

15.026 - Nákyp ryžový s kompótom

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
Ryža	kg	5	5	6,5	6,5	7,5	7,5	9	9		
Maslo	kg	1,1	1,1	1,5	1,5	1,7	1,7	2	2		
Vajcia	ks	18	0,9	22	1,1	25	1,25	28	1,4		
Mlieko	l	14	14	16	16	19	19	24	24		
Soľ	kg	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06		
Cukor práškový	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5		
Cukor kryštálový	kg	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2	2,2	2,2		
Kompót miešaný	kg	2,6	2,6	4	4	5,5	5,5	6,5	6,5		
Sirup ovocný	l	1	1	1,5	1,5	1,8	1,8	2,1	2,1		
Olej	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3		
Cukor vanilkový	kg	0,05	0,05	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15		

Alergény: 3 - Vajcia, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	210	260	300	370	
Hmotnosť spolu:	210	260	300	370	

Technologický postup:

Kompót bez nálevu necháme odkvapkvať. Ryžu preberieme, umyjeme a sparíme. Do osoleného mlieka pridáme sparenú ryžu a uvaríme do polomäkká. Maslo vymiešame s cukrom, žĺtkami a vanilkovým cukrom. Pridáme uvarenú vychladenú ryžu, premiešame a skypríme snehom z bielkov. Pekáč vymastíme olejom, dáme vrstvu ryžovej masy, poukladáme kompót a prikryjeme druhou vrstvou ryže.

Upečieme v horúcej rúre. Pokrájame na porcie, posypeme práškovým cukrom a podávame so sirupom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]