23.013 Karamelový krém 100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
cremefine profi na šľahanie	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	5,75	5,75
cremefine profi fraiche	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	5,75	5,75
mlieko sladené karamelové	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	3,50	3,50
hmotnosť porcie v g	100		100		100		150	

Výrobný postup

Cremefine profi na šľahanie spolu s cremefine profi fraiche vložíme do pripraveného kotlíka a šľaháme 10 minút. Pridáme sladené karamelové mlieko a spolu krátko šľaháme. Vyšľahaný krém môžeme podávať ihneď, prípadne ho schladíme 15 minút v chladničke. Porciujeme do misiek alebo kelímkov ako dezert s ovocím. Môžeme použiť aj ako plnku do piškótovej rolády.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	Vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1198	286	3,5	23,6	14,8	24,3	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
B	1198	286	3,5	23,6	14,8	24,3	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
C	1198	286	3,5	23,6	14,8	24,3	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
D	1712	680	5,1	31,6	18,3	33,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,01	0,0