

15.041 - Šišky s džemom

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	8	8	11	11	13	13	15	15		
Cukor kryštálový	kg	0,45	0,45	0,55	0,55	0,65	0,65	0,75	0,75		
Soľ	kg	0,03	0,03	0,05	0,05	0,07	0,07	0,07	0,07		
Mlieko	l	6	6	8	8	9	9	10	10		
Droždie	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		
Vajcia	ks	16	0,8	20	1	25	1,25	30	1,5		
Olej	kg	0,4	0,4	0,55	0,55	0,7	0,7	0,8	0,8		
Džem ovocný	kg	3	3	4	4	5	5	6	6		
Olej	kg	5,5	5,5	6,5	6,5	7,5	7,5	8,5	8,5		
Cukor práškový	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		
Cukor vanilkový	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 :	160	220	260	300	
Hmotnosť spolu:	160	220	260	300	

Technologický postup:

Z časti mlieka, cukru a droždia si pripravíme kvások. Múku preosejeme, pridáme cukor, soľ, rozpustený tuk, žltka a vykysnutý kvások. So zvyšným vlažným mliekom vypracujeme vláčne cesto. Necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto rozvaľkáme a vykrajujeme z neho kolieska. Vykysnuté vyprážame v horúcom oleji. Tesne pred podávaním pridáme džem, posypeme práškovým a vanilkovým cukrom. 10% múky na vyvaľkanie cesta je normované v uvedenom množstve jednotlivých vekových skupín.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]