

21.049 - Syrový krém s broskyňou

Kategória: Múčniky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Syr smotanový termizovaný	kg	7	7	7	7	7	7	8	8		
Kompót broskyňový	kg	2	1,8	2	1,8	2	1,8	2,5	2,25		
Cukor práškový	kg	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	2	2		
Cukor vanilkový	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2		
Pudingový prášok - vanilkový	kg	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6		
Voda	l	6	6	6	6	6	6	7	7		

Alergény: 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	160	160	160	180	
Hmotnosť spolu:	160	160	160	180	

Technologický postup:

Cukor rozmiešame s vodou, krémovým práškom, šľavou z kompótu a varíme do zhutnutia. Do vychladnutej zmesi pridáme termizovaný syr (napr. lučina, mascarpone) a vyšľaháme. Podávame v miskách ozdobené nakrájanými broskyňami a lístkami mäty, alebo medovky.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]