

### 15.005 - Buchty pečené plnené tvarohom

Kategória: Pokrmy múčne

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Múka polohrubá	kg	7,5	7,5	9,7	9,7	11,8	11,8	13,8	13,8		
Droždie	kg	0,35	0,35	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		
Cukor kryštálový	kg	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1	1,1	1,1		
Soľ	kg	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1		
Vajcia	ks	13	0,65	16	0,8	18	0,9	20	1		
Olej	kg	1,4	1,4	2	2	2,7	2,7	3,3	3,3		
Mlieko	l	4	4	5,5	5,5	6,5	6,5	7,5	7,5		
Cukor práškový	kg	0,45	0,45	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7		
Plnka:											
Tvaroh	kg	5	5	7	7	8	8	9	9		
Cukor práškový	kg	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2		
Cukor vanilkový	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2		
Vajcia	ks	13	0,65	16	0,8	18	0,9	20	1		
Hrozienka	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25		

**Alergény:** 1 - Obilniny, 3 - Vajcia, 7 - Mlieko

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	190	235	275	320	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	190	235	275	320	

### Technologický postup:

Z časti vlažného mlieka, cukru a droždia si pripravíme kvások. Do preosiatej múky pridáme soľ, kvások, vajcia, cukor a tuk. S vlažným mliekom vypracujeme cesto, ktoré necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto rozdelíme na diely a plníme plnkou. Zabalíme, poukladáme na plech, dobre pomastíme. Necháme ešte vykysnúť. Upečieme. Pred podávaním upečené posypeme práškovým cukrom.

Plnka: Tvaroh vymiešame s práškovým a vanilkovým cukrom, pridáme žĺtka, tuhý sneh z bielkov a umyté hrozienka.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]