

Koristeći ČOKO MAFIN / MELLA WHIP / COMPLET NEUTRAL / IVORY CHOKO 55 / DEKOJEL NEUTRAL

Količina za pleh 60x20x5 cm

PODLOGA

ČOKO MAFIN	0,250 kg
Jaja	0,090 kg
Margarin soft	0,090 kg
Voda	0,055 kg
Ukupno:	0,485 kg

Vreme mućenja	3-4 min
Temperatura pečenja	180°C
Vreme pečenja	10-11 min

SVETLI KREM:

MELLA WHIP slatka pavlaka	0,400 kg
COMPLET NEUTRAL	0,050 kg
Voda	0,050 kg
Ukupno:	0,500 kg

TAMNI KREM:

IVORY CHOKO 55	0,250 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	0,450 kg
Ukupno	0,700 kg

Punjenje malina	0,400 kg
-----------------	----------

PRELIV:

DEKOJEL NEUTRAL	0,400 kg
MELLA CHOKO WHITE	0,040 kg
Roze boja	0,004 kg
Ukupno:	0,444 kg

Uputstvo za rad:

Sirovine za podlogu sve zajedno umutiti i ispeći. Umutiti slatku pavlaku i sjediniti sa ripremljenim COMPLET NEUTRALOM. Dobijen krem rasporediti preko ohlađene korice u kombinaciji sa punjenjem od maline. Za tamni fil pripremiti mus po principu: otopiti IVORY CHOKO 55 sa 100 g slatke pavlake i ohladiti do 40-45 c°. Ostatak slatke pavlake umutiti i sjediniti sa otopljenom čokoladom. Mus rasporediti preko maline. DEKOJEL NEUTRAL otopiti na laganoj vatri i dodati u rastopljenu MELLA CHOKO WHITE i boju. Dobijenim prelivom preliteri ohlađen kolač.


IREKS

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