

15.061 - Žemľovka s tvarohom I

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	10	10		
Mlieko	l	8	8	10	10	12	12	14	14		
Tvaroh	kg	5	5	7	7	8	8	9,5	9,5		
Maslo	kg	1,1	1,1	1,35	1,35	1,5	1,5	1,9	1,9		
Soľ	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2		
Vajcia	ks	20	1	24	1,2	28	1,4	32	1,6		
Cukor kryštálový	kg	0,8	0,8	1,1	1,1	1,3	1,3	1,7	1,7		
Cukor práškový	kg	0,3	0,3	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6		
Hrozienska	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		
Olej	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3		
Strúhanka	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,25	0,25	0,25	0,25		

Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vajcia, 7 - Mlieko, 12 - Siročítany

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	200	250	300	360	
Hmotnost' spolu:	200	250	300	360	

Technologický postup:

Vianočky pokrájame na väčšie kocky, pokropíme mliekom, 2/3 masla vyšľaháme so žĺtkami a kryštálovým cukrom. Zvlášť vyšľaháme bielka so zvyšným kryštálovým cukrom, jemne spojíme vianočku, žĺtkovú a bielkovú hmotu. Pekáč vymastíme olejom a vysypeme strúhankou. Polovicu hmoty vysypeme na pekáč, rovnomerne navrstvíme tvarohovú plnku a na vrch dáme druhú polovicu vianočkovej hmoty. Pokvapkáme zvyšným roztopeným maslom a dáme piecť. Upečenú žemľovku pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Plinka: žltka vymiešame s cukrom, pridáme vanilkový cukor, umyté hrozienka, soľ, prelisovaný tvaroh a zamiešame. Nakoniec zľahka zamiešame tuhý sneh z bielkov.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]