

JAGODA ŠTANGLICE

Yummy
RECEPTI

IREKS

Receptura za pleh 60 x 40 cm

Sirovine	Količina (kg)
BISKVIT	
SOVITAL	1,000
Šećer	0,600
Jaja	0,400
JASKO PEC (prašak za pecivo)	0,050
Voda	0,400
Ukupno	2,450

Mešanje: 3-4 min

Odmor: oko 30 min

Temperatura pečenja: 190 °C

Vreme pečenja: oko 20 min

KREMA	
COMPLET NEUTRAL	0,300
Voda	0,300
Svež krem sir	1,500
Ukupno	2,100



UPUTSTVO ZA RAD

Sve sastojke za biskvit lagano izmešamo, ostavimo da odmori 30 min, stavimo na pleh na koji smo prethodno stavili papir za sečenje i pečemo. Nakon pečenja dodamo kremu od sira i ukasimo s jagodama i **UNIGEL MARELICOM**.



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