

Aurora

koristeći KOKOS MIX / MELLA WHIP / BELU KREMU / KOKOS PASTU

Biskvit:	
KOKOS MIX	3,000 kg
Jaja	0,360 kg
Voda	1,200 kg
Ukupna masa:	4,560 kg

Vreme zamesa:	3-4 min
Temperatura pečenja:	180 °C
Vreme pečenja:	20 minuta

Krem:	
MELLA WHIP	1,250 kg
BELA KREMA	0,630 kg
KOKOS PASTA	0,150 kg
Voda	0,940 kg
Ukupna masa:	2,970 kg

Preliv:	
MELLA CHOKO WHITE	0,400 kg
MELLA WHIP	0,200 kg

Uputstvo za rad: Ispečemo tri podloge od kokos mixa i ohladimo ih. BELU KREMU umutimo sa MELLA WHIP slatkom pavlakom i vodom i dodamo KOKOS PASTU. Gotovom kremom nafilujemo ohlađene korice. Ohlađenu tortu prelijemo ganašom od MELLA WHIP slatke pavlake i MELLA CHOKO WHITE čokoladom. Ukrasiti po želji.



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:

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

Referent prodaje:

Kiš Klaudio 065/ 510 34 35

