

23.015 Panna cotta – dezert**100 porcií****Receptúra**

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, l, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
panna cotta	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	2,50	2,50
cremefine profi na šľahanie	4,10	4,10	4,10	4,10	4,10	4,10	6,15	6,15
mlieko 3 %	4,10	4,10	4,10	4,10	4,10	4,10	6,15	6,15
hmotnosť porcie v g	100		100		100		150	

Výrobný postup

Odmerané množstvo mlieka privedieme do varu, pridáme panna cottu a miešame, kým sa zmes nerozpustí. Pridáme studený cremefine profi na šľahanie, premiešame, dáme do chladničky na laž 2 hodiny. Podávame ako dezert v miskách alebo v kelímkoch s čerstvým ovocím.

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	1171	297	5,9	3,9	0,2	47,3	0,0	10,3	0,03	0,05	0,01	0,0	0,0	0,0
B	1171	297	5,9	3,9	0,2	47,3	0,0	10,3	0,03	0,05	0,01	0,0	0,0	0,0
C	1171	294	5,9	3,9	0,2	47,3	0,0	10,3	0,03	0,05	0,01	0,0	0,0	0,0
D	1756	439	8,7	5,8	0,3	70,3	0,0	15,4	0,04	0,07	0,02	0,0	0,0	0,0