

# BROWNIES TEČKA



NĚCO KE  
KÁVĚ

...  
**SLADKÁ  
TEČKA**



## Receptura

0,530 kg **Brownie mix 2594**  
0,130 kg voda (20°C)  
0,052 kg olej (20°C)  
0,120 kg vejce  
0,094 kg **Cortina 1422**  
0,180 kg slunečnice  
1,106 kg těsto

Navážka: 0,060 kg  
Doba míchání pomalu: 1 - 2 min.  
Teplota těsta: 28°C  
Doba zrání: 10 - 15 min.  
Teplota pečení: 220 °C  
Doba pečení: 9 - 12 min.

## Příprava:

Brownie mix a Cortinu promísíme, přidáme vejce, vodu, olej. Vše zamícháme v šlehači 2 - 3 minuty na pomalý rychlostní stupeň. Po zamísení přidáme slunečnici a promícháme. Naplníme do plnícího sáčku. Sáčkem vytváříme těstové kusy o váze 60g a pečeme na 210 stupňů 10 - 12 minut.

## Výživové údaje v g / 100 g

Energetická hodnota	1667 kJ
	396 kcal
Tuky	17
z toho nasycené mastné kyseliny	1,8
Sacharidy	52
z toho cukr	32
Vláknina	3,3
Bílkoviny	8,5
Sůl (přepočteno ze sodíku)	0,43



# ŠPALDOVÁ TEČKA



## Receptura

0,500 kg **W. Dinkel Rührmix 2246**  
0,240 kg voda (20°)  
0,050 kg olej (20°)  
0,010 kg **Zitrobella 1496**  
0,090 kg **Cortina 1422**  
0,150 kg náplň aronie  
0,148 kg drobenka  
1,188 kg těsto

Navážka: 0,045 kg  
Doba míchání pomalu: 2 - 3 min.  
Teplota pečení: 220 - 200 °C  
Doba pečení: 12 - 15 min.

## Příprava:

Wiener Dinkel Rührmix a Cortinu promísíme, přidáme vodu, olej. Vše zamícháme v šlehači 2 - 3 minuty na pomalý rychlostní stupeň. Naplníme do plnicího sáčku. Sáčkem vytvarujeme těstové kusy o váze 45g, naplníme náplní, posypeme drobenkou a pečeme na 210 stupňů 10 - 12 minut.

Výživové údaje v g / 100 g	
Energetická hodnota	1453 kJ
	346 kcal
Tuky	10
z toho nasycené mastné kyseliny	3,3
Sacharidy	55
z toho cukr	34
Vláknina	3,0
Bílkoviny	7,2
Sůl (přepočet ze sodíku)	0,82

# TŘENÁ TEČKA



## Receptura

0,500 kg **Rührmix LC 2289**  
0,230 kg voda (20°C)  
0,050 kg olej (20°C)  
0,090 kg **Cortina 1422**  
0,450 kg náplň meruňka  
0,166 kg drobenka  
1,486 kg těsto

Navážka: 0,030 kg  
Doba míchání pomalu: 2 - 3 min.  
Teplota pečení: 220 - 200 °C  
Doba pečení: 12 - 15 min.

## Příprava:

Rührmix LC a Cortinu promísíme, přidáme vodu, olej. Vše zamícháme v šlehači 2 - 3 minuty na pomalý rychlostní stupeň. Naplníme do plnicího sáčku. Sáčkem vytvarujeme těstové kusy o váze 30g, naplníme náplní, posypeme drobenkou a pečeme na 210 stupňů 10 - 12 minut.

Výživové údaje v g / 100 g	
Energetická hodnota	1276 kJ
	303 kcal
Tuky	7,4
z toho nasycené mastné kyseliny	2,5
Sacharidy	54
z toho cukr	34
Vláknina	1,4
Bílkoviny	4,5
Sůl (přepočet ze sodíku)	0,69