

JABUKA I SLANI KARAMEL

Yummy
RECEPTI

IREKS

Receptura za pleh 60 x 40 cm

Sirovine	Količina (kg)
PRHKO TESTO	
Brašno T-500	1,000
Maslac / margarin	0,700
Šećer u prahu	0,350
JASKO PEC (prašak za pecivo)	0,015
Ukupno	2,065
MELLA NADEV JABUKA	2,000

POSIP (STREUSEL)	
Brašno T-500	0,500
Maslac / margarin	0,350
Šećer u prahu	0,175
Ukupno	1,025

Temperatura pečenja: 190 °C

Vreme pečenja: oko 30-35 min

SLANI KARAMEL	
Šećer	0,250
So	0,008
Voda	0,050
Maslac	0,100
MELLA WHIP	0,100



UPUTSTVO ZA RAD

Razvaljamo prhko testo i stavimo u pleh gde je postavljen papir za pečenje. Prekrijemo sa MELLA NADEVOM OD JABUKE, pospemo streuselom i pečemo.

Kako bi dobili karamelu, skuvamo šećer, so i vodu dok ne dobijemo karamelu i dodamo maslac MELLA WHIP. Nakon hlađenja dodamo na ispečeni kolač.

Umesto slane karamele možemo dodati DESERTNI PRELIV KARAMELA.



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