

15.054 - Závin kysnutý s kakaom a kakaovým pudingom

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	7,8	7,8	9,9	9,9	11	11	12,6	12,6		
Mlieko	l	4	4	5,5	5,5	6,5	6,5	8,5	8,5		
Tuk	kg	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9	1	1		
Soľ	kg	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05		
Droždie	kg	0,35	0,35	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		
Vajcia	ks	8	0,4	12	0,6	14	0,7	16	0,8		
Cukor kryštálový	kg	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1		
Cukor vanilkový	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15		
Cukor práškový	kg	1,5	1,5	2	2	2,2	2,2	2,3	2,3		
Kakaový prášok	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		
Pudingový prášok - kakaový	kg	1	1	1,5	1,5	2	2	2,6	2,6		
Oleľ	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3		
Maslo	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3		
Lekvár slivkový	kg	1	1	1,3	1,3	1,5	1,5	1,8	1,8		

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. Necháme vykysnúť. Do preosiatej múky pridáme cukor, žltka, tuk, soľ a vykysnutý kvások. Vlažným mliekom vypracujeme vláčne cesto, ktoré necháme vykysnúť. Po vykysnutí cesto rozdelíme na diely, rozvaľkáme, natrieme lekvárom, posypeme kakaovým práškom, pudingovým práškom, práškovým a vanilkovým cukrom, pokvapkáme tukom a zvinieme. Pripravený závin položíme na vymastený plech, necháme vykysnúť, dobre pomastíme a upečieme. Vychladnutý závin pokrájame na porcie a pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]