

## Roláda s citronovou příchutí

Hmotnost: 1 550,00 g

Receptura na množství

1 ks

Celková navážka

1 750,00 g

Navážka na 1ks

1 750,00 g

Propek

26,67 %

<b>Hmota:</b> (peče se)	navážka: 750,00 g	po pečení: 550,00 g	Σ780,00
<b>Směs na pálenou hmotu Economy</b>			255,000 g
Voda pitná			410,000 g
Olej jedlý			115,000 g
<b>Náplň s citronovou příchutí:</b>	navážka: 1 000,00 g		Σ1 030,00
<b>KARINA Citron</b>			285,000 g
Voda pitná			135,000 g
Smetana ke šlehání (35 % tuku)			550,000 g
<b>Sanett (330)</b>			20,000 g
Voda pitná (do Sanettu)			40,000 g

### Poznámka

**Hmota:** Suroviny spojíme a necháme 5 minut odležet. Poté mícháme při střední rychlosti stroje 5 minut do hladké homogenní konzistence. Takto připravenou hmotu rozetřeme na pečicí fólii nebo papír (60 x 40 cm). Na povrch rozetřeného plátu provedeme rýhování např. prsty.

**Pečení:** Při 230 °C cca 13 - 14 minut při zavřeném odtahu páry (parametry jsou pro elektrickou sázeč pec).

**Doporučení:** Na upečený plát až do zchladnutí položíme pečicí papír. Tím roláda mírně navlhne a bude se snadno stáčet.

**Náplň s citronovou příchutí:** KARINU Citron spojíme s vodou a necháme cca 10 minut odležet. Poté přemícháme a spojíme s předem vyšlehanou smetanou. Nakonec vmícháme teplý roztok **Sanettu**.

**Dohotovení:** Z upečeného plátu odstraníme pečicí fólii a na pečenou stranu nastříkáme v pruzích náplň trežírovacím sáčkem s hladkou trubičkou. Roládu svineme a necháme v lednici ztuhnout. Poté krájíme na požadované kusy. Povrch můžeme dozdobit např. citronem nebo čerstvým ovocem.



Výživové údaje ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota:	1 360,3 kJ
Energetická hodnota:	325,4 kcal
Tuky:	22,3 g
z toho nasyc.mastné kyseliny:	10,0 g
Sacharidy:	27,6 g
z toho cukry:	12,9 g
Vláknina:	0,5 g
Bílkoviny:	3,2 g
Sůl:	0,2 g

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

