**14.080 Žemľovka jemná 100 porcií**

**Receptúra**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Potravina | Veková skupina | | | | | | | | |
| A | | | B | | C | | D | |
| Hmotnosť v kg, l, ks | | | | | | | | | |
|  | | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá |
| vianočka | | 5,00 | 5,00 | 7,00 | 7,00 | 8,50 | 8,50 | 10,00 | 10,00 |
| mlieko | | 2,50 | 2,50 | 3,50 | 3,50 | 4,50 | 4,50 | 5,00 | 5,00 |
| vajcia | | 20 | 1,00 | 28 | 1,40 | 35 | 1,75 | 40 | 2,00 |
| maslo | | 0,50 | 0,50 | 0,70 | 0,70 | 0,85 | 0,85 | 1,00 | 1,00 |
| cukor kryštálový | | 0,50 | 0,50 | 0,70 | 0,70 | 0,85 | 0,85 | 1,00 | 1,00 |
| škorica | | 0,07 | 0,07 | 0,12 | 0,12 | 0,15 | 0,15 | 0,20 | 0,20 |
| vanilkový cukor | | 0,07 | 0,07 | 0,12 | 0,12 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 |
| puding vanilkový | | 0,45 | 0,45 | 0,70 | 0,70 | 0,85 | 0,85 | 1,00 | 1,00 |
| mlieko | | 5,00 | 5,00 | 7,00 | 7,00 | 8,50 | 8,50 | 10,00 | 10,00 |
| strúhanka | | 0,30 | 0,30 | 0,40 | 0,40 | 0,40 | 0,40 | 0,50 | 0,50 |
| jablká | | 6,00 | 4,20 | 8,00 | 5,20 | 10,00 | 6,50 | 12,00 | 7,80 |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| hmotnosť porcie v g | | 180 | | 230 | | 280 | | 330 | |

**Výrobný postup**

Vianočku pokrájame na plátky, ktoré pokropíme vlažným mliekom, dochuteným vanilkovým cukrom. Vajcia rozdelíme – z bielkov a kryštálového cukru vyšľaháme sneh do ktorého jemne zamiešame žĺtka a zmiešame s vianočkou. Časť pripravenej masy dáme do vymasteného a strúhankou vysypaného pekáča. Jablká očistíme, pokrájame na plátky, zmiešame so škoricou, navrstvíme na pripravenú masu, pokvapkáme s maslom. Z mlieka a pudingového prášku uvaríme puding. Nalejeme na jablká a dáme poslednú vrstvu masy. Upečieme.

**Nutričné zloženie 1 porcie**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| veková  skupina | energetická  hodnota | | bielkoviny | tuky | kyselina  linolová | sacharidy | vláknina | vápnik | železo | Vitamíny | | | | |
| A | B1 | B2 | C | E |
| kJ | kcal | g | g | g | g | g | mg | mg | mg | mg | mg | mg | mg |
| A | 1385 | 331 | 8,02 | 9,8 | 0,0 | 50,8 | 2,6 | 128,5 | 1,6 | 0,065 | 0,1 | 0,2 | 4,5 | 0,6 |
| B | 1936 | 463 | 11,29 | 13,8 | 0,0 | 71,0 | 3,5 | 182,7 | 2,2 | 0,091 | 0,2 | 0,3 | 5,7 | 0,8 |
| C | 2352 | 562 | 13,77 | 16,8 | 0,0 | 86,0 | 4,3 | 225,5 | 2,7 | 0,112 | 0,2 | 0,4 | 7,1 | 1,0 |
| D | 2766 | 661 | 16,09 | 19,7 | 0,0 | 101,4 | 5,1 | 265,1 | 3,2 | 0,131 | 0,2 | 0,5 | 8,4 | 1,2 |