

# TORTA BLACK & WHITE

RECEPTI

  
**IREKS**

Receptura za Ø 26 cm

Sirovine	Količina (kg)
<b>PODLOGA</b>	
<b>GOLDEN LUX</b>	<b>0,250</b>
Voda	0,110
Maslac (omekšani)	0,110
<b>KAKAO PRAH</b>	<b>0,010</b>
<b>Ukupno, oko</b>	<b>0,480</b>

Temperatura pečenja: 180 °C

Vreme pečenja: 20 min

<b>KREMA</b>	
<b>MELLA WHIP</b>	<b>0,130</b>
Slatka pavlaka	0,130
<b>BELA KREMA</b>	<b>0,230</b>
Voda	0,510
Želatin + voda	0,030 + 0,300
<b>STRACCIATELLA</b>	<b>0,100</b>
<b>Ukupno</b>	<b>1,550</b>

Mešanje: oko 3 min



## UPUTSTVO ZA RAD

Sastojke za biskvit izmešati zajedno. U pola smese umešati kakao. Smesu dresirkom istisnuti u obliku spirale tako da se dobije dvobojni biskvit, i ispeći.

Ugrejati **STRACCIATELLA** (i onu količinu za dekoraciju), pa je u tankom sloju naneti na papirom podložen pleh.

Staviti u frižider da očvrсне, i izmrviti.

Sastojke za kremu izmešati (osim želatina, vode i **STRACCIATELLE**).

Izmešajte **COMPLET NEUTRAL** i vodu, i zajedno sa komadićima čokolade (100g) umešajte u kremu.

Kremu nanesite na ohlađeni biskvit i ukasite 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