

23.012 Bavorský krém – dezert**100 porcií**

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, l, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
bavorský krém v prášku	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,90	1,90
jogurt biely 1,5 % tuku	2,45	2,45	2,45	2,45	2,45	2,45	3,70	3,70
voda	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	4,50	4,50
hmotnosť porcie v g	100		100		100		150	

Výrobný postup

Bavorský krém v prášku zmiešame s bielym jogurtom, studenou vodou a šľaháme 5 až 10 minút. Vyšľahaný krém dáme do chladničky vychladieť asi na 1 hodinu. Porciujeme v miskách alebo v kelímkoch ako dezert.

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	421	100	2,9	3,07	0,0	14,9	0,15	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
B	421	100	2,9	3,07	0,0	14,9	0,15	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
C	421	100	2,9	3,07	0,0	14,9	0,15	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
D	632	150	4,24	4,58	0,0	22,33	0,25	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0