16 - Posýpky

Normy 2021

P.č.	Názov receptu	Číslo
1	Posýpka kakaová na cestoviny	16.001
2	Posýpka orechová na cestoviny	16.002
3	Posýpka tvarohová na cestoviny	16.003
4	Posýpka maková na cestoviny	16.004
5	Posýpka strúhanková na cestoviny	16.005
6	Poleva kakaová na buchty	16.006
7	Posýpka kakaová na buchty	16.007
8	Posýpka tvarohová na buchty	16.008
9	Posýpka maková na buchty	16.009
10	Posýpka orechová na buchty	16.010
11	Čokoládový dressing/toping *	16.011

16.001 - Posýpka kakaová na cestoviny

Kategória: Posýpky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	MJ	Veková skupina									
		A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Kakaový prášok	kg	0,3	0,3	0,5	0,5	0,5	0,5	0,7	0,7		
Cukor práškový	kg	2	2	2,5	2,5	3	3	3,3	3,3		

Alergény:

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	23	30	35	40	
Hmotnosť spolu:	23	30	35	40	

Technologický postup:

Kakaový prášok premiešame s práškovým cukrom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

Skup.	Kcal	kJ	B.Živ.	B.Ras.	Tuky	Sach.	Ca	P	Fe	Vit.A	Vit.B1	Vit.B2	Vit.PP	Vit.C	Vlák.
A:	94	392	0,57	0,00	0,6	21,0	3,8		0,20					0,0	0,20
B:	123	513	0,95	0,00	1,1	26,8	6,3		0,40					0,0	0,20
C:	143	597	0,95	0,00	1,1	31,7	6,3		0,40					0,0	0,30
D:	175	732	1,33	0,00	1,5	33,0	8,9		0,60					0,0	0,40

16.002 - Posýpka orechová na cestoviny

Kategória: Posýpky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	MJ	Veková skupina									
		A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Orechy vlašské	kg	1,5	1,5	1,8	1,8	2,2	2,2	2,8	2,8		
Cukor práškový	kg	1,4	1,4	1,7	1,7	2	2	2,5	2,5		

Alergény: 8 - Orechy

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	29	35	42	53	
Hmotnosť spolu:	29	35	42	53	

Technologický postup:

Orechy pomelieme a premiešame s práškovým cukrom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

Skup.	Kcal	kJ	B.Živ.	B.Ras.	Tuky	Sach.	Ca	P	Fe	Vit.A	Vit.B1	Vit.B2	Vit.PP	Vit.C	Vlák.
A:	160	670	2,36	0,00	9,5	16,0	14,3		0,40					0,8	0,90
B:	193	808	2,84	0,00	11,4	19,3	17,2		0,50					0,9	1,10
C:	233	974	3,47	0,00	13,9	22,9	21,0		0,60					1,1	1,30
D:	294	1232	4,41	0,00	17,7	28,7	26,8		0,80					1,5	1,70

16.003 - Posýpka tvarohová na cestoviny

Kategória: Posýpky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	MJ	Veková skupina									
		A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Tvaroh	kg	4	4	5	5	7	7	9,5	9,5		
Cukor práškový	kg	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5	3	3		

Alergény: 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	55	70	95	125	
Hmotnosť spolu:	55	70	95	125	

Technologický postup:

Tvaroh premiešame s práškovým cukrom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

Skup.	Kcal	kJ	B.Živ.	B.Ras.	Tuky	Sach.	Ca	P	Fe	Vit.A	Vit.B1	Vit.B2	Vit.PP	Vit.C	Vlák.
A:	128	536	4,60	0,00	4,9	16,1	32,6		0,10					0,2	0,00
B:	165	691	5,75	0,00	6,1	21,3	40,8		0,20					0,3	0,00
C:	219	918	8,05	0,00	8,6	26,9	57,0		0,20					0,3	0,00
D:	282	1179	10,93	0,00	11,6	32,6	77,4		0,30					0,5	0,00

16.004 - Posýpka maková na cestoviny

Kategória: Posýpky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	MJ	Veková skupina									
		A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Mak	kg	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5	3	3		
Cukor práškový	kg	1,4	1,4	1,8	1,8	2,3	2,3	2,8	2,8		

Alergény:

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	29	38	48	58	
Hmotnosť spolu:	29	38	48	58	

Technologický postup:

Mak pomelieme a premiešame s práškovým cukrom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

Skup.	Kcal	kJ	B.Živ.	B.Ras.	Tuky	Sach.	Ca	P	Fe	Vit.A	Vit.B1	Vit.B2	Vit.PP	Vit.C	Vlák.
A:	64	268	0,29	0,00	0,6	14,2	215,0		0,00					0,0	0,00
B:	83	346	0,39	0,00	0,8	18,2	287,0		0,00					0,0	0,00
C:	105	441	0,49	0,00	1,0	23,3	259,0		0,00					0,0	0,00
D:	128	536	0,58	0,00	1,2	28,3	431,0		0,00					0,0	0,00

16.005 - Posýpka strúhanková na cestoviny

Kategória: Posýpky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	MJ	Veková skupina									
		A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Strúhanka	kg	1,3	1,3	1,8	1,8	2,2	2,2	2,7	2,7		
Cukor práškový	kg	1,3	1,3	1,5	1,5	1,9	1,9	2,2	2,2		

Alergény: 1 - Obilniny

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	25	32	40	48	
Hmotnosť spolu:	25	32	40	48	

Technologický postup:

Strúhanku opražíme nasucho a premiešame s práškovým cukrom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

Skup.	Kcal	kJ	B.Živ.	B.Ras.	Tuky	Sach.	Ca	P	Fe	Vit.A	Vit.B1	Vit.B2	Vit.PP	Vit.C	Vlák.
A:	100	417	1,26	0,00	0,1	22,8	5,2		0,20					0,0	0,40
B:	126	527	1,75	0,00	0,2	28,6	7,2		0,20					0,0	0,60
C:	157	656	2,14	0,00	0,2	35,6	8,8		0,30					0,0	0,70
D:	187	782	2,62	0,00	0,3	42,4	10,8		0,30					0,0	0,90

16.006 - Poleva kakaová na buchty

Kategória: Posýpky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	MJ	Veková skupina									
		A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Cukor práškový	kg	1,6	1,6	2,1	2,1	2,6	2,6	3	3		
Maslo	kg	1,5	1,5	1,8	1,8	2,3	2,3	2,5	2,5		
Pudingový prášok	kg	0,12	0,12	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25		
Mlieko	l	3	3	5	5	5	5	6	6		
Kakaový prášok	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,5	0,5	0,6	0,6		

Alergény: 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	45	60	75	90	
Hmotnosť spolu:	45	60	75	90	

Technologický postup:

V malom množstve studeného mlieka rozmiešame kakaový prášok a pudingový prášok. Zvyšné mlieko zvaríme, vlejeme rozmiešanú zmes, pridáme cukor a za stáleho miešania varíme 20 minút. Každú porciu polievame rozpusteným maslom a polevou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

Skup.	Kcal	kJ	B.Živ.	B.Ras.	Tuky	Sach.	Ca	P	Fe	Vit.A	Vit.B1	Vit.B2	Vit.PP	Vit.C	Vlák.
A:	189	790	0,81	0,00	13,0	17,1	17,7		0,20					0,1	0,10
B:	238	994	1,18	0,00	15,7	22,8	25,7		0,30					0,1	0,20
C:	306	1279	1,75	0,00	20,4	28,8	35,3		0,50					0,2	0,30
D:	354	1482	2,47	0,00	22,6	35,1	50,3		0,70					0,3	0,40

16.007 - Posýpka kakaová na buchty

Kategória: Posýpky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	MJ	Veková skupina									
		A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Kakaový prášok	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,5	0,5	0,7	0,7		
Cukor práškový	kg	1,7	1,7	2,2	2,2	2,6	2,6	3	3		
Maslo	kg	1,7	1,7	2	2	2,4	2,4	2,75	2,75		

Alergény: 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	36	45	57	65	
Hmotnosť spolu:	36	45	57	65	

Technologický postup:

Kakaový prášok zmiešame s práškovým cukrom. Každú porciu posypeme a polejeme rozpusteným maslom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

Skup.	Kcal	kJ	B.Živ.	B.Ras.	Tuky	Sach.	Ca	P	Fe	Vit.A	Vit.B1	Vit.B2	Vit.PP	Vit.C	Vlák.
A:	188	786	0,48	0,00	12,8	17,6	5,7		0,20					0,0	0,10
B:	234	981	0,69	0,00	15,5	23,0	7,5		0,30					0,0	0,20
C:	297	1241	1,11	0,00	20,1	27,8	11,1		0,40					0,1	0,30
D:	337	1408	1,50	0,00	22,1	32,7	14,1		0,60					0,1	0,40

16.008 - Posýpka tvarohová na buchty

Kategória: Posýpky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	MJ	Veková skupina									
		A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Tvaroh	kg	2,5	2,5	3	3	3,5	3,5	4	4		
Cukor práškový	kg	1,8	1,8	2,2	2,2	2,7	2,7	3	3		
Maslo	kg	1,5	1,5	1,8	1,8	2,3	2,3	2,5	2,5		

Alergény: 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	58	70	85	98	
Hmotnosť spolu:	58	70	85	98	

Technologický postup:

Buchty posypeme tvarohom, práškovým cukrom a polejeme rozpusteným maslom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

Skup.	Kcal	kJ	B.Živ.	B.Ras.	Tuky	Sach.	Ca	P	Fe	Vit.A	Vit.B1	Vit.B2	Vit.PP	Vit.C	Vlák.
A:	225	941	2,98	0,00	15,4	18,6	23,5		0,10					0,2	0,00
B:	272	1136	3,58	0,00	18,5	22,7	28,2		0,10					0,2	0,00
C:	337	1409	4,19	0,00	23,3	27,9	33,3		0,10					0,2	0,00
D:	373	1559	4,78	0,00	25,5	33,9	37,8		0,20					0,2	0,00

16.009 - Posýpka maková na buchty

Kategória: Posýpky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	MJ	Veková skupina									
		A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Mak	kg	1,3	1,3	1,6	1,6	1,9	1,9	2,2	2,2		
Cukor práškový	kg	1,3	1,3	1,6	1,6	1,9	1,9	2,2	2,2		
Maslo	kg	1,5	1,5	1,8	1,8	2,2	2,2	2,6	2,6		

Alergény: 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	40	50	60	70	
Hmotnosť spolu:	40	50	60	70	

Technologický postup:

Mak zomelieme, pomiešame s práškovým cukrom. Každú porciu posypeme a polejeme rozpusteným maslom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

Skup.	Kcal	kJ	B.Živ.	B.Ras.	Tuky	Sach.	Ca	P	Fe	Vit.A	Vit.B1	Vit.B2	Vit.PP	Vit.C	Vlák.
A:	169	709	0,36	0,00	12,9	13,2	21,3		0,00					0,0	0,00
B:	205	858	0,44	0,00	15,5	16,2	26,1		0,00					0,0	0,00
C:	248	1038	0,52	0,00	18,9	19,3	31,2		0,00					0,1	0,00
D:	291	1218	0,61	0,00	22,4	22,3	36,2		0,00					0,1	0,00

16.010 - Posýpka orechová na buchty

Kategória: Posýpky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	MJ	Veková skupina									
		A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Orechy vlašské	kg	1,3	1,3	1,6	1,6	1,9	1,9	2,2	2,2		
Cukor práškový	kg	1,3	1,3	1,6	1,6	1,9	1,9	2,2	2,2		
Maslo	kg	1,5	1,5	1,8	1,8	2,3	2,3	2,6	2,6		

Alergény: 8 - Orechy, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	40	50	60	70	
Hmotnosť spolu:	40	50	60	70	

Technologický postup:

Orechy pomelieme, zmiešame s práškovým cukrom. Každú porciu posypeme a polejeme rozpusteným maslom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

Skup.	Kcal	kJ	B.Živ.	B.Ras.	Tuky	Sach.	Ca	P	Fe	Vit.A	Vit.B1	Vit.B2	Vit.PP	Vit.C	Vlák.
A:	253	1057	2,15	0,00	20,6	14,8	15,6		0,40					0,7	0,80
B:	308	1287	2,65	0,00	25,0	18,2	19,0		0,50					0,9	0,90
C:	377	1578	3,16	0,00	31,0	21,6	23,0		0,50					1,0	1,10
D:	432	1808	3,65	0,00	35,4	25,0	26,5		0,60					1,2	1,30

16.011 - Čokoládový dressing/toping *

Kategória: Posýpky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	MJ	Veková skupina									
		A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Čokoládový dressing	kg	2	2	3	3	3	3	5	5		

Alergény:

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	20	30	30	50	
Hmotnosť spolu:	20	30	30	50	

Technologický postup:

Čokoládový dressing používame na ozdobu - polievanie rôznych múčnikov.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

Skup.	Kcal	kJ	B.Živ.	B.Ras.	Tuky	Sach.	Ca	P	Fe	Vit.A	Vit.B1	Vit.B2	Vit.PP	Vit.C	Vlák.
A:	46	191	1,20	0,00	1,1	7,2	7,2		0,10					0,0	0,00
B:	61	256	2,10	0,00	1,8	10,8	10,8		0,10					0,0	0,00
C:	61	256	2,10	0,00	1,8	10,8	10,8		0,10					0,0	0,00
D:	107	447	3,20	0,00	2,9	18,0	18,1		0,20					0,0	0,00