# Cukrářské piškoty

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Suroviny a polotovary** | **Hmotnost v kg** |   |
| Cukr krupice |  1,800 |   |
| Žloutky |  0,960 |   |
| Bílky tekuté |  1,440 |   |
| Pšeničná mouka hladká  |  1,800 |   |
| Cukr moučka na posypání |  0,400 |   |
| **Suroviny celkem** |  **6,400** |   |
| Ztráty | - 2,200 |   |
| **Hotový výrobek na váhu** |  **4,200** |  **0,400** |

**Výrobní postup**

Vyšleháme žloutky s 1/3 cukru krupice. Současně v druhém kotli vyšleháme bílky

s 2/3 cukru krupice v pevný sníh. Po vyšlehání obě hmoty spojíme a zlehka zamícháme prosátou mouku. Tvarujeme hladkou trubičku na pečící papír. Nastříkané tvary posypeme moučkovým cukrem, přebytečný cukr sklepneme z papíru. Pečeme při teplotě 200°C. Hotové výrobky balíme na váhu dle požadavků zákazníka.

**Složení: pšeničná** mouka, **vejce**, cukr.

**Trvanlivost: 14 dní, při teplotě max. 18°C, v suchém prostředí.**