

Koristeći: MELLA WHIP, MELLA CHOKO WHITE, MELLA CHOKO MILK, PASTA PISTAĆI, GLAZURA TAMNA EKONOMIK i SOFT MARGARIN
(Receptura za 20 čašica od 60ml)

Podloga:

SOFT MARGARIN	0,020 kg
Pistaći (drobljeni)	0,020 kg
Šećer	0,020 kg
Pšenično brašno	0,020 kg
Masa testa:	0,080 kg

Temperatura pečenja: 180 °C
Vreme pečenja: 3-4 minuta

Krem 1:

MELLA WHIP	0,150 kg
MELLA CHOKO WHITE	0,150 kg
PASTA PISTAĆI	0,045 kg
Masa testa:	0,345 kg

Krem 2:

MELLA WHIP	0,100 kg
MELLA CHOKO MILK	0,100 kg
Masa testa:	0,200 kg

Dekoracija:

GLAZURA TAMNA EKONOMIK	0,040 kg
Posip Pistać:	0,020 kg

Uputstvo za rad:

Sirovine za podlogu sve zajedno umesiti i dobijenu masu izrendati na pleh prekriven pekarskim papirom, Masu ispeći u prethodno zagrejanj pećnici, Ispečenu podlogu ohladiti i izdrobiti, Dobijenu podlogu ravnomerno rasporediti u čašice, Za 1, krem MELLA WHIP i MELLA CHOKO WHITE istopiti zajedno i o staviti da se ohladi, Ohlašeni ganaš krem umutiti u mikseru i dodati mu PASTU PISTAĆI, Sve lepo sjediniti, Dobijenim kremom uz pomoć dresir kese sa ravnim nas tavkom ravnomerno do pola ispuniti čašice, Za 2, krem Takođe MELLA WHIP i MELLA CHOKO MILK istopiti i ohladiti, Ohlašeni ganaš krem umutiti mikserom i dresir kesom sa zvezdastim nastavkom ispuniti čašice, Odozgo posuti drobljenim pistaćima i staviti čokola dnu dekoraciju u obliku pera ili po želji,



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