

15.060 - Žemľovka s marhuľovým 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
Žemle	kg	5	5	7,5	7,5	9	9	10,5	10,5		
Mlieko	l	9	9	11	11	13	13	16	16		
Maslo	kg	1,1	1,1	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2		
Soľ	kg	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06		
Vajcia	ks	20	1	26	1,3	30	1,5	36	1,8		
Cukor kryštálový	kg	1,1	1,1	1,3	1,3	1,4	1,4	1,6	1,6		
Cukor práškový	kg	0,4	0,4	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6		
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		
Kompót marhuľový	kg	6	6	8	8	10	10	12	12		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	210	260	300	360	
Hmotnost' spolu:	210	260	300	360	

Technologický postup:

Žemle pokrájame na plátky, namočíme do mlieka, do ktorého pridáme rozpustené maslo žltka, sneh z bielkov, cukor, vanilkový cukor, sol' a premiešame. Do vymasteného, strúhankou vysypaného pekáča dáme polovicu pripravených žemlí, poukladáme odkvapkané marhule, prikryjeme druhou polovicou žemlí. Pokvapkáme rozpusteným maslom. Upečieme. Žemľovku pokrájame na štvorce a pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]