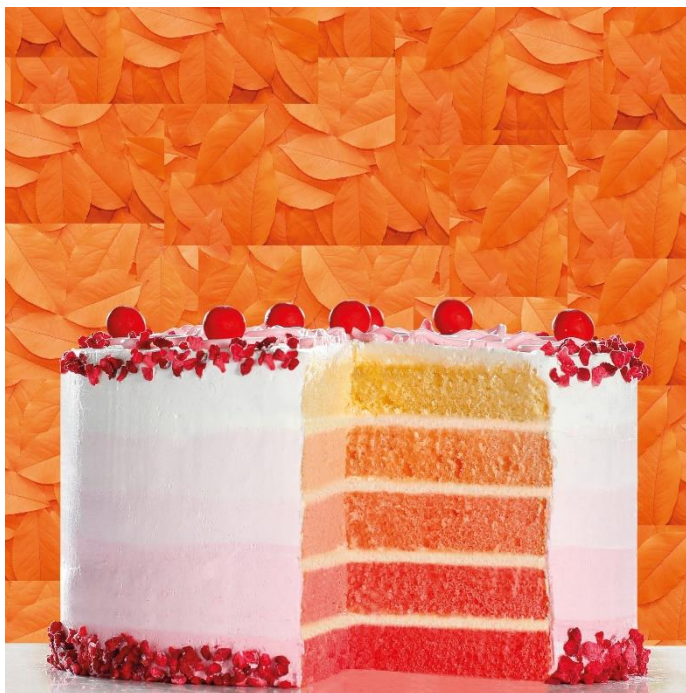


Ombré torta koristeći MELLA-GOLDEN-RÜHR i MELLA-BOURBON-VANILLEKREM



Recept za 6 rajfova Ø 18 cm

Biskvit:

MELLA-GOLDEN-RÜHR	1,500 kg
Jaja	1,200 kg
Voda	0,100 l
Ukupna masa	2,800 kg

Vreme mućenja: 3 – 4 min

Odvaga testa: 0,270 kg (po rajfu)

Uputstvo za rad: Sve komponente biskvita izmutiti. Oko 0,550 kg mase obojiti željenom bojom različitog inteziteta. Svaku obojenu masu podeliti na dva dela, izliti u rajf i peći.

Temperatura pečenja: 180 – 190 °C

Vreme pečenja: 20 – 25 min

Vanila krem:

MELLA-BOURBON-VANILLEKREM	0,700 kg
Voda	1,600 l

Maslac, soft	1,300 kg
Ukupna masa	3,600 kg

Vreme mućenja: 4 – 5 min

Odvaga testa: 0,600 kg

Uputstvo za rad: Za vanila krem prvo pomešati MELLA-BOURBON-VANILLEKREM i vodu a potom sve zajedno mutiti sa maslacem. Svaki ohlađeni biskvit podeliti na tri dela i sastaviti tortu sa po jednom podlogom iz svakog sloja i 0,100 kg vanila krema po sloju. Tortu premazati preostalim kremom od vanile (po želji se može i on obojiti), ohladiti i dekorisati po želji.