ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 07.19**

**Бланманже**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Молоко (МП, Л) | 850,0 | 850,0 | 127,5 | 127,5 | 102,0 | 102,0 | 85,0 | 85,0 |
| 2 | Крохмаль картопляний | 100,0 | 100,0 | 15,0 | 15,0 | 12,0 | 12,0 | 10,0 | 10,0 |
| 3 | Цукор пісок | 46,0 | 46,0 | 6,9 | 6,9 | 5,5 | 5,5 | 4,6 | 4,6 |
| 4 | Ванільний цукор | 4,0 | 4,0 | 0,6 | 0,6 | 0,5 | 0,5 | 0,4 | 0,4 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 150 | | 120 | | 100 | |

Відхилення до маси порцїї +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Л- лактоза;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Половину необхідної кількості молока вилити у каструлю та поставити на вогонь. Другу половину молока перелити у ємність, додати крохмаль, цукор та добре збовтати.

Додати молочно-крохмальну суміш до підігрітого молока та, постійно помішуючи, довести до кипіння. Потрібно постійно помішувати, щоб молоко не пригоріло.

Після того як молочна суміш прокипить протягом 5-10 хв., необхідно розлити її порційно, дати остигнути, та поставити в холодильник на 4-6 годин, щоб бланманже застиг.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 1 година. Температура подачі +8-10 °C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Бламанже подають в порціїних стаканчиках. Можливо полити ягідним кюлі.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - драглеподібна маса, охолоджена в порційній ємкості;

Смак і запах - відповідають якісним показникам натурального молока;

Колір - кремовий;

Консинстенція - однорідна, без грудочок крохмалю,який не заварився, не тягуча. Не допускається на поверхні плівки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 75 | 1,82 | 1,67 | 13,29 | 75,57 |
| 100 | 2,42 | 2,22 | 17,72 | 100,76 |
| 125 | 3,0 | 2,8 | 22,2 | 126,0 |
| 150 | 3,63 | 3,33 | 26,58 | 151,15 |
| 200 | 4,84 | 4,44 | 35,44 | 201,53 |