

15.059 - Žemľovka s jablkami a orechmi

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	8	9,5	9,5		
Mlieko	l	8	8	10	10	12	12	14	14		
Maslo	kg	1,1	1,1	1,5	1,5	1,8	1,8	2,2	2,2		
Soľ	kg	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06		
Vajcia	ks	20	1	24	1,2	28	1,4	32	1,6		
Cukor kryštálový	kg	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1		
Cukor práškový	kg	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7		
Hrozienka	kg	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7		
Cukor vanilkový	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15		
Strúhanka	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,2	0,2	0,25	0,25		
Olej	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4		
Jablká	kg	6	3,9	8	5,2	10	6,5	12	7,8		
Orechy vlašské	kg	0,8	0,8	1,2	1,2	1,4	1,4	1,5	1,5		

Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vajcia, 7 - Mlieko, 8 - Orechy, 12 - Siričitany

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	190	230	270	330	
Hmotnosť spolu:	190	230	270	330	

Technologický postup:

Vianočku pokrájame na plátky, zalejeme mliekom, pridáme rozpustené maslo, cukor, vanilkový cukor, soľ, žltka a tuhý sneh z bielkov. Zľahka zamiešame. Očistené jablká postrúhame a zmiešame s pomletými orechmi, cukrom a umytými hrozienkami. Do vymasteného a strúhankou vysypaného pekáča dáme polovicu vianočky, pridáme zmes jablák, prikryjeme druhou polovicou vianočky a upečieme. Upečenú žemľovku pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]