

Koristeći ČOKO MAFIN / GELATOP KOKOS

ČOKO MUFFIN	1,000 kg
Jaja	0,360 kg
Ulje	0,350 kg
GELATOP KOKOS	0,220 kg
Voda, oko	0,220 l
Ukupna masa	2,150 kg

Vreme zamesa:	5-7 min
Odvaga mase:	0,100-0,120 kg
Oblikovanje:	muffin
Temperatura pečenja:	180 °C
Vreme pečenja:	24-26 min

Uputstvo za rad: Masa se pripremi mešanjem navedenih sastojaka do fine glatke mase. Nakon toga se izliva u modle za muffinse. Po želji se može puniti voćnim punjenjem, čokoladnim mrvicama, suvim grožđem. Nakon pečenja dekorisati šećerom u prahu, seckanim orahom, listićima badema itd



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