

21.011 - Koláč krehký tvarohový

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	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5		
Cukor práškový	kg	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,95	0,95		
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		
Strúhanka	kg	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05		
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:											
Tvaroh	kg	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3		
Vajcia	ks	5	0,25	5	0,25	5	0,25	6	0,3		
Cukor práškový	kg	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,8	0,8		
Cukor vanilkový	ks	3	0,07	3	0,07	3	0,07	3	0,07		

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, cukor, pridáme postrúhaný tuk, vajcia a s vlažným mliekom vymiesime vláčne cesto. Rozvaľkáme. Plát preložíme na pomúčený plech, cesto posypeme strúhankou a pridáme tvarohovú plnku. Prikryjeme druhým plátom. Okraje pritlačíme, potrieme mliekom a koláč popicháme vidličkou. Pečieme vo vyhriatej rúre. Upečený koláč pokrájame na rezy a posypeme práškovým cukrom (A - 0,25kg, B - 0,25kg, C - 0,25kg, D - 0,30kg).

Tvarohová plnka: prelisovaný tvaroh dobre vymiešame s práškovým, vanilkovým cukrom a vajcami.

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]