

## 170629-045 C Nepečené kokosové polguľky

### Suroviny:

Kokosová náplň á 15 kg, Cukor kryštálový, Voda, Agar - agar, Sušené mlieko 26%, Zela - cukr.poleva tmavá, Zela - cukr.poleva biela



### Charakteristika výrobku:

Výborné kokosové nepečené guľky s jednoduchou prípravou s agarom a našou kvalitnou kokosovou náplňou - ideálne nielen ako príloha ku kávičke, dezert - proste ku každej príležitosti.

### Technologický postup:

Vodu, cukor, agar a sušené mlieko privedieme do varu a necháme variť cca 1 minútu. Kokosovú náplň vymiešame spolu s uvareným rozvarom a pomocou malej zmrzlinovej naberačky na podložku s pečným papierom ukladáme kôpky.

Necháme vychladiť a stuhnúť.

Po stuhnutí máčame do tmavej polevy a prestriekame bielou polevou.

# 170629-045 C Nepečené kokosové polgul'ky

Suroviny:		Množstvo	
		g	(kg)
Hmota 1:	Kokosová náplň á 15 kg	400,000	0,434
	Cukor kryštálový	50,000	0,054
	Voda	150,000	0,163
	Agar - agar	2,000	0,002
	Sušené mlieko 26%	25,000	0,027
	<b>Celkom Hmota 1:</b>	<b>627,000</b>	<b>0,680</b>
Poleva 1:	Zela - cukr.poleva tmavá	150,000	0,150
	<b>Celkom Poleva 1:</b>	<b>150,000</b>	<b>0,150</b>
Dekorácia 1:	Zela -cukr.poleva biela	20,000	0,020
	<b>Celkom Dekorácia 1:</b>	<b>20,000</b>	<b>0,020</b>
<b>Suroviny ∑</b>	<b>Suroviny na 1 ks plechu</b>	-	<b>0,750</b>
<b>Náklad na:</b>	<b>1 plech (25 ks)</b>	-	<b>0,750</b>
<b>Náklad na:</b>	<b>1 ks z plechu</b>	-	<b>0,030</b>

Hmota 1	680 g
Poleva 1	150 g
Dekorácia 1	20 g

Straty celkom	100 g
Celkom	0,75 kg
Počet plechov	1 ks
Počet ks z plechu	25 ks
Porce	30 g

Spracoval: Martina Staňová