

Koristeći BELA KREMA / DEKOJEL / MELLA CHOKO WHITE / KIT MARSHMALLOW / ZLATNI MAFIN

Podloga:	
ZLATNI MAFIN	0,500 kg
Jaja	0,125 kg
Margarin soft	0,140 kg
Voda	0,145 kg
Ukupno:	0,910 kg

Vreme mućenja	3-4 min
Temperatura pečenja	180°C
Vreme pečenja	10-15 min

Krem:	
BELA KREMA	0,400 kg
MELLA WHIP	0,780 kg
KIT MARSHMALLOW	0,090 kg
Voda	0,590 kg
Ukupno	1,860 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 dve korice. BELU KREMU umutiti sa MELLA WHIP slatkom pavlakom i vodom. U umućeni krem dodati pastu MARSHMALLOW. Dobijenom kremom filovati ohlađene korice u kombinaciji sa punjenjem od maline. DEKOJEL NEUTRAL otopiti na laganoj vatri i dodati mu istopljenu MELLA CHOKO WHITE i boju. Dobijenim prelivom prelići ohlađenu tortu. Odozgo posuti sa MARSHMALLOW bombonicama.

Napomena: Količina za pleh 60x20x5 cm.



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