

### 15.065 - Dukátové buchtičky s vanilkovým krémom

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 hladká	kg	6,8	6,8	7,9	7,9	8,7	8,7	12,1	12,1		
Mlieko	l	3,5	3,5	4	4	5	5	7	7		
Vajcia	ks	8	0,4	10	0,5	12	0,6	15	0,75		
Droždie	kg	0,25	0,25	0,35	0,35	0,45	0,45	0,55	0,55		
Soľ	kg	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06		
Cukor práškový	kg	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7	0,9	0,9		
Olej	kg	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2	2,4	2,4		
Krém :											
Mlieko	l	13	13	18	18	22	22	25	25		
Vajcia	ks	10	0,2	14	0,28	18	0,36	20	0,4		
Pudingový prášok - vanilkový	kg	0,6	0,6	0,9	0,9	1	1	1,1	1,1		
Cukor vanilkový	kg	0,15	0,15	0,25	0,25	0,35	0,35	0,4	0,4		
Cukor kryštálový	kg	1	1	1,4	1,4	1,7	1,7	1,8	1,8		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia buchtičky :	110	130	160	190	
krém :	110	130	160	190	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	220	260	320	380	

## Technologický postup:

Z vlažného mlieka, cukru a droždí si pripravíme kvások, ktorý necháme vykysnúť. Múku preosejeme, pridáme cukor, rozšľahané vajcia-  
žltky, soľ, tuk a kvások. Vypracujeme vláčne cesto. Z vykysnutého cesta vyvaľkáme pruhy, ktoré dobre medzi sebou a na povrchu  
pomastíme. Do zlatista upečené ich z pekáča vyberieme, oddelíme od seba a pokrájame na kocky.

Krém: v 1/5 mlieka rozšľaháme žltka, cukor a vanilkový cukor. V ďalšej 1/5 mlieka rozmiešame krémový prášok. Zvyšné mlieko privedieme do varu vo vodnom kúpeli, vlejeme rozšľahané žltka a za stáleho šľahania varíme 10 minút. Prilejeme rozmiešaný krémový prášok a varíme do zhutnutia 20 minút. Krém musí mať hustú hladkú konzistenciu.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]