

TŘENÉ KOLÁČE



SNÍŽENÝ OBSAH CUKRU

Receptura

0,650 kg pšeničná mouka
0,290 kg **2567 RKU 20**
0,700 kg voda
0,600 kg řepkový olej
0,150 kg cukr
0,350 kg borůvky
2,740 kg hmota

Dohotovení

0,230 kg **3990 Frutigel neutrální**
0,115 kg voda

Příprava:

Suroviny třeme na nízkém stupni 2 – 3 minuty. Hmotu vylejeme do formy, kterou jsme předtím vymazali tukem a pomoučili. Rozetřeme do hladka, ozdobíme ovocem a pečeme. Po vychladnutí dekorujeme Frutigelem neutrálním.

TIP: V receptuře je možné část cukru nahradit fruktózou, která má vyšší sladivost než sacharóza.

Příklad: typický třený koláč obsahuje přes 22 g cukru/100 g. Tvrzení „se sníženým obsahem cukru“ je možné použít tehdy, je-li obsah cukru snížený přibližně na 15 g/100 g.

Výživové údaje v g / 100 g	
Energetická hodnota	1483 kJ
	353 kcal
Tuky	23
z toho nasycené mastné kyseliny	2,1
Sacharidy	32
z toho cukr	15
Vláknina	1,1
Bílkoviny	5,2
Sůl (přepočteno ze sodíku)	0,87

- SE SNÍŽENÝM OBSAHEM CUKRU nejméně o 30% ve srovnání s průměrným obsahem cukru u třených koláčů na trhu.
(dle nařízení ES č. 1924/2006, v platném znění)

SNÍŽENÝ
OBSAH
CUKRU



backaldrin®