

CHEESECAKE SA JOMIX-OM

RECEPTI


IREKS

Koristeći JOMIX / COMPLET NEUTRAL / MELLA WHIP

PODLOGA

Plazma mlevena	0,300 kg
Margarin	0,100 kg
MELLA WHIP (slatka pavlaka)	0,100 kg
Ukupna masa	0,500 kg

FIL

MELLA WHIP (slatka pavlaka)	1,000 kg
COMPLETE NEUTRAL	0,200 kg
JOMIX	0,060 kg
Voda, oko	0,200 l
Ukupna masa	1,460 kg

VOĆNO PUNJENJE

Voćni nadev (malina, šumsko voće i dr)	0,220 kg
Ukupna masa	1,93 kg

Vreme zamesa: 3-5 min
Oblikovanje: torta - kolač

Uputstvo za rad: Podloga se priprema mešanjem navedenih sastojaka do fine glatke mase. Masu rasporediti pri dnu u željenu formu za kolač ili tortu. Pomešati COMPLETE NEUTRAL I JOMIX sa vodom, potom sjediniti sa ulupanom slatkom pavlakom. Dobijeni fil rasporediti ravnomerno preko podloge. Završiti sa voćnim punjenjem od malina, šumskog voća, višanja i dr.



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