

# CHEESECAKE SA QUACOTTA-OM

RECEPTI



## Koristeći QUACOTTA / COMPLET NEUTRAL / MELLA WHIP

### PODLOGA

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

### FIL

<b>MELLA WHIP (slatka pavlaka)</b>	<b>1,000 kg</b>
<b>COMPLETE NEUTRAL</b>	<b>0,200 kg</b>
<b>QUACOTTA</b>	<b>0,100 kg</b>
Voda, oko	0,200 l
Ukupna masa	1,500 kg

### VOĆNO PUNJENJE

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