

koristeći GOLDEN LUX / BELA KREMA / MELLA CHOKO WHITE / MELLA WHIP / PISTAĆ PASTA

Podloga (za pleh 20x60 cm - 2 kore)

GOLDEN LUX	0,700 kg
Ulje	0,200 kg
Maslac	0,120 kg
Pistać(pečen i seckan)	0,150 kg
Voda	0,315 l
Ukupna masa	1,485 kg

Temperatura pečenja: 190 °C
Vreme pečenja: oko 13 min

Krema

BELA KREMA	0,250 kg
MELLA WHIP (slatka pavlaka)	0,250 kg
MELLA CHOKO WHITE	0,250 kg
PISTAĆ PASTA	0,100 kg
Voda	0,550 l
Ukupna masa	1,400 kg

Preliv

MELLA CHOKO WHITE	0,200 kg
PISTAĆ PASTA	0,050 kg
Ulje	0,040 kg
Ukupna masa	0,290 kg

Uputstvo za rad:

Sastojke za biskvit izmešati zajedno i ispeći 2 kore. Umutiti BELU KREMU sa vodom i slatkom pavlakom dok se ne dobije penasta krema. U kremu dodati otopljenu belu čokoladu, sve lepo sastaviti i odvojiti 0,600 kg kreme. U odvojenu kremu dodati pistać pastu i sve lepo sjediniti. Na donju koru naneti ½ pistać kreme, prekriti ½ bele kreme, isto ponoviti sa drugom korom i sa ostatkom kreme. Preliti otopljenom belom čokoladom sa uljem i pistać pastom. Nakon hlađenja rezati i dekorisati 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