

Koristeći ČOKO MAFIN / MELLA CHOKO WHITE / MELLA WHIP / IVORY CHOKO DARK 55 / CARAMEL PASTA / GHANA SELECTION MILK

Receptura za tortu Ø 26 cm

PODLOGA

ČOKO MAFIN	0,260 kg
Margarin	0,100 kg
Jaja	0,080 kg
Voda	0,060 kg
Ukupna masa	0,400 kg

Temperatura pečenja: 180 °C

Vreme pečenja: 10-12 minuta

KREM

MELLA CHOKO WHITE	0,300 kg
MELLA WHIP ulupana slatka pavlaka	0,700 kg
IVORY CHOKO DARK otopljena	0,100 kg
CARAMEL PASTA	0,180 kg
Ukupna masa	1,280 kg

PRELIV

GHANA SELECTION MILK	0,150 kg
Ulje	0,045 kg
Ukupna masa	0,195 kg

Uputstvo za rad:

Sjediniti sve sirovine za podlogu i umutiti 3-4 min. Masu podeliti u dva kalupa i ispeći korice. Umutiti slatku pavlaku (do 80%) i sjediniti sa istopljenom belom čokoladom. Dobijen fil podeliti na dva dela, u prvi dodati istopljenu tamnu čokoladu i sjediniti. A drugi fil sastaviti sa CARAMEL PASTOM. Filovati tortu tako što preko kore naneti prvo čokoladni a zatim caramel fil. Isto ponoviti sa drugom korom. Dobro ohlađenu tortu preliti istopljenom mlečnom čokoladom sa uljem. Ukrasiti 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