

15.072 - Špaldulienky s brusnicovým tvarohom

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 hladká	kg	3,5	3,5	4,5	4,5	5	5	7	7		
Vajcia	kg	15	0,75	18	0,9	22	1,1	30	1,5		
Mlieko	l	7,5	7,5	9,5	9,5	12,5	12,5	15	15		
Olej	kg	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5	3	3		
Plnka:											
Tvaroh mäkký	kg	3,75	3,75	5	5	6,25	6,25	7,5	7,5		
Mlieko	l	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5	3	3		
Smotana 33%	kg	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5	3	3		
Brusnice	kg	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2	2,4	2,4		
Cukor práškový	kg	0,4	0,4	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6		
Soľ	kg	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	230	270	330	
Hmotnosť spolu:	180	230	270	330	

Technologický postup:

Z mlieka, vaječ, špaldovej múky si pripravíme cesto na palacinky, ktoré pečieme na oleji z oboch strán. Tvaroh, mlieko, šľahačku vložíme do nádoby, vyšľaháme metličkou, potom krátko na najnižších obrátkach a asi 5 minút na najvyšších obrátkach. Do vyšľahaného tvarohu vmiešame brusnice (čerstvé alebo mrazené alebo kompótové bez nálevu). Upečené palacinky plníme tvarohom, zvinieme alebo zložíme a posypeme práškovým cukrom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]