

Koristeći ČOKO MUFFIN / MELLA NUT 13 / MELLA GLAZE CHOCOLATE

Podloga:

ČOKO MUFFIN	0,500 kg
Jaja	0,180 kg
Maslac	0,175 kg
Voda hladna	0,110 kg
Lešnik (mleveni)	0,075 kg
Ukupna masa	1,040 kg

Krema:

Krem od lešnika MELLA NUT 13	0,700 kg
Svež krem sir	0,350 kg
Napolitanke	0,100 kg
Ukupna masa	1,150 kg

Ganaž preliv:

MELLA CHOKO DARK	0,090 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	0,110 kg
Ukupna masa	0,200 kg

Temperatura pečenja:	180 °C
Vreme pečenja:	20 minuta
Receptura za dimenziju:	Ø 26 cm

Uputstvo za rad: Napraviti tri podloge od ČOKO MUFFINA, svaku podlogu prekriti sa kremom, ukasiti sa MELLA GLAZE CHOCOLATE, po želji ukasiti sa kuglicama (izmešati biskvit, kremu i lešnik).



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