

21.023 - Mramorová bábovka

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	1,25	1,25	1,6	1,6	1,6	1,6	2,5	2,5		
Cukor vanilkový	kg	0,1	0,1	0,13	0,13	0,13	0,13	0,2	0,2		
Maslo	kg	0,6	0,6	0,8	0,8	0,8	0,8	1,2	1,2		
Mlieko	l	0,8	0,8	1	1	1	1	1,3	1,3		
Čokoláda na varenie	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4	0,6	0,6		
Múka polohrubá	kg	2	2	2,6	2,6	2,6	2,6	4	4		
Prášok do pečiva	kg	0,05	0,05	0,07	0,07	0,07	0,07	0,1	0,1		
Olej	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2		
Strúhanka	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2		
Vajcia	ks	26	1,3	34	1,7	34	1,7	52	2,6		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	60	80	80	110	
Hmotnosť spolu:	60	80	80	110	

Technologický postup:

Maslo, práškový cukor, žltka a vanilkový cukor vyšľaháme do peny. Pridáme vlašné mlieko a polovicu múky. Do druhej polovice múky zamiešame prášok do pečiva a vmiešame striedavo so snehom z bielkov, do pripravenej masy. Cesto rozdelíme na dva rovnaké diely, kde do jedného vmiešame postrúhanú čokoládu. Formu na pečenie bábovky (môže byť aj hlboký plech) vymastíme olejom a vysypeme strúhankou. Striedavo vrstvíme tmavým a svetlým cestom. Upečieme. Pred podávaním nakrájame.

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]