

koristeći Golden Lux

Receptura 1:

Golden Lux	1,000 Kg
Cela jaja	0,400 Kg
Ulje ili maslac	0,450 Kg
<u>Slatka pavlaka ili mleko</u>	<u>0,250 Kg</u>
Masa testa:	2,100 Kg

Receptura 2:

Golden Lux	1,000 Kg
Mleko	0,900 Kg
<u>Invertni secer ili med</u>	<u>0,100 Kg</u>
Masa testa:	2,000 Kg

Napomena:

Vreme zamesa:	2 - 3 minuta
Temperatura pečenja:	180 - 190 °C
Vreme pečenja:	7 - 8 minuta

Uputstvo za rad: Izmešati sve komponente u glatku masu. Naneti masu na aparat i peći. Nakon hlađenja naneti glazuru od čokolade i dekorisati naseckanim orahom, ulupanom pavlakom, voćem i dr.

Napomena: Rum i limun po želji a može i 100 g marcipana



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