

15.007 - Dukátové buchtičky s vanilkovým pudíngom

Kategória: Pokrmý múčne

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Múka hladká	kg	6,8	6,8	7,9	7,9	8,7	8,7	12,1	12,1		
Mlieko	l	3,5	3,5	4	4	5	5	7	7		
Vajcia	ks	8	0,4	10	0,5	12	0,6	15	0,75		
Droždie	kg	0,25	0,25	0,35	0,35	0,45	0,45	0,55	0,55		
Soľ	kg	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06		
Cukor práškový	kg	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7	0,9	0,9		
Olej	kg	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2	2,4	2,4		
Krém :											
Mlieko	l	13	13	18	18	22	22	25	25		
Pudingový prášok - vanilkový	kg	0,6	0,6	0,9	0,9	1	1	1,1	1,1		
Cukor vanilkový	kg	0,15	0,15	0,25	0,25	0,35	0,35	0,4	0,4		
Cukor kryštálový	kg	1,2	1,2	1,8	1,8	2,1	2,1	2,2	2,2		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia buchtičky :	110	130	160	190	
krém :	110	130	160	190	
Hmotnosť spolu:	220	260	320	380	

Technologický postup:

Z vlažného mlieka, cukru a droždia si pripravíme kvások, ktorý necháme vykysnúť. Múku preosejeme, pridáme cukor, rozšľahané vajcia, soľ, tuk a kvások. Vypracujeme vláčne cesto. Z vykysnutého cesta vyvaľkáme pruhy, ktoré dobre medzi sebou a na povrchu pomastíme. Do zlatista upečené ich z pekáča vyberieme, oddelíme od seba a pokrájame na kocky.

Krém: v časti studeného mlieka rozmiešame cukor, zlatý klas, vanilkový cukor. Ostatné mlieko privedieme do varu, vlejeeme pripravenú zmes a povaríme do zhutnutia. Buchtičky polievame teplým pudíngom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

Skup.	Kcal	kJ	B.Živ.	B.Ras.	Tuky	Sach.	Ca	P	Fe	Vit.A	Vit.B1	Vit.B2	Vit.PP	Vit.C	Vlák.
A:	424	1772	12,34	0,00	11,6	66,0	211,9		1,30					1,3	1,60
B:	516	2160	15,36	0,00	14,6	79,0	280,8		1,60					1,7	1,90
C:	605	2530	17,92	0,00	18,5	89,6	343,2		1,90					2,1	2,10
D:	789	3300	22,95	0,00	22,8	120,2	409,5		2,40					2,5	2,90