

15.037 - Žemľovka jemná

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
Vianočka	kg	5	5	7	7	8,5	8,5	10	10		
Mlieko	l	2,5	2,5	3,5	3,5	4,5	4,5	5	5		
Vajcia	ks	20	1	28	1,4	35	1,75	40	2		
Maslo	kg	0,5	0,5	0,7	0,7	0,85	0,85	1	1		
Cukor kryštálový	kg	0,5	0,5	0,7	0,7	0,85	0,85	1	1		
Škorica mletá	kg	0,07	0,07	0,12	0,12	0,15	0,15	0,2	0,2		
Cukor vanilkový	kg	0,07	0,07	0,12	0,12	0,15	0,15	0,15	0,15		
Pudingový prášok - vanilkový	kg	0,45	0,45	0,7	0,7	0,85	0,85	1	1		
Mlieko	l	5	5	7	7	8,5	8,5	10	10		
Strúhanka	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5		
Jablká	kg	6	4,2	8	5,2	10	6,5	12	7,8		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	230	280	330	
Hmotnosť spolu:	180	230	280	330	

Technologický postup:

Vianočku pokrájame na plátky, ktoré pokropíme vlažným mliekom, dochuteným vanilkovým cukrom. Vajcia rozdelíme, z bielych a kryštálového cukru vyšľaháme sneh, do ktorého jemne zamiešame žltka a pridáme vianočku. Časť pripravenej masy dáme do vymasteného a strúhankou vysypaného pekáča. Jablká očistíme, pokrájame na plátky, zmiešame so škoricou a navrstvíme na pripravenú masu, ktorú pokvapkáme olejom. Z mlieka a pudingového prášku uvaríme puding, nalejeme na jablká a dáme poslednú vrstvu masy. Upečieme.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]