

21.015 - Krém karamelový

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	15	15	20	20	20	20	25	25		
Cukor kryštálový	kg	1	1	1,5	1,5	1,5	1,5	1,7	1,7		
Pudingový prášok - vanilkový	kg	0,7	0,7	1	1	1	1	1,1	1,1		

Alergény: 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	160	220	220	270	
Hmotnost' spolu:	160	220	220	270	

Technologický postup:

Do jednej tretiny mlieka rozšľaháme pudingový prášok vanilkový. Ostatné mlieko privedieme do varu. Z cukru pripravíme karamel, ktorý zalejeme malým množstvom vody, povaríme a vlejeme do vriaceho mlieka, spolu s rozmiešaným pudingovým práškom. Za stáleho miešania uvaríme, nalejeme do pohárov a podávame.

V MŠ podávame ako olovrant.

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

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]