

# TORTA AURORA

RECEPTI



Receptura za Ø 26 cm

Sirovine	Količina (kg)
<b>PODLOGA</b>	
<b>KOKOS MIX</b>	<b>0,700</b>
Voda	0,200
Belance	0,060
<b>Ukupno</b>	<b>0,960</b>

Temperatura pečenja: 180 °C

Vreme pečenja: oko 20 min

<b>KREMA</b>	
<b>MELLA WHIP</b>	<b>0,350</b>
Slatka pavlaka	0,125
Voda	0,050
<b>MELLA KREM</b>	<b>0,100</b>
<b>Ukupno</b>	<b>0,625</b>

## UPUTSTVO ZA RAD

Ispečemo dve podloge od **KOKOS MIX**-a, dodamo pripremljenu kremu i ukrasimo 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