


УТВЕРЖДЕНО
 приказом заведующего МАДОУ
 «Детский сад №23» г. Усинска
 №102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 484

Соус шоколадный

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порции					
	Брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Какао –порошок	2	2	3	3	4	4
Сахар	4	4	6	6	8	8
Молоко цельное сгущенное с сахаром	9,1	9,1	13,65	13,65	18,2	18,2
Ванилин	0,004	0,004	0,006	0,06	0,008	0,008
Вода	6	6	9	9	12	12
Выход		20		30		40

	Пищевые вещества г.			Энергетическая ценность(ккал)	Витамины С мг.
	белки	жиры	углеводы		
20	1,14	1,74	9,24	51,22	0,09
30	1,71	1,61	13,86	76,83	0,13
40	2,28	2,14	18,49	102,44	0,18

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Какао смешивают с сахаром. Молоко сгущенное разводят горячей водой, нагревают до кипения и при непрерывном помешивании вливают в смесь какао с сахаром, доводят до кипения, процеживают. В охлажденный соус вводят ванилин, растворенный в теплой воде.(1:20)

Температура подачи: 14С

Требования к качеству: Однородная, вязкая масса. Цвет светло-коричневый. Вкус сладкий, нежный. Запах сладкий, молочный, выраженный аромат ванили.

«Сборник технологических нормативов , рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений»

2013г