

Koristeći GOLDEN LUX / MELLA KREM GOLD

PODLOGA (za pleh 20x60 cm - 2 kore)

GOLDEN LUX	0,700 kg
Ulje	0,200 kg
Maslac	0,120 kg
Badem (pečen i seckan)	0,200 kg
Voda	0,315 l
Ukupna masa	1,535 kg

Temperatura pečenja: 190 °C
Vreme pečenja: oko 13 min

KREM

MELLA KREM GOLD	0,460 kg
Maslac (omekšani)	0,140 kg
Amareto liker	0,020 kg
Voda (mlaka)	1,000 l
Ukupna masa	1,620 kg

Dekoracija
Badem listići (pečeni) 0,200 kg

Uputstvo za rad: Sastojke za biskvit izmešati zajedno i ispeći 2 kore. Nakon hlađenja natopiti kore razređenim Amaretom. Sastojke za kremu izmešati zajedno dok se ne postigne penasta krema. Na donju koru naneti ½ kreme, prekriti drugom korom a potom premazati ostatkom kreme. Nakon hlađenja rezati i dekorisati listićima badema.



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

Referenti prodaje:

Keri Šandor 064/ 640-34-30
Kiš Klaudio 065/ 510 34 35

Radno vreme:

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