

21.007 - Flamery krupicové s kakaovým krémom

Kategória: Múčniky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Mlieko	l	6	6	8	8	8	8	10	10		
Krupica	kg	0,8	0,8	1	1	1	1	1,3	1,3		
Cukor práškový	kg	0,45	0,45	0,6	0,6	0,6	0,6	0,8	0,8		
Maslo	kg	0,35	0,35	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6		
Sol'	kg	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03	0,04	0,04		
Kakaový krém:											
Mlieko	l	1,5	1,5	2	2	2	2	2,5	2,5		
Cukor kryštálový	kg	0,2	0,2	0,25	0,25	0,25	0,25	0,3	0,3		
Kakaový prášok	kg	0,05	0,05	0,07	0,07	0,07	0,07	0,09	0,09		
Pudingový prášok - vanilkový	kg	0,08	0,08	0,12	0,12	0,12	0,12	0,15	0,15		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	60	80	80	100	
Hmotnosť spolu:	60	80	80	100	

Technologický postup:

Krupicu rozmiešame v časti studeného mlieka, osolíme, vlejeme do vriaceho mlieka a za stáleho miešania na miernom ohni uvaríme hustú kašu. Do uvarenej kaše pridáme vymiešané maslo s cukrom. Ešte horúcu kašu vlejeme do plechu, ktorý vypláchneme studenou vodou a necháme stuhnúť. Pokrájame na porcie. Každú porciu pri podávaní polejeme kakaovým krémom.

Kakaový krém: V časti studeného mlieka rozmiešame krémový prášok, vlejeme do vriaceho mlieka a za stáleho miešania uvaríme. Do hotového krému pridáme cukor a kakaový prášok.

Ako olovrant v materských školách normujeme hmotnosť porcie 2x.

Pre vekovú skupinu B, C, D podávame ako doplnok za obedom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]