

21.005 - Bábovka tvarohová – mramorová

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 | 2,95 | 2,95 | 3,65 | 3,65 | | |
| Hrozienka | kg | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | | |
| Kakaový prášok | kg | 0,1 | 0,1 | 0,13 | 0,13 | 0,16 | 0,16 | 0,2 | 0,2 | | |
| Múka polohrubá | kg | 2 | 2 | 2,3 | 2,3 | 2,6 | 2,6 | 4 | 4 | | |
| Prášok do pečiva | kg | 0,05 | 0,05 | 0,07 | 0,07 | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 0,1 | | |
| Tuk rastlinný | kg | 1,75 | 1,75 | 2,3 | 2,3 | 2,8 | 2,8 | 3,5 | 3,5 | | |
| Tvaroh | kg | 1,75 | 1,75 | 2,3 | 2,3 | 2,8 | 2,8 | 3,5 | 3,5 | | |
| Vajcia | ks | 26 | 1,3 | 34 | 1,7 | 42 | 2,1 | 52 | 2,6 | | |

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

Hmotnosť porcie v gramoch

| | | | | | |
|------------------------|----|-----|-----|-----|--|
| porcia : | 90 | 120 | 140 | 180 | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Hmotnosť spolu: | 90 | 120 | 140 | 180 | |

Technologický postup:

Žltka oddelíme od bielkov, pridáme polovicu práškoveho cukru a vymiešame do peny. Bielkov s druhou polovicou cukru vyšľaháme na tuhý sneh. Do vymiešaných žltkov pridáme zmäknutý rastlinný tuk, prelisovaný tvaroh a preosiatu múku zmiešanú s práškom do pečiva, pridáme hrozienka a sneh. Cesto rozdelíme na 3 časti. Jednu tretinu - svetlú vlejeme do vymastenej a strúhankou vysypanej bábovkovej formy. Druhú tretinu zafarbíme kakaovým práškom, ktorú potom striedavo s treťou tretinou cesta postupne ukladáme do bábovkovej formy. Vznikne nám mramorová hmota, ktorú pečieme asi 10 minút v dobre vyhriatej rúre a 40 minút pri miernejšej teplote. Upečenú bábovku posypeme práškovým cukrom (A - 0.10kg, B - 0.10kg, C - 0.15kg, D - 0.15kg).

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]