

Koristeći: ČOKO MAFIN, MELLA WHIP, MELLA DARK

Biskvit:

ČOKO MAFIN	0,750kg
SOFT MARGARIN	0,260kg
Jaja	0,270kg
Voda	0,165kg
Ukupna masa	1,445kg

Temperatura pečenja 180°C
Vreme pečenja: oko 30 min

Namaz:

Džem od kajisije	0,200kg
Ukupna masa	0,200kg

Preliv:

MELLA WHIP	0,130kg
MELLA CHOKO DARK	0,090kg
Ukupna masa	0,220kg

Način rada: Sirovine za biskvit sve zajedno umutimo u mikseru. Dobijenu masu podelimo na dva dela i izlijemo u kalupe 20X30 cm i ispečemo. Ispečene i ohlađene biskvite izvadimo iz kalupa. Na biskvit nanesimo polovinu džema od kajisije i preko stavimo drugi biskvit. Ostatom džema obmazemo celu tortu u tankom sloju. Tortu ostavimo da se ohladi. Ohlađenu tortu prelijemo je ganažom



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