

Mramorová bábovka (Sandra - BÁBOVKA)

Hmotnost: 450,00 g

Receptura na množství

4 ks

Celková navážka

2 000,00 g

Navážka na 1ks

500,00 g

Propek

10 %

Světlá hmota: (peče se) navážka: 1 000,00 g	po pečení: 900,00 g	Σ1 075,00
Sandra - BÁBOVKA		500,000 g
Vaječný tekutý obsah		275,000 g
Voda pitná		100,000 g
Olej jedlý		200,000 g
Tmavá hmota: (peče se) navážka: 1 000,00 g	po pečení: 900,00 g	Σ1 115,00
Sandra - BÁBOVKA		500,000 g
Kakaový prášek		20,000 g
Vaječný tekutý obsah		275,000 g
Voda pitná		120,000 g
Olej jedlý		200,000 g

Poznámka

Světlá hmota: Všechny suroviny spojíme a mícháme je při střední rychlosti stroje po dobu 3 minut do hladké a homogenní konzistence.

Tmavá hmota: Spojíme **Sandra - BÁBOVKA** a kakaový prášek, přidáme ostatní suroviny a mícháme je při střední rychlosti stroje po dobu 3 minut do hladké a homogenní konzistence.

Hmoty dávkujeme do bábovkových forem, které jsou předem ošetřeny emulzí např. **SEPA - WAX**. Nejdříve světlou 250 g a na ni tmavou 250 g.

Pečení: Při cca 170 °C, po dobu 50 - 55 minut, zavřený odtah páry.



Výživové údaje ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota:	1 725,3 kJ
Energetická hodnota:	412,8 kcal
Tuky:	23,9 g
z toho nasyc.mastné kyseliny:	2,9 g
Sacharidy:	42,5 g
z toho cukry:	25,9 g
Vláknina:	0,8 g
Bílkoviny:	6,6 g
Sůl:	0,9 g

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