

15.023 - Moravské koláče

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	7	8,6	8,6	10,7	10,7	12,9	12,9		
Mlieko	l	4	4	5,5	5,5	6,5	6,5	8,5	8,5		
Vajcia	ks	14	0,7	18	0,9	21	1,05	25	1,25		
Droždie	kg	0,3	0,3	0,35	0,35	0,45	0,45	0,55	0,55		
Soľ	kg	0,05	0,05	0,07	0,07	0,08	0,08	0,1	0,1		
Cukor kryštálový	kg	0,5	0,5	0,7	0,7	0,9	0,9	1	1		
Olej	kg	0,6	0,6	1	1	1,31	1,3	1,5	1,5		
Lekvár slivkový	kg	2	2	3	3	4	4	5	5		
Tvaroh	kg	4,5	4,5	5,5	5,5	6,5	6,5	8,5	8,5		
Cukor práškový	kg	1,1	1,1	1,2	1,2	1,3	1,3	1,6	1,6		
Cukor vanilkový	kg	0,15	0,15	0,17	0,17	0,2	0,2	0,25	0,25		
Posýpka:											
Múka hrubá	kg	0,6	0,6	0,7	0,7	0,9	0,9	1,1	1,1		
Maslo	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,7	0,7		
Cukor kryštálový	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,7	0,7		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	230	290	350	
Hmotnosť spolu:	180	230	290	350	

Technologický postup:

Z časti vlažného mlieka, cukru a droždia pripravíme kvások. Necháme vykysnúť. Múku preosejeme, pridáme, kvások, vajcia, soľ, olej a zvyšné mlieko. Spracujeme vláčne cesto, ktoré dobre vypracujeme a dáme kysnúť. Vykysnuté cesto rozdělíme na štvorčeky, rozvalkáme, naplníme tvarohovou plnkou, zabalíme do guľky, poukladáme na vymastený plech, roztláčime, v strede urobíme jamku, do ktorej dáme lekvár a posypeme drobenkou. Koláče potrieme rozšľahaným vajcom, necháme vykysnúť a pečieme v mierne vyhriatej rúre. Posýpka: maslo necháme zmäknúť, pridáme múku a kryštálový cukor.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]