

NEW YORK CHEESCAKE SA VOĆEM

RECEPTI



Koristeći ČOKO MAFIN/ MELLA WHIP / BELU KREMU / MELLA CHOKO DARK / KOKOS PASTA

PODLOGA

Petit Beurre keks	0.110 kg
Maslac (ili margarin)	0.070 kg
Šećer smeđi	0.020 kg
Masa testa:	0.200 kg

KREM

MELLA KREM	0.120 kg
Double cream (krem sir)	0.400 kg
QUACOTTA	0.016 kg
Kisela pavlaka	0.130 kg
Šećer	0.030 kg
Jaja	0.030 kg
Voda	0.180 kg
Masa testa:	0.906 kg

PRELIV

DEKOJEL NEUTRAL	0.040 kg
Voda	0.060 kg
Voćni mix (crvena ribizla, crna ribizla, jagoda)	0.250 kg
Masa testa:	0.350 kg

Vreme zamesa:	3 – 4 minuta
Temperatura pečenja:	150 – 160 °C
Vreme pečenja:	oko 25 minuta



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:

Ponedeljak-petak: 8–16h
Subota: 8–13h