

Dort s citronovou příchutí

Hmotnost: 1 176,00 g

Receptura na množství

1 ks

Celková navážka

1 226,00 g

Navážka na 1ks

1 226,00 g

Propek

11,63 %

Hmota: (peče se)	navážka: 430,00 g	po pečení: 380,00 g	Σ430,00
Sandra - PERNÍK			240,000 g
Voda pitná			130,000 g
Olej jedlý			60,000 g
Smetanovo-citronová náplň:	navážka: 696,00 g		Σ696,00
KARINA Citron			200,000 g
Voda pitná			100,000 g
Smetana ke šlehání (35 % tuku)			345,000 g
Sanett (330)			17,000 g
Voda pitná (do Sanettu)			34,000 g
Dohotovení:	navážka: 100,00 g		Σ100,00
GOLDEN GLAZE NEUTRAL			80,000 g
Citronová šťáva			20,000 g

Poznámka

Hmota: Suroviny spojíme a necháme 5 min odležet. Následně přemícháme po dobu 0,5 - 1 min při nejnižší rychlosti stroje a rozetřeme do dortového ráfku o průměru 23 cm.

Pečení: Při 170 °C po dobu cca 25 - 30 min, zavřený odtah páry (parametry jsou pro el. sázecí pec).

Smetanovo - citronová náplň: **KARINU Citron** smícháme s vodou a necháme 15 min odležet. Poté přemícháme a spojíme s předem vyšlehanou smetanou. Nakonec vmícháme mírně zchladlý roztok **Sanettu**.

Dohotovení: Na vychladlý korpus rozetřeme připravenou **Smetanovo - citronovou náplň** a následně necháme v lednici ztuhnout. Po vychlazení na povrch rozetřeme **GOLDEN GLAZE NEUTRAL**, který je smíchaný s citronovou šťávou.

Po zatuhnutí krájíme na požadované kusy a zdobíme citronovou kůrou nebo citronem a čokoládovým dekorem.



Výživové údaje ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota:	1 334,2 kJ
Energetická hodnota:	319,1 kcal
Tuky:	17,5 g
z toho nasyc.mastné kyseliny:	8,3 g
Sacharidy:	37,0 g
z toho cukry:	26,9 g
Vláknina:	0,4 g
Bílkoviny:	3,1 g
Sůl:	0,2 g

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