

Koristeći: ORAH, GELATOP TOPING MED , MELLA WHIP, MELLA CHOKO WHITE, GELATOP i SOFT MARGARIN

(Receptura za 20 čašica od 60ml)

Podloga:

SOFT MARGARIN	0,020 kg
Orah (drobljeni)	0,020 kg
Šećer	0,020 kg
Pšenično brašno	0,020 kg
Masa testa:	0,080 kg

Temperatura pečenja: 180 °C
Vreme pečenja: 3-4 minuta

Krem:

MELLA WHIP	0,200 kg
MELLA CHOKO WHITE	0,200 kg
GELATOP ORAH	0,060 kg
Masa testa:	0,460 kg

Posip:

Suvo grožđe 0,040 kg

Preliv:

GELATOP TOPING MED 0,040 kg

Uputstvo za rad:

Sirovine za podlogu sve zajedno umesiti i dobijenu masu izrendati na pleh prekriven pekarskim papirom, Masu ispeći u prethodno zagrejanoj pećnici, Ispečenu podlogu ohladiti i izdrobiti, Dobijenu podlogu ravnomerno rasporediti u čašice, Za krem MELLA WHIP i MELLA CHOKO WHITE istopiti zajedno i ostaviti da se ohladi, Ohlađeni ganaš krem umutiti u mikseru i dodati mu GELATOP ORAH, Sve lepo sjediniti, Dobijenim kremom uz pomoć dresir kese sa zvezdastim nastavkom ravnomerno ispuniti čašice, Odozgo posuti suvim grožđem i prelići GELATOP TOPING MED-om, Suvo grožđe prethodno potopiti u proklučaloj vodi i dodati im malo ruma,

Savet:



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:

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

Referent prodaje:

Kiš Klaudio 065/ 510 34 35