Kuřátka

Hmotnost: 33,00 g

Receptura na množství	Celková navážka	Navážka na 1ks	Propek
23 ks	770,50 g	33,50 g	5,88 %

Ovesné těsto: (peče se)	navážka: 195,50 g	po pečení: 184,00 g	∑205,00
Ovesná směs Haferglück (478)			120,000 g
Margarine UNIWERSALNA 80%			55,000 g
Voda pitná			15,000 g
Kokos jemný			15,000 g
Kokosová hmota:	navážka: 575,00 g		∑595,00
Kokosový kmen - bílý			500,000 g
Voda pitná			40,000 g
Extrakt Mango (293)			30,000 g
Citronová šťáva			15,000 g
Olej jedlý			10,000 g

Poznámka

Ovesné těsto: Suroviny spojíme a vypracujeme hladké těsto, které necháme minimálně hodinu odležet v lednici. Poté těsto přepracujeme a rozválíme na plát, ze kterého vykrájíme kolečka o průměru 4 cm. Odsadíme na plech s pečicím papírem.
Pečení: Při 190 °C cca 7 minut, otevřený odtah páry (parametry jsou pro elektrickou sázecí pec).
Kokosová hmota: Všechny suroviny spojíme a vymícháme pevnou hmotu. Pro sytější odstín žluté barvy můžeme hmotu dobarvit potravinářskou barvou. Připravenou hmotu následně rozdělíme na 23 kusů (navážka 25 g/ks) a z každého kousku vytvarujeme kuličku (můžeme ji obalit v obarveném kokosu). Spodek kuličky mírně navlhčíme vodou (pro lepší přilnavost) a položíme na upečené ovesné kolečko. Kuřátko dozdobíme dle vlastní fantazie zobáčkem a očky.

Výživové údaje ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota:	1 804,7 kJ
Energetická hodnota:	431,5 kcal
Tuky:	18,4 g
z toho nasyc.mastné kyseliny:	11,8 g
Sacharidy:	64,3 g
z toho cukry:	41,3 g
Vláknina:	3,1 g
Bílkoviny:	3,5 g
Sůl:	0,4 g

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