

21.052 - Tvarohové fánky

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 hladká	kg	2,6	2,6	3,2	3,2	3,2	3,2	4	4		
Tvaroh	kg	2,6	2,6	3,2	3,2	3,2	3,2	4	4		
Cukor kryštálový	kg	0,3	0,3	0,35	0,35	0,35	0,35	0,4	0,4		
Sóda bikarbóna	kg	0,04	0,04	0,05	0,05	0,05	0,05	0,07	0,07		
Vajcia	kg	10	0,5	12	0,6	12	0,6	15	0,75		
Soľ	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01		
Olej	kg	1	1	1,2	1,2	1,2	1,2	1,5	1,5		
Cukor vanilkový	kg	0,05	0,05	0,07	0,07	0,07	0,07	0,1	0,1		
Cukor práškový	kg	0,4	0,4	0,5	0,5	0,5	0,5	0,75	0,75		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	60	80	80	100	
Hmotnost' spolu:	60	80	80	100	

Technologický postup:

Z hladkej múky, prelisovaného tvarohu, vajec, cukru, sódy bikarbóny a soli vypracujeme hladké cesto. Na pomúčenej doske cesto rozvalkáme na hrúbku 1 cm a radielkom narežeme na štvorce, ktoré z oboch strán vyprážame. Teplé fánky obaľujeme v práškovom cukre zmiešanom s vanilkovým cukrom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]