

## 21.041 - Závin kysnutý s kakaovou náplňou

Kategória: Múčniky

Počet porcií: 100

| Druh Surovín                 | Veková skupina |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
|------------------------------|----------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|                              | MJ             | A     |       | B     |       | C     |       | D     |       |       |       |
|                              |                | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá |
| Múka polohrubá               | kg             | 3,3   | 3,3   | 4,35  | 4,35  | 4,35  | 4,35  | 5,2   | 5,2   |       |       |
| Mlieko                       | l              | 1,75  | 1,75  | 2,5   | 2,5   | 2,5   | 2,5   | 3     | 3     |       |       |
| Tuk                          | kg             | 0,3   | 0,3   | 0,4   | 0,4   | 0,4   | 0,4   | 0,5   | 0,5   |       |       |
| Soľ                          | kg             | 0,02  | 0,02  | 0,03  | 0,03  | 0,04  | 0,04  | 0,04  | 0,04  |       |       |
| Droždie                      | kg             | 0,15  | 0,15  | 0,2   | 0,2   | 0,2   | 0,2   | 0,25  | 0,25  |       |       |
| Vajcia                       | ks             | 4     | 0,2   | 6     | 0,3   | 6     | 0,3   | 8     | 0,4   |       |       |
| Cukor kryštálový             | kg             | 0,3   | 0,3   | 0,4   | 0,4   | 0,4   | 0,4   | 0,5   | 0,5   |       |       |
| Cukor vanilkový              | kg             | 0,1   | 0,1   | 0,1   | 0,1   | 0,1   | 0,1   | 0,15  | 0,15  |       |       |
| Cukor práškový               | kg             | 0,8   | 0,8   | 1     | 1     | 1     | 1     | 1,2   | 1,2   |       |       |
| Kakaový prášok               | kg             | 0,15  | 0,15  | 0,2   | 0,2   | 0,2   | 0,2   | 0,3   | 0,3   |       |       |
| Pudingový prášok - vanilkový | kg             | 0,5   | 0,5   | 0,75  | 0,75  | 0,75  | 0,75  | 1     | 1     |       |       |
| Olej                         | kg             | 0,1   | 0,1   | 0,15  | 0,15  | 0,15  | 0,15  | 0,2   | 0,2   |       |       |
| Maslo                        | kg             | 0,07  | 0,07  | 0,1   | 0,1   | 0,1   | 0,1   | 0,15  | 0,15  |       |       |

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

|                        |    |    |    |     |  |
|------------------------|----|----|----|-----|--|
| porcia :               | 60 | 90 | 90 | 100 |  |
|                        |    |    |    |     |  |
|                        |    |    |    |     |  |
| <b>Hmotnosť spolu:</b> | 60 | 90 | 90 | 100 |  |

### Technologický postup:

Do časti vlažného mlieka pridáme trochu cukru, rozdrobené droždie a zamiešame. Necháme vykysnúť. Múku preosejeme, pridáme cukor, žltka, roztopený tuk, vykysnutý kvások a soľ. Vlažným mliekom vypracujeme vláčne cesto, ktoré necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto rozdelíme na diely, rozvaľkáme, naplníme plnkou, zvinieme a dáme na vymastený plech. Potrieme tukom, necháme vykysnúť a upečieme. Po vychladnutí krájame na porcie a posypeme práškovým cukrom (A - 0,20kg, B - 0,20kg, C - 0,20kg, D - 0,30kg).

Kakaová plnka: zmiešame práškový cukor s kakaovým práškom a vanilkovým pudingom.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]