

## 15.070 - Pečené špaldové šišky

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 špaldová	kg	12	12	15	15	18,75	18,75	23	23		
Cukor trstinový	kg	3	3	3,75	3,75	4,7	4,7	5,9	5,9		
Mlieko mandľové	l	6,5	6,5	7,5	7,5	9,4	9,4	11,8	11,8		
Citrónová kôra	kg	0,05	0,05	0,07	0,07	0,07	0,07	0,08	0,08		
Maslo	kg	0,5	0,5	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9		
Vajcia	ks	20	1	25	1,25	31	1,55	39	1,95		
Droždie	kg	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8		
Sol'	kg	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	190	240	300	380	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	190	240	300	380	

### Technologický postup:

V malej miske rozdrvíme droždie, zalejeme teplým mliekom, múkou a cukrom - vymiešame do hladka. Do misky si preosejeme múku, pridáme cukor, soľ a premiešame. Pridáme rozpustené maslo, žltka, vlažné mlieko, nastrúhanú cistrónovú kôru a kvások. Vymiešame cesto a necháme aspoň 30 minút kysnúť. Vyksnuté cesto vyvaľkáme na hrúbku 1,5 cm. Vykrajujeme šišky, ktoré poukladáme na plech. Necháme 15 minút podkysnúť. Do stredu šišiek spravíme prstom dieru a dáme piecť na 180° približne 15 - 20 minút. Po upečení nanesieme na šišky lyžičku džemu a posypeme trstinovým práškovým cukrom.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]