RECEPTÚRY SÚŤAŽNÉHO MÚČNIKA (vzor)
Skills Slovakia –Junior Gastro
CUP – odbor CUKRÁR 2022/2023

Súťažiaci/a: Punová Laura

Pomocník (náhradník) Marčeková Petra

Názov a adresa školy: SOŠO a S Trenčín, Ul P. Jilemnického 24 , Trenčín

Názov +múčnika**: Banánovo- čokoládové tajomstvo**

Kalkulácia

Ingrediencie	**Merná jednotka/ kg (1 porcia)**	**Merná jednotka/ kg (6 porcii)**	**Kúpna cena / kg**	**Cena ingrediencií (1 porcia)/ eur**	**Cena ingrediencií (6 porcii)/ eur**
Voda	0,0125 kg	0,075 kg			
Mlieko	0,0125 kg	0.075 kg	0,79 €	0,009€	0,059€
Hladká múka	0,0130 kg	0,080 kg	0,79 €	0,010€	0,063€
Maslo 82%	0,0100 kg	0,060kg	3,89 €	0,038€	0,230€
Vajíčka	0,0200 kg	0,120kg	3,25 €	0,065€	0,39€
Práškový cukor	0,008 kg	0,050 kg	1,59 €	0,013€	0,079€
Soľ	0,0001 kg	0,001 kg	1,15€	0,0001€	0,001€
Mlieko	0,0250 kg	0,150 kg	0,79 €	0,019€	0,11€
Puding banánový	0,0030 kg	0,020 kg	8,75 €	0,029€	0,175€
Kryštál. cukor	0,0083 kg	0,050 kg	1,29 €	0,010€	0,064€
Smotana Stand &overun-Debick	0,0416 kg	0,250 kg	8,39 €	0,34€	2,09€

Banán čerstvý	0,0083 kg	0,050 kg	1,69 €	0,014€	0,084€
Čakoláda Callebaut 54.5%	0,0133 kg	0,080 kg	13,20 €	0,17€	1,05€
Na ozdobu					
Čokoláda Callebaut 54,5%	0,025 kg	0,150 kg	13,20 €	0,33€	1,98€
Physalis	0,005 kg	0,030 kg	1,49 €	0,007€	0,044€
Smotana Stand &overun-Debick	0,033 kg	0,200 kg	8,39 €	0,27€	1,67€
Kandizovaný banány	0,0016 kg	0,010 kg	7,90 €	0,013€	0,079€
Vanilkový lusk	0,0033 kg	0,020 kg	3 495 €	1,16€	6,99€
Bielkové ozdoby	0,0016 kg	0,010 kg	27,50 €	0,04€	0,027€
Spolu	0,2451 kg	1,561 kg	€	xxx	xxx

<u>Technologický postup (popis)</u>

Príprava cesta:

Vodu, mlieko, maslo, soľ a cukor privedieme v hrnci do varu. Pridáme múku a spojíme do hladka, restujeme kým sa hmota nelepí na hrniec. Hmotu si dáme do misky a ručným mixérom primiešame vajíčka. Dobre prešľaháme. Vznikne nám odpaľované cesto. Cesto dáme do cukrárskeho vrecka. Striekame na plech ,kde máme silikónovú podložku. Pred pečením Ecleris posypeme práškovým cukrom. Pečieme asi 25 min v predhriatej rúre na 175°C.

Príprava krému:

¾ mlieka s cukrom si dáme variť. V ostatnom mlieku rozmiešame banánový puding. Uvaríme banánový puding . Necháme vychladnúť. Vyšľaháme si smotanu Stand&overun Debick . Čerstvý banán popučíme. Vychladnutý puding vyšľaháme, zmiešame zľahka s vyšľahanou smotanou Stand&overun Debick ,nakoniec primiešame banán.

Príprava Ganache:

Smotanu Stand&overun Debick si dáme do hrnčeka variť. Keď zovrie, odložíme so sporáka a primiešame čokoládu Callebaut horkú 54,5% , necháme vychladiť . hladkou trubičkou striekame valčeky, ktoré si dáme zamrznúť.

Dohotovenie:

Z rozpustenej čokolády Callebaut si pripravíme ozdoby . Smotanu Stand &overun Debick vyšľaháme s vanilkovým luskom na ozdobu.

Upečené a vychladené Ecleris plníme pripravenou banánovou náplňou. Do stredu vložíme valček z Ganache. Dozdobime vyšľahanou smotanou, čokoládou , physalisom, a čokoládovými hoblinami.

Foto múčnika !!!!!!!