

koristeći ČOKO MUFFIN, MELLA NUT 13, MELLA WHIP, MELLA CHOKO WHITE, GLAZURA BELA i BELA KREMA



Podloga:	
ČOKO MAFIN	0,250 kg
Margarin	0,087 kg
Jaja	0,090 kg
Voda	0,055 kg
Ukupna masa	0,482 kg

Temperatura pečenja: 180 °C
Vreme pečenja: oko 10 min

Premaz:	
MELLA NUT 13%	0,100 kg

Krema:	
Svetli deo:	
BELA KREMA	0,250 kg
Voda	0,500 l
MELLA WHIP (slatka pavlaka)	0,200 kg
MELLA CHOKO WHITE (istopljena)	0,200 kg
<u>MELLA CHOKO WHITE (izrendana)</u>	<u>0,100 kg</u>
Ukupna masa:	1,250 kg

Tamni deo:	
BELA KREMA	0,250 kg
Voda	0,500 l
MELA WHIP (slatka pavlaka)	0,200 kg
<u>MELLA NUT 13%</u>	<u>0,400 kg</u>
Ukupna masa	1,350 kg

Preliv:	
MELLA CHOKO MILK	0,200 kg
MELLA WHIP	0,100 kg



Uputstvo za rad: Ispečemo podlogu od ČOKO MAFINA. Za svetli deo krema umutimo BELU KREMU sa MELLA WHIP i vodom i dodamo istopljenu MELLA CHOKO WHITE i sjedinimo sa kremom. Zatim dodamo izrendanu MELLA CHOKO WHITE i sve sjedinimo. Za tamni deo krema umutimo BELU KREMU sa MELLA WHIP i vodom i dodamo MELLA NUT. Dobijenim kremama nafilujemo tortu tako da se na preseku vide šare. Za preliv istopimo MELLA WHIP i MELLA CHOKO MILK i prelijemo ohlađen kolač.

Napomena: Receptura za kalup 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