

15.071 - Špaldulienky s jablkovým pyrém

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
Mlieko	l	7,5	7,5	10	10	13	13	15	15		
Múka špaldová hladká	kg	3,5	3,5	4,5	4,5	6	6	7	7		
Vajcia	kg	20	1	24	1,2	28	1,4	32	1,6		
Cukor kryštálový	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5		
Soľ	kg	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05		
Olej	kg	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5	3	3		
Jablkové pyré:											
Jablká	kg	8	5,2	10	6,5	12	7,8	14	9,8		
Cukor kokosový	kg	0,9	0,9	1	1	1,1	1,1	1,2	1,2		
Škoricový cukor	kg	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15	0,2	0,2		
Pudingový prášok - vanilkový	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5		
Cukor práškový	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	230	270	330	
Hmotnost' spolu:	180	230	270	330	

Technologický postup:

Z múky, mlieka, vody, vajec, cukru, soli vypracujeme hladké cesto, z ktorého po oboch stranách upečieme palacinky. Palacinky zvinieme na šatôčky, ktoré podávame s jablkovým pyré a posypané cukrom.

Jablkové pyrė: Jablká uvaríme, zahustíme pudingom, rozmixujeme a dochutíme kokosovým cukrom a škoricou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]