

Tvarohové knedlíčky s jahodami a perníkovou drobenkou

Položka	množství	jednotka
Knedlíček tvarohový á 30 g	4	ks
Jahodová omáčka základ 1 kg	0,06	kg
Drobenka vanilková základ 1 kg	0,012	kg
Čerstvé jahody	0,05	kg

Těsto tvarohové základ 1 kg	množství	jednotka
Tvaroh měkký bio	0,66	kg
Toustový chléb	0,105	kg
Vaječný žloutek pasterizovaný	0,05	kg
Cukr krupice	0,058	kg
Krupice	0,065	kg
Mouka hrubá bio	0,065	kg
Citrónová kůra z bio citrónu	0,0045	kg

Knedlíček tvarohový á 30 g	množství	jednotka
Těsto tvarohové základ 1 kg	0,028	kg
Krupice	0,002	kg

Pracovní postup:

Toustový chléb rozkutrujeme a promícháme s tvarohem, žlutky, cukrem, citrónovou kůrou a necháme 15 minut odležet. Následně do těsta vmícháme mouku, krupici a znovu necháme 10 minut odležet.

Z těsta tvarujeme kuličky, které obalujeme v krupici a skládáme na plech. Vaříme na páře v konvektomatu 10 minut. Uvařené knedlíky podáváme s jahodovou omáčkou, čerstvými jahodami a sypeme vanilkovou drobenkou.



Jahodová omáčka základ 1 kg

	množství	jednotka
Jahody mražené	0,7	kg
Cukr krupice	0,1	kg
Jablečný džus bio	0,12	kg
Solamyl	0,01	kg
Citrón	0,05	kg
Voda	0,1	kg
Koření anýz mletý	0,002	kg

Pracovní postup:

Z cukru si připravíme karamel, společně jablečným džusem a vodou. Přidáme anýz a společně necháme karamel rozpustit. Přidáme jahody a pomalu s jablečným moštem provaříme a následně rozmixujeme v hladkou omáčku. Dochutíme citrónovou šťávou a kůrou. Dle sladkosti jahod případně dosladíme.

Drobenka vanilková základ 1 kg

	množství	jednotka
Máslo bio	0,4	kg
Perník na strouhání	0,175	kg
Polohrubá mouka bio	0,35	kg
Cukr krupice	0,25	kg
Skořice mletá	0,005	kg

Pracovní postup:

Perník rozkutrujeme na prach, smícháme se změkklým máslem a zbylými surovinami v drobenku. Vložíme na plech s pečicím papírem a pečeme v troubě na horký vzduch 180 °C do zlatova. V průběhu pečení drobenku promícháme. Upečenou drobenku necháme vychladit. Následně s ní sypeme knedlíčky.

**TIP ŠÉFKUCHAŘE:**

Ovoce měníme podle sezóny. Kuličky můžeme také udělat plněné ovocem, záleží na nás co preferujeme. Místo drobenky je možné doplnit o strouhaný tvaroh.

