

sa CURD BALL MIX-om

RECEPTURA	I (%)
CURD BALL MIX	100
Sir	50
Jaja	30
Ulje	10
Voda	63
MASA TESTA:	253

Vreme zamesa: 2min (spiralna mesilica)

Temperatura testa: °C

Fermentacija u masi: min

Odvaga testa: kg

Završna fermentacija: min

Temperatura prženja: 175 °C

Vreme prženja: 4-6 min

Posip: kristal šećer i cimet

Napomena: Odmerene komponente izmiksati do fine glatke mase pri srednjoj brzini. Pripremljena masa se mora procesuirati u narednih sat vremena. Dozirati kašikom za sladoled, predhodnu potopljenu u ulje radi lakšeg rada. Pržiti kuglice do postizanja fine zlatne boje. Pržene kuglice uvaljati u kristal šećer sa cimetom, vanila šećerom, toping sa čokoladom i sl...



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