

CHEESECAKE SA BRESKVOM I MAJČINOM DUŠICOM

RECEPTI



Koristeći ČOKO MUFFIN / CHEESE CAKE / MLEČNU PAVLAKU / COMPLETE NEUTRAL / MARMORIA BRESKVA

PODLOGA

ČOKO MUFFIN	0,500 kg
Jaja	0,180 kg
Maslac	0,175 kg
Voda hladna	0,110 kg
Majčina dušica	0,005 kg
Ukupno	0,970 kg

Temperatura pečenja: 180 °C
Vreme pečenja: 15 minuta

KREM

CHEESE CAKE	0,300 kg
Voda (oko 50°C)	0,360 kg
MLEČNA PAVLAKA	0,400 kg
Svež krem sir	0,480 kg
Ukupno	1,000 kg

STABILIZATOR

COMPLETE NEUTRAL	0,100 kg
Voda	0,100 kg
Ukupna masa	0,200 kg

DEKORACIJA

MARMORIA BRESKVA	0,150 kg
Voda	0,030 kg
COMPLETE NEUTRAL	0,030 kg
Ukupna masa	0,210 kg

Uputstvo za rad:

Sastaviti sve sirovine za podlogu i ispeći koru. CHEESE CAKE i vodu umutiti. Pred kraj dodati svež krem sir i sjediniti sa ulupanom MLEČNOM PAVLAKOM. Dodati pripremljeni stabilizator. 2/3 kreme rasporediti preko podloge. Sastaviti sirovine za dekoraciju i marmorirati preko kreme. Završiti sa ostatkom kreme i dekorisati 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:

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