

21.010 - Koláč krehký jablkový

Kategória: Múčniky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Tuk rastlinný	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5		
Cukor práškový	kg	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,85	0,85		
Múka polohrubá	kg	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	2	2		
Mlieko	l	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,8	0,8		
Vajcia	ks	5	0,25	5	0,25	5	0,25	7	0,35		
Prášok do pečiva	ks	3	0,03	3	0,03	3	0,03	4	0,04		
Plnka:											
Strúhanka	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,12	0,12		
Cukor kryštálový	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,35	0,35		
Jablká	kg	5	3,25	5	3,25	5	3,25	6	3,9		
Škorica mletá	kg	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03	0,05	0,05		
Cukor práškový	kg	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,3	0,3		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	55	55	55	70	
Hmotnosť spolu:	55	55	55	70	

Technologický postup:

Na dosku preosejeme múku, ktorú zmiešame s práškom do pečiva, pridáme práškový cukor, postrúhaný tuk, vajcia a s vlažným mliekom vymiesime vláčne cesto. Rozvaľkáme na plát veľkosti plechu, posypeme strúhankou, strúhanými jablkami, škoricou a cukrom.

Prikryjeme druhým plátom. Pred pečením okraje pritlačíme, potrieme mliekom a povrch popicháme vidličkou. Pečieme vo vyhriatej rúre.

Upečený koláč pokrájame na rezy a posypeme práškovým cukrom(A - 0,15kg, B - 0,15kg, C - 0,15kg, D - 0,20kg).

V MŠ ako olovrant normujeme hmotnosť porcie 2x.

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

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]