

Koristeći: MELLA WHIP, MELLA CHOKO WHITE, GELATOP BRESKVA, GELATOP VARIEGATO BRESKVA, GLAZURA BELA i SOFT MARGARIN

(Receptura za 20 čašica od 60ml)

Podloga:

ČOKO MAFIN	0,050 kg
SOFT MARGARIN	0,017 kg
Jaja	0,018 kg
Voda	0,011 kg
Masa testa:	0,096 kg

Vreme zamesa:	3-4 minuta
Temperatura pečenja:	180 °C
Vreme pečenja:	oko 5 minuta

Krem:

MELLA WHIP	0,150 kg
MELLA CHOKO WHITE	0,150 kg
GELATOP BRESKVA	0,015 kg

Masa testa: 0,315 kg

Voće:

Breskva iz kompota	0,160 kg
--------------------	----------

Dekoracija:

GLAZURA BELA	0,040 kg
--------------	----------

Preliv:

GELATOP VARIEGATO BRESKVA	0 040 kg
---------------------------	----------

Uputstvo za rad:

Sirovine za podlogu sve zajedno umutiti i izliti na pleh postavljen pekarskim papirom, Masu ravnomerno razmazati i peći u prethodno zagrejanoj pećnici, Ohlađenu podlogu izmrviti i ravnomerno rasporediti u čašice, Breskvu iz kompota iseckati na sitne kockice i sipati preko podloge, MELLA WHIP i MELLA CHOKO WHITE zajedno istopiti i ostaviti da se ohladi, Ohlađeni ganaš umutiti u mikseru i dodati mu GELATOP BRESKVU i sve lepo sjediniti, Pripremljenim kremom uz pomoć dresir kese sa zvezdastim nastavkom ravnomerno ispuniti čašice, Napraviti čokoladnu dekoraciju od GLAZURE BELE i zabosti u krem, Preliti GELATOP VARIEGATO BRESKVOM,

Savet:

Ostaviti malo podloge od mafina pa posuti po samom kremu odozgo



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

Radno vreme:

Ponedeljak-petak: 8-16h
Subota: 8-13h

Referent prodaje:

Kiš Klaudio 065/ 510 34 35