

## Citrodortík

Hmotnost: 125,00 g

**Receptura na množství**

10 ks

**Celková navážka**

1 290,00 g

**Navážka na 1ks**

129,00 g

**Propek**

10,26 %

<b>Drobenka:</b> (peče se)	navážka: 390,00 g	po pečení: 350,00 g	Σ390,00
<b>Ovesná směs Haferglück (478)</b>			160,000 g
Pšeničná mouka hladká světlá			70,000 g
Olej jedlý			70,000 g
Cukr krupice			30,000 g
Vaječný tekutý obsah			25,000 g
Ovesné vločky			35,000 g
<b>Citronová náplň:</b>	navážka: 600,00 g		Σ634,00
<b>KARINA Citron</b>			175,000 g
Voda pitná			85,000 g
Smetana ke šlehání (35 % tuku)			335,000 g
<b>Sanett (330)</b>			13,000 g
Voda pitná (do Sanettu)			26,000 g
<b>Citronová poleva:</b>	navážka: 200,00 g		Σ219,00
<b>KARINA Citron</b>			100,000 g
Voda pitná			40,000 g
<b>GOLDEN GLAZE NEUTRAL</b>			40,000 g
<b>Sanett (330)</b>			13,000 g
Voda pitná (do Sanettu)			26,000 g
<b>Drobenkový korpus:</b>	navážka: 100,00 g		Σ100,00
Máslo mlékárenské spojené s drobenkou			100,000 g

### Poznámka

**Drobenkový korpus:** Všechny suroviny spojíme ručně, ne strojem, na konzistenci drobenky, rozprostřeme na plech s pečicím papírem.

**Pečení:** Při 190 °C cca 10 - 15 min., otevřený odtah páry (parametry jsou pro elektrickou sázecí pec).

**Citronová náplň:** Spojíme **KARINU Citron** s vodou, necháme 10 min. odležet. Poté přemícháme a spojíme s předem vyšlehanou smetanou a teplým roztokem **Sanettu**.

**Citronová poleva:** Spojíme **KARINU Citron** s vodou a **GOLDEN GLAZE NEUTRAL**. Po odležení, přibližně 10 min., vmícháme teplý roztok **Sanettu**.

**Technologický postup:** Vložíme fólie do 10ti kulatých forem na semifreda. Drobenkový korpus vytvoříme spojením upečené drobenky s rozpuštěným máslem. Na dno každého semifreda dáme drobenkový korpus, mírně utlačíme a necháme ztuhnout. Poté semifreda naplníme citronovou náplní. Vychladíme a povrch dohotovíme připravenou Citronovou polevou (teplou, aby se rozlila po povrchu).



Výživové údaje ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota:	1 632,7 kJ
Energetická hodnota:	390,5 kcal
Tuky:	23,3 g
z toho nasyc.mastné kyseliny:	11,5 g
Sacharidy:	40,5 g
z toho cukry:	25,6 g
Vláknina:	1,0 g
Bílkoviny:	4,0 g
Sůl:	0,2 g

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