

## koristeći GOLDEN LUX / KARMEL PASTA / MELLA KREM GOLD / MELLA WHIP / MELLA CHOKO DARK / MELLA WHIP

Podloga	
GOLDEN LUX	2,000 kg
KARMEL PASTA	0,200 kg
Ulje	0,900 kg
Voda	0,900 l
Ukupna masa	4,000 kg

Temperatura pečenja: 190 °C  
Vreme pečenja: oko 25 min

Krema	
MELLA KREM GOLD	0,400 kg
MELLA WHIP	0,800 kg
Voda (hladna)	0,880 l
Ukupna masa	2,080 kg

Dekoracija	
KARMEL PASTA	0,800 kg
MELLA CHOKO DARK	0,400 kg
MELLA WHIP	0,400 kg
Ukupna masa	1,600 kg

Uputstvo za rad: Ispeći biskvit, prerezati na pola, na podlogu od biskvita dodati kremu, prekriti sa ostatkom biskvita i dekorisati KARMEL PASTOM i masom za dekoraciju.

Napomena: Podloga (za pleh 60 x 40 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