Столовая «Горностай»

НОВОСИБИРЬ 85

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧЕГО ЗАВТРАКА

Ингредиенты запеканки из творога

- Вода - 36.0 г
- Ванилин – 10 г
- Крупа манная - 9.7 г
- Масло сливочное 72.5% м.д.ж - 5.2 г
- Сахар-песок - 9.0 г
- Сметана 15.0% - 5.2 г
- Соль поваренная йодированная - 0.4 г
- Сухари панировочные - 5.2 г
- Яйцо куриное - 4.4 г
- Творог 5.0% м.д.ж - 139.5 г

НОВОСИБИРЬ 85

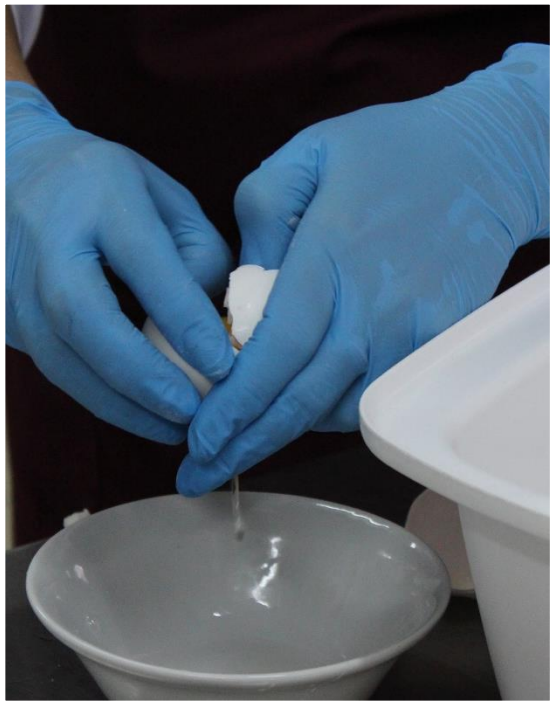
Перетираем
творог

Растворяем
в горячей воде
ванилин

Всыпаем манную
крупу
Помешивая, варим
10 минут, охлаждаем

Столовая «Горностай»
НОВОСИБИРЬ 85

Протертый творог
смешиваем
с заваренной и
охлажденной вязкой
манной кашей



Добавляем
сырые яйца
сахар
соль

Смазываем противень
сливочным маслом,
посыпаем
панировочными
сухарями слоем 3-4 см.

НОВОСИБИРЬ 85

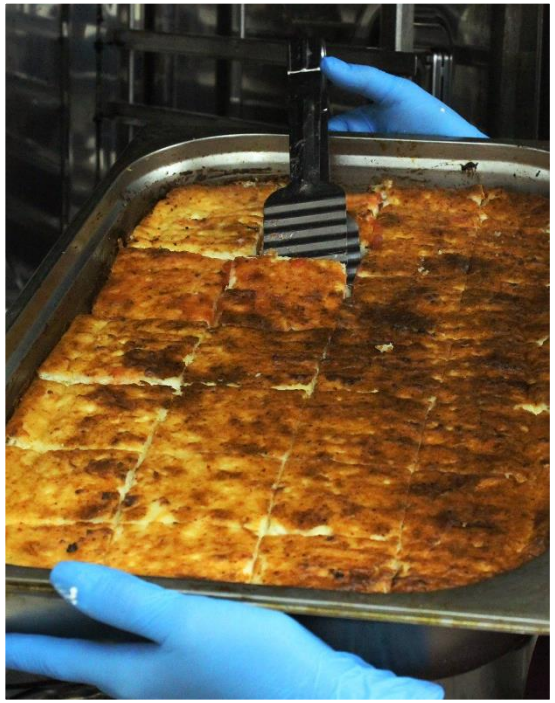
Выкладываем
массу
на противень

Поверхность
массы
разравниваем

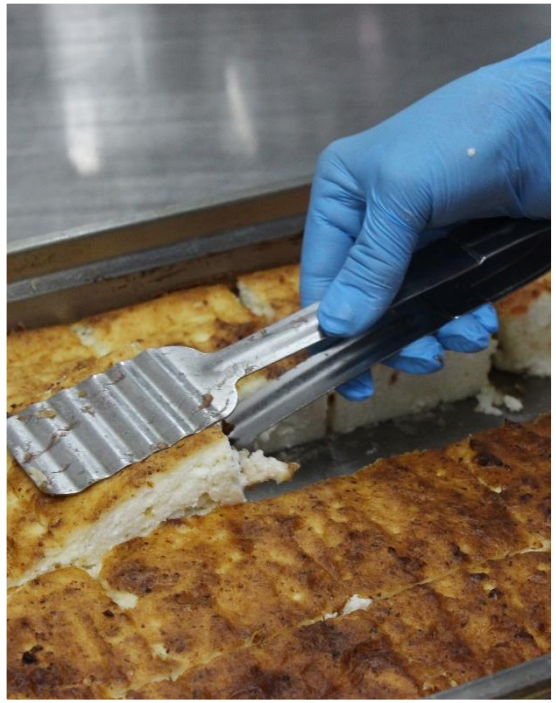
Смазываем
сметаной

НОВОСИБИРЬ 85

Запекаем
250°С до корочки,
180-200°С до
готовности
(суммарно 15')



Готовность:
запеканка легко
отделяется
от стенок противня



Нарезаем запеканку
порционно
Температура подачи
не менее 65 градусов

Столовая «Горностай»
НОВОСИБИРЬ 85

Характеристика блюда на выходе

Внешний вид

поверхность - ровная, без трещин

консистенция - упругая

цвет - белый на разрезе

вкус и запах - творожный с ванилином

НОВОСИБИРЬ 85

Приятного аппетита

С ЛЮБОВЬЮ,
ШКОЛЬНО-БАЗОВАЯ СТОЛОВАЯ ОЦ «ГОРНОСТАЙ»