

CAPPUCCINO

Yummy
RECEPTI

IREKS

Receptura za pleh 60 x 40 cm

Sirovine	Količina (kg)
BISKVIT	
GOLDEN LUX	1,300
Maslac / margarin	0,600
Voda	0,600
PASTA KAFA	0,060
Ukupno	2,560

Mešanje: 3-4 min

SMEŠA SA BADEMIMA	
Belance	0,300
Šećer	0,300
Mleveni bademi	0,300
Ukupno	0,900

Temperatura pečenja: 180 °C

Vreme pečenja: 35-40 min



UPUTSTVO ZA RAD

Sve sastojke za masni biskvit izmiksamo, pred kraj dodamo PASTU KAFE (mramorasto išarano) i ravnomerno nanesimo u pleh na koji smo dodali papir za pečenje.

Na izlupano belance pred kraj dodamo mlvene bademe. Smešu sa bademima ravnomerno nanesimo na masni biskvit.

Nakon toga smešu pospemo sa mlevenom kafom koristeći sito i ispecemo.



OVLAŠĆENI DISTRIBUTER
SOPRO DOO, Subotica, Somborski put 23

Tel: 024/ 524-525 i 024/ 533-573
Email: office@sopro.co.rs
Webshop: www.sopro.co.rs

Radno vreme:

Ponedjeljak-petak: 8-16h
Subota: 8-13h

Referent prodaje:

Kiš Klaudio 065/ 510 34 35