог 9,0% | 139,5 | 138 |
| Сахар | 9 | 9 |
| Крупа манная | 9 | 9 |
| Яйцо куриное | 6,9 | 6 |
| Сметана 15% | 4,5 | 4,5 |
| Сухари | 6 | 6 |
| Масло сливочное | 4,5 | 4,5 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Соль йодированная | 0,34 | 0,34 |
| Ванилин | 0,013 | 0,013 |
| Масса полуфабриката | - | 177 |
| Выход блюда | 150 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
|  | 23,85 | 11,55 | 22,5 | 289,35 |

***Технология приготовления:***

В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной манной вязкой кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, йодированную соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный маслом противень слоем 3-4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280С0 20-30 минут до готовности. Готовность определяют по уплотнению структуры – запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл на выход, увеличив, соответственно, выход или уменьшив закладку творога. Запеканку отпускают с вареньем, сладким молочным или фруктовым соусом.

Температура подачи 65С0.

**Срок реализации:** не более двух часов с момента приготовления.

**Требования к качеству:** поверхность ровная, без трещин, колер золотистый, равномерный, на разрезе запеканка белая, вкус сладковатый, с запахом творога и ванилина.