

Skořicový koláč s hruškami a ořechy

Hmotnost: 1 000,00 g

Receptura na množství

1 ks

Doba mísení

1 - 2 min.

Kynutí těsta

min.

Navážka na 1ks

1 150,00 g

Teplota těsta

°C

Teplota pečení

170 °C

Propek

13,04 %

Zrání těsta

min.

Doba pečení

60 min.

Skořicová hmota: (peče se)	navážka: 700,00 g	po pečení: 600,00 g	Σ165,60
Sandra - SKOŘICOVNÍK			100,000 %
Vaječný tekutý obsah			25,600 %
Voda pitná			31,000 %
Olej jedlý			9,000 %
Krájené hrušky (peče se)	navážka: 350,00 g	po pečení: 311,11 g	Σ100,00
Hruškový kompot			100,000 %
Posyp sekaných ořechů (peče se)	navážka: 100,00 g	po pečení: 88,89 g	Σ100,00
Vlašské ořechy			100,000 %

Poznámka

Spojíme všechny suroviny na skořicovou hmotu a mícháme je protínáčkou při pomalé rychlosti stroje po dobu 1 - 2 minut do hladké a homogenní konzistence. Dále hmotu dávkujeme do nízké koláčové pečicí formy o průměru cca 25 cm (boky a dno formy doporučujeme ošetřit emulzí, např.: **Sepawaxem**). Hmotu rovnoměrně rozetřeme a na ni skládáme plátky kompotovaných hrušek, jeden vedle druhého. Poté povrch posypeme většími kousky vlašských ořechů a dáme péct.



Výživové údaje ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota:	1 270,0 kJ
Energetická hodnota:	303,8 kcal
Tuky:	12,5 g
z toho nasyc.mastné kyseliny:	1,7 g
Sacharidy:	41,9 g
z toho cukry:	28,6 g
Vláknina:	2,1 g
Bílkoviny:	5,0 g
Sůl:	0,3 g

Vypočtené výživové údaje platí pouze při dodržení uvedené receptury a výrobního postupu.