



## Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas

Bandelė su cinamonu

Receptūra Nr. 3

Išėiga 50 75 100

	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)						Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)											
	Bruto			Neto			Baltymai			Riebalai			Angliav.			Kcal		
Išėiga				60,00	90,00	120,00												
Miltai kvietiniai a/r Ekstra	20,00	30,00	40,00	20,00	30,00	40,00	2,14	3,21	4,28	0,26	0,39	0,52	14,84	22,26	29,68	69,00	103,50	138,00
Viso grūdo kvietiniai miltai	10,20	15,30	20,40	10,20	15,30	20,40	1,21	1,82	2,43	0,23	0,35	0,47	7,23	10,85	14,46	33,66	50,49	67,32
Saulėgrąžų aliejus	7,60	11,40	15,20	7,60	11,40	15,20	0,01	0,01	0,02	7,58	11,38	15,17	0,01	0,01	0,02	67,18	100,78	134,37
Cukrus	4,00	6,00	8,00	4,00	6,00	8,00							3,99	5,99	7,98	15,80	23,70	31,60
Pienas 2,5%	8,60	12,90	17,20	8,60	12,90	17,20	0,29	0,44	0,58	0,22	0,32	0,43	0,42	0,63	0,84	4,82	7,22	9,63
Mielės	1,50	2,25	3,00	1,50	2,25	3,00	0,22	0,33	0,44	0,02	0,03	0,04	0,12	0,18	0,24	1,14	1,71	2,28
Kiaušiniai (tešlai)	2,40	3,60	4,80	2,40	3,60	4,80	0,30	0,44	0,59	0,28	0,42	0,56	0,02	0,03	0,03	3,77	5,65	7,54
Saulėgrąžų aliejus sluoksniavimui	2,00	3,00	4,00	2,00	3,00	4,00				2,00	2,99	3,99				17,68	26,52	35,36
Cukrus (sluoksniavimui)	2,00	3,00	4,00	2,00	3,00	4,00							2,00	2,99	3,99	7,90	11,85	15,80
Cinamonas (sluoksniavimui)	1,00	1,50	2,00	1,00	1,50	2,00	0,04	0,06	0,08	0,03	0,05	0,06	0,80	1,20	1,60	2,61	3,92	5,22
Kiaušiniai (patepimui)	1,00	1,50	2,00	1,00	1,50	2,00	0,12	0,18	0,25	0,12	0,18	0,23	0,01	0,01	0,01	1,57	2,36	3,14
Saulėgrąžų aliejus skardoms	0,30	0,45	0,60	0,30	0,45	0,60												
<b>Viso:</b>							<b>4,33</b>	<b>6,50</b>	<b>8,66</b>	<b>10,74</b>	<b>16,11</b>	<b>21,48</b>	<b>29,43</b>	<b>44,14</b>	<b>58,86</b>	<b>225,13</b>	<b>337,69</b>	<b>450,26</b>

**Technologinis aprašymas:** Į dalį pašildyto pieno sudėti mieles, 1/3 cukraus ir 10–15 min. parauginti, po to dėti kiaušinius, likusį cukrų, pieną, miltus, sumaišyti tešlą ir palikti 1,5–2 val., kad išrūgtų. Rūgimo metu tešlą perminkyti, supilti aliejų. Paruoštą tešlą, iškočioti 4–5 cm sluoksniu, patepti aliejumi, pabarstyti sumaišytu su cinamonu cukrumi, susukti 3–3,5 cm skersmens vyniotinį, pjaustyti 4–4,5 cm pločio gabalėliais, pakildinti 15–20 min., aptepti kiaušinio plakiniu, kepti 10–15 min. 200–220°C orkaitėje. Laikoma +6–+23°C. Laikymo trukmė < 12 val.