

Receptura za Ø 26 cm

Sirovine	Količina (kg)
<b>PODLOGA</b>	
<b>ČOKO MUFFIN</b>	<b>0,500</b>
Jaja	0,180
Maslac	0,175
Voda hladna	0,110
Lešnik (mleveni)	0,075
<b>Ukupno</b>	<b>1,040</b>

Temperatura pečenja: 180 °C

Vreme pečenja: oko 20 min

<b>KREMA</b>	
<b>Krem od lešnika (Nutela)</b>	<b>0,700</b>
Svež krem sir	0,350
Napolitanke	0,100
<b>Ukupno</b>	<b>1,150</b>

<b>DEKORACIJA</b>	
<b>MELLA GLAZE CHOCOLATE</b>	<b>0,200</b>



## UPUTSTVO ZA RAD

Napraviti tri podloge od **ČOKO MUFFINA**.

Svaku podlogu prekriti sa kremom.

Ukrasiti sa **MELLA GLAZE CHOCOLATE**, po želji ukrasiti sa kuglicama (izmešati biskvit, kremu i lešnik).



**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