

Koristeći: MELLA KREM GOLD

Podloga:

Lisnato testo	0,500 kg
Ukupna masa	0,500 kg

Krema:

MELLA KREM GOLD	1,000 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	0,400 kg
Voda	2,000 kg
Ukupna masa	3,400 kg

Dekoracija:

Posuti prah šećerom. Latke pavlake, po želji ukasiti sa kuglicama izmešati biskvit, kremu i lešnik).

Temperatura pečenja kore:

200 °C

Vreme pečenja:

10-15 minuta

Veličina:

35x56cm

Uputstvo za rad:

Lisnatu koru razvučemo na pleh i ispečemo. Ohlađenu koru staviti na ram i odstraniti višak. MELLA KREM GOLD, MELLA WHIP mutiti sa hladnom vodom oko 10 min. Umučeni krem ravnomerno rasporediti po kori unutar kalupa (35x56cm) i posuti sa izdrobljenom lisnatom korom.



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:

Ponedeljak-petak: 8-16h
Subota: 8-13h

Referent prodaje:

Kiš Klaudio 065/ 510 34 35