

21.004 - Bábovka tvarohová s hrozienkami

Kategória: Múčniky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Cukor práškový	kg	1,85	1,85	2,4	2,4	2,4	2,4	3,65	3,65		
Cukor vanilkový	kg	0,1	0,1	0,13	0,13	0,13	0,13	0,2	0,2		
Hrozienka	kg	0,3	0,3	0,35	0,35	0,35	0,35	0,5	0,5		
Múka polohrubá	kg	2	2	2,6	2,6	2,6	2,6	4	4		
Tuk	kg	1,75	1,75	2,3	2,3	2,3	2,3	3,5	3,5		
Tvaroh	kg	1,75	1,75	2,3	2,3	2,3	2,3	3,5	3,5		
Vajcia	ks	26	1,3	34	1,7	34	1,7	52	2,6		
Olej	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2		
Strúhanka	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2		
Prášok do pečiva	kg	0,05	0,05	0,07	0,07	0,07	0,07	0,1	0,1		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	80	110	110	150	
Hmotnosť spolu:	80	110	110	150	

Technologický postup:

Žltka oddelíme od bielkov, pridáme polovicu práškového cukru a dobre vymiešame do hustej peny. Pridáme zmäknutý rastlinný tuk, prelisovaný tvaroh, vanilkový cukor a hrozienka. Múku preosejeme, zmiešame s práškom do pečiva a zľahka vmiešame spolu s vyšľahaným snehom, ktorý sme osladili druhou polovicou cukru. Cesto vlejeme do olejom vymastenej, strúhankou vysypanej bábovkovej formy. Pečieme 10 minút v dobre vyhriatej rúre a ešte 40 minút pri strednej teplote. Upečenú bábovku posypeme práškovým cukrom (A - 0,10kg, B - 0,10kg, C - 0,10kg, D - 0,15kg).

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]