

Koristeći ČOKO MAFIN/ MELLA WHIP / BELU KREMU / MELLA CHOKO DARK / KOKOS PASTA

Receptura za kalup 60 x 20 x 5 cm

Biskvit

ČOKO MAFIN	0,750 kg
Jaja	0,270 kg
Margarin	0,262 kg
Voda	0,165 kg
Ukupna masa	1,447 kg

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

Krem

BELA KREMA	0,340 kg
MELLA WHIP	0,300 kg
KOKOS PASTA	0,150 kg
Voda	0,750 kg
Ukupna masa	1,540 kg

Preliv

MELLA CHOKO DARK	0,100 kg
MELLA WHIP	0,100 kg
Ukupna masa	0,200 kg

Uputstvo za rad: Ispečemo tri podloge od ČOKO MAFINA. BELU KREMU umutimo sa MELLA WHIP slatkom pavlakom i dodamo KOKOS PASTU. Pripremljenom kremom nafilovati kolač. Za preliv otopiti MELLA CHOKO DARK I MELLA WHIP i preliti preko kolača. Po želji posuti kokosovim.



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