

Koristeći MELLA WHIP / CARAMEL PASTA / MELLA CHOKO WHITE 29% / GLAZURA TAMNA ECONOMIK

Receptura za 10 tarta

Podloga:

Plazma mlevena	0,350 kg
MELLA WHIP (slatka pavlaka)	0,150 kg
Margarin	0,100 kg
Ukupna masa	0,600 kg

CARAMEL PASTA	0,100 kg
Ukupna masa	0,100 kg

Ukuvana višnja	0,300 kg
Ukupna masa	0,300 kg

GLAZURA TAMNA ECONOMIK	0,050 kg
Ukupna masa	0,050 kg

Krem

MELLA CHOKO WHITE	0,300 kg
MELLA WHIP (slatka pavlaka)	0,300 kg
CARAMEL PASTA	0,250 kg
Ukupna masa	0,850 kg

Vreme zamesa:	3-5 min
Odvaga mase:	0,060 kg
Oblikovanje:	tart

Uputstvo za rad: Sjediniti sirovine za podlogu i uz pomoć modli oblikovati tartove. Skuvati ganaž od čokolade i slatke pavlake, i ohladiti. Nakon što se ganaž dobro ohladi umutiti dok se ne dobije kremasta struktura. Pomešati 0,100 kg kreme sa caramel pastom. Dobijenom caramel kremom puniti tartove tako da u sredini ostane prostora za čistu caramelu. Popuniti sredinu caramel pastom, zatim iznad rasporediti ukuvane višnje. Od istopljene glazure napraviti tanke pločice, ostaviti da se ohlade, zatim postaviti iznad tartova. Od ostatka kreme špricamo tufne iznad čokoladnih pločica. Tartove ukrasimo 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

Referenti prodaje:

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

Radno vreme:

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