

Koristeći: ČOKO MUFFIN / MELLA WHIP / MELLA CHOKO WHITE / BELA KREMA / GLAZURA TAMNA ECONOMIK

Podloga:

ČOKO MAFIN	0,500 kg
Margarin	0,175 kg
Jaja	0,180 kg
Voda	0,110 kg
Ukupna masa	0,965 kg

Krema - svetli deo

BELA KREMA	0,500 kg
Voda	0,900 l
MELLA WHIP (slatka pavlaka)	0,200 kg
MELLA CHOKO WHITE (istopljena)	0,200 kg
Ukupna masa	1,800 kg

Preliv:

GLAZURA TAMNA ECONOMIK	0,200 kg
MELLA WHIP	0,060 kg
Ukupna masa	0,260 kg

Temperatura pečenja:	180 °C
Vreme pečenja:	oko 10 minuta
Receptura za dimenziju:	40x30x5cm

Uputstvo za rad: Umotimo sve sirovine za podlogu, ravnomerno rasporedimo u pleh i ispečemo. Za kremu umotimo BELU KREMU, MELLA WHIP i vodu zajedno. Dodamo otopljenu MELLA CHOKO WHITE i sjedinimo sa kremom. Za preliv otopimo GLAZURU TAMNU ECONOMIK sa uljem i prelijemo ohlađen kolač.



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 Claudio 065/ 510 34 35