



**IREKS**

**POSLASTIČARSTVO**

# **MELLA PROGRAM**

## 2025

**KREME**



**TORTE**



**ŠNITE**



**KOLAČI**



**TARTOVI**



**OSTALO...**



[www.sopro.co.rs](http://www.sopro.co.rs)



# IREKS

---

POSLASTIČARSTVO

---

# **MELLA PROGRAM**

2025

**KREME**

## Koristeći BELA KREMA - MELLA WHIP - WHITE CHOKO 33



BELA KREMA	0,630 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	1,000 kg
Voda,oko	1,300 l
<u>WHITE CHOKO 33</u>	<u>0,700 kg</u>
Ukupna masa	3,630 kg

Vreme mućenja: 3-5 min

Temperatura vode: 3-5 °C

**Opis:** BELA KREMA smeša sigurna je u brznoj pripremi i izradi kreme za punjenje i filovanje postupkom bez kuvanja. Može se vrlo uspešno koristiti kao osnovna krema za izradu torti, komadnih i drugih kremastih kolača, a mogućnost kombinovanja s drugim sastojcima ( mleko, pavlaka, biljni šlag, maslac, likeri...) čine kremu ukusno bogatijom u širokom spektru asortimana raznih kolača.

**Uputstvo za rad:** BELA KREMA smešu, slatku pavlaku i hladnu vodu mešati zajedno oko 3 minuta u mikseru ili planetarnoj mesilici dok krema ne postane glatka. U umućenu kremu dodati otopljenu belu čokoladu i sve dobro sjediniti. Tako izrađenom kremom odmah se mogu pripremati razni kolači. A po potrebi može se dodatno učvrstiti sa COMPLET NEUTRAL stabilizatorom.



sa BELOM KREMOM / WHITE CHOKO 33 / CARMEL PASTE



BELA KREMA	0,630 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	1,000 kg
Voda, oko	1,300 l
CARMEL PASTE	0,400 kg
WHITE CHOKO 33	0,500 kg
Ukupna masa	3,830 kg

Vreme mućenja: 3-5 min

Temperatura vode: 3-5 °C

**Opis:** BELA KREMA smeša sigurna je u brzj pripremi i izradi kreme za punjenje i filovanje postupkom bez kuvanja. Može se vrlo uspešno koristiti kao osnovna krema za izradu torti, komadnih i drugih kremastih kolača, a mogućnost kombinovanja s drugim sastojcima ( mleko, pavlaka, biljni šlag, maslac, likeri...) čine kremu ukusno bogatijom u širokom spektru asortimana raznih kolača.

**Uputstvo za rad:** BELA KREMA smešu, slatku pavlaku i hladnu vodu mešati zajedno oko 3 minuta u mikseru ili planetarnoj mesilici dok krema ne postane glatka. U umućenu kremu dodati otopljenu belu čokoladu, caramel pastu i sve dobro sjediniti. Tako izrađenom kremom odmah se mogu pripremati razni kolači. A po potrebi može se dodatno učvrstiti sa COMPLET NEUTRAL stabilizatorom.



## sa BELOM KREMOM / WHITE CHOKO 33 / GELATOP KOKOS



BELA KREMA	0,630 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	1,000 kg
Voda,oko	1,300 l
GELATOP KOKOS	0,400 kg
WHITE CHOKO 33	0,500 kg
Ukupna masa	3,830 kg

Vreme mućenja: 3-5 min

Temperatura vode: 3-5 °C

**Opis:** BELA KREMA smeša sigurna je u brzjoj pripremi i izradi kreme za punjenje i filovanje postupkom bez kuvanja. Može se vrlo uspešno koristiti kao osnovna krema za izradu torti, komadnih i drugih kremastih kolača, a mogućnost kombinovanja s drugim sastojcima ( mleko, pavlaka, biljni šlag, maslac, likeri...) čine kremu ukusno bogatijom u širokom spektru asortimana raznih kolača.

**Uputstvo za rad:** BELA KREMA smešu, slatku pavlaku i hladnu vodu mešati zajedno oko 3 minuta u mikseru ili planetarnoj mesilici dok krema ne postane glatka. U umućenu kremu dodati otopljenu belu čokoladu, kokos pastu i sve dobro sjediniti. Tako izrađenom kremom odmah se mogu pripremati razni kolači. A po potrebi može se dodatno učvrstiti sa COMPLET NEUTRAL stabilizatorom.



## sa BELOM KREMOM / WHITE CHOKO 33 / GELATOP LEŠNIK



BELA KREMA	0,630 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	1,000 kg
Voda,oko	1,300 l
GELATOP LEŠNIK	0,250 kg
WHITE CHOKO 33	0,500 kg
Ukupna masa	3,680 kg

Vreme mućenja: 3-5 min

Temperatura vode: 3-5 °C

**Opis:** BELA KREMA smeša sigurna je u brzom pripremi i izradi kreme za punjenje i filovanje postupkom bez kuvanja. Može se vrlo uspešno koristiti kao osnovna krema za izradu torti, komadnih i drugih kremastih kolača, a mogućnost kombinovanja s drugim sastojcima ( mleko, pavlaka, biljni šlag, maslac, likeri...) čine kremu ukusno bogatijom u širokom spektru asortimana raznih kolača.

**Uputstvo za rad:** BELA KREMA smešu, slatku pavlaku i hladnu vodu mešati zajedno oko 3 minuta u mikseru ili planetarnoj mesilici dok krema ne postane glatka. U umućenu kremu dodati otopljenu belu čokoladu, lešnik pastu i sve dobro sjediniti. Tako izrađenom kremom odmah se mogu pripremati razni kolači. A po potrebi može se dodatno učvrstiti sa COMPLET NEUTRAL stabilizatorom.





MELLA KREM GOLD	0,460 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	0,300 kg
Voda,oko	1,000 l
Ukupna masa	1,760 kg

Vreme mućenja: 3-5 min

Temperatura vode: 3-5 °C

**Opis:** MELLA KREM GOLD smeša sigurna je u brznoj pripremi i izradi kreme za punjenje i filovanje postupkom bez kuvanja. Može se vrlo uspešno koristiti kao osnovna krema za izradu krem-pita, princeps krofnji i drugih kremastih kolača, a mogućnost kombinovanja s drugim sastojcima ( mleko, pavlaka, biljni šlag, maslac, likeri...) čine kremu ukusno bogatijom u širokom spektru asortimana raznih kolača.

**Uputstvo za rad:** MELLA KREM GOLD smešu, slatku pavlaku i hladnu vodu mešati zajedno oko 3 minuta u mikseru ili planetarnoj mesilici dok krema ne postane glatka. Tako izrađenom kremom odmah se mogu pripremati razni kolači, na primer krem-pite, princeps krofnje ili druge vrste kolača s kremom.





MELLA KREMA	0,500 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	0,500 kg
Voda,oko	1,000 l
Ukupna masa	2,000 kg

Vreme mućenja: 3-5 min

Temperatura vode: 3-5 °C

**Opis:** MELLA KREMA smeša sigurna je u brzj pripremi i izradi kreme za punjenje i filovanje postupkom bez kuvanja. Može se vrlo uspešno koristiti kao osnovna krema za izradu torti, komadnih i drugih kremastih kolača, a mogućnost kombinovanja s drugim sastojcima ( mleko, pavlaka, biljni šlag, maslac, likeri...) čine kremu ukusno bogatijom u širokom spektru asortimana raznih kolača.

**Uputstvo za rad:** MELLA KREMA smešu, slatku pavlaku i hladnu vodu mešati zajedno oko 3 minuta u mikseru ili planetarnoj mesilici dok krema ne postane glatka. Tako izrađenom kremom odmah se mogu pripremati razni kolači. A po potrebi može se dodatno učvrstiti sa COMPLET NEUTRAL stabilizatorom.





## koristeći BELA KREMA - WHITE CHOKO 33 - GELATOP ORAH



BELA KREMA	0,630 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	1,000 kg
Voda,oko	1,300 l
GELATOP ORAH	0,300 kg
WHITE CHOKO 33	0,500 kg
Ukupna masa	3,730 kg

Vreme mućenja: 3-5 min

Temperatura vode: 3-5 °C

**Opis:** BELA KREMA smeša sigurna je u brzjoj pripremi i izradi kreme za punjenje i filovanje postupkom bez kuvanja. Može se vrlo uspešno koristiti kao osnovna krema za izradu torti, komadnih i drugih kremastih kolača, a mogućnost kombinovanja s drugim sastojcima (mleko, pavlaka, biljni šlag, maslac, likeri...) čine kremu ukusno bogatijom u širokom spektru asortimana raznih kolača.

**Uputstvo za rad:** BELA KREMA smešu, slatku pavlaku i hladnu vodu mešati zajedno oko 3 minuta u mikseru ili planetarnoj mesilici dok krema ne postane glatka. U umućenu kremu dodati otopljenu belu čokoladu, orah pastu i sve dobro sjediniti. Tako izrađenom kremom odmah se mogu pripremati razni kolači. A po potrebi može se dodatno učvrstiti sa COMPLET NEUTRAL stabilizatorom.



## KORISTEĆI BELA KREMA - WHITE CHOKO 33 - PISTAĆ PASTA



BELA KREMA	0,630 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	1,000 kg
Voda,oko	1,300 l
PASTAROM PISTAĆI	0,300 kg
<u>WHITE CHOKO 33</u>	<u>0,500 kg</u>
Ukupna masa	3,730 kg

Vreme mućenja: 3-5 min

Temperatura vode 3-5 °C

**Opis:** BELA KREMA smeša sigurna je u brznoj pripremi i izradi kreme za punjenje i filovanje postupkom bez kuvanja. Može se vrlo uspešno koristiti kao osnovna krema za izradu torti, komadnih i drugih kremastih kolača, a mogućnost kombinovanja s drugim sastojcima (mleko, pavlaka, biljni šlag, maslac, likeri...) čine kremu ukusno bogatijom u širokom spektru asortimana raznih kolača.

**Uputstvo za rad:** BELA KREMA smešu, slatku pavlaku i hladnu vodu mešati zajedno oko 3 minuta u mikseru ili planetarnoj mesilici dok krema ne postane glatka. U umućenu kremu dodati otopljenu belu čokoladu, pistać pastu i sve dobro sjediniti. Tako izrađenom kremom odmah se mogu pripremati razni kolači. A po potrebi može se dodatno učvrstiti sa COMPLET NEUTRAL stabilizatorom.



## koristeći BELA KREMA - WHITE CHOKO 33 - GELATOP VANILA



BELA KREMA	0,630 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	1,000 kg
Voda,oko	1,300 l
GELATOP VANILA	0,100 kg
<u>WHITE CHOKO 33</u>	<u>0,500 kg</u>
Ukupna masa	3,530 kg

Vreme mućenja: 3-5 min

Temperatura vode: 3-5 °C

**Opis:** BELA KREMA smeša sigurna je u brzjoj pripremi i izradi kreme za punjenje i filovanje postupkom bez kuvanja. Može se vrlo uspešno koristiti kao osnovna krema za izradu torti, komadnih i drugih kremastih kolača, a mogućnost kombinovanja s drugim sastojcima ( mleko, pavlaka, biljni šlag, maslac, likeri...) čine kremu ukusno bogatijom u širokom spektru asortimana raznih kolača.

**Uputstvo za rad:** BELA KREMA smešu, slatku pavlaku i hladnu vodu mešati zajedno oko 3 minuta u mikseru ili planetarnoj mesilici dok krema ne postane glatka. U umućenu kremu dodati otopljenu belu čokoladu, vanil pastu i sve dobro sjediniti. Tako izrađenom kremom odmah se mogu pripremati razni kolači. A po potrebi može se dodatno učvrstiti sa COMPLET NEUTRAL stabilizatorom.





# IREKS

---

POSLASTIČARSTVO

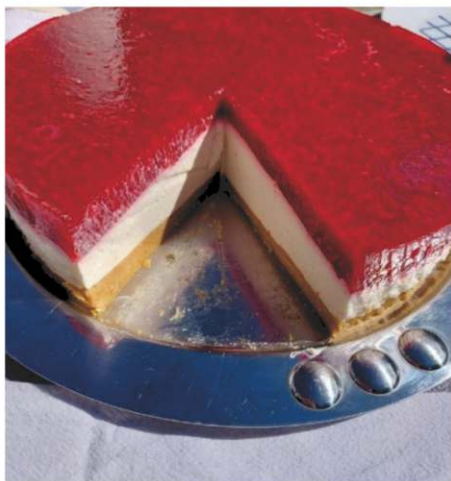
---

# **MELLA PROGRAM**

2025

**TORTE**

## koristeći CHEESECAKE BASIC MIX - COMPLETE NEUTRAL



Receptura za kalup Ø 26 cm

### Podloga:

Mleveni keks	0,300 kg
Puter (margarin)	0,100 kg
Med	0,040 kg
Ukupna masa	0,340 kg

### Krema:

CHEESECAKE BASIC MIX	0,500 kg
Ala kajmak, Mascarpone ili Grčki jogurt	0,850 kg
Šećer	0,050 kg
Voda (35-40 °C), oko	0,500 l
Ukupna masa	1,900 kg

Vreme mućenja                      4 – 5 min

### Fil od malina:

Ukuvane maline	0,400 kg
COMPLETE NEUTRAL	0,100 kg
Voda (za complete neutral)	0,050 kg
Ukupna masa	0,550 kg

Uputstvo za rad:

Za podlogu, iseckati piškote i pomešati sa istopljenim margarinom. Piškote utisnuti na dnu kalupa kako bi formirali podlogu.

Za kremu, pomešati CHEESECAKE BASIC MIX sa mlakom vodom i umutiti 3-4 min. Zatim sjediniti sa krem sirom i nastaviti mućenje još nekoliko min. Dobijenu kremu rasporediti u kalup sa acetatnom folijom i ostaviti u frižideru da se stegne.

Ukuvati malinu sa malo šećera (po želji) i sjediniti sa pomešanim COMPLETE NEUTRAL\_om i vodom. Voćni nadev rasporediti iznad kreme i ostaviti da se dobro ohladi.



## Koristeći GOLDEN LUX - MELLA KREM GOLD - DARK CHOCOLATE IVORY 55%



### Podloga:

GOLDEN LUX	0,700 kg
Voda	0,315 kg
Ulje	0,315 kg
Ukupna masa	1,330 kg

Temperatura pečenja: 180°C

Vreme pečenja: 5 min

### Krem:

MELLA KREM GOLD	0,230 kg
Voda	0,500 kg
DARK HOCOLATE IVORY 55%	0,150 kg
Ukupna masa	0,880 kg

### Dekoracija:

Šećer	0,150 kg
-------	----------

### Način rada:

GOLDEN LUX pomešati sa uljem i vodom i mutiti 2-3 min. Dobijenu masu podeliti na 10 jednakih delova i ispeći. MELLA KREM GOLD umutiti sa hladnom vodom pa u njega dodati istopljenu DARK HOCOLATE IVORY 55% čokoladu i sve dobro povezati. Filovati po principu korica-krem. Nafilovati 9 korica (na svaku stavljati 0.080kg krema ostatak ostaviti za dekoraciju) a 1 koricu premazati sa istopljenim šećerom i iseći je na 12 delova. Nafilovanu ohlađenu tortu iseći na 12 parčića i svaki ukrasiti sa ostatkom kreme i koricom sa šećerom.

## koristeći ČOKO MUFFIN - MELLA NUT 13 - IVORY CHOKO DARK 55 - MELLA WHIP



Receptura za Ø 26 cm

### Podloga:

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

Temperatura pečenja: 180 °C  
Vreme pečenja: 20 minuta

### Krema:

Krem od lešnika MELLA NUT 13	0,700 kg
Svež krem sir	0,350 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>1,050 kg</b>

### Ganaž preliv:

IVORY CHOKO DARK 55	0,090 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	0,110 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,200 kg</b>

Uputstvo za rad: Napraviti tri podloge od ČOKO MUFFINA, svaku podlogu prekriti sa kremom. Tortu prelići sa ganaž prelivom, po želji ukasiti sa guglicama (izmešati biskvit, kremu i lešnik).

## koristeći GOLDEN LUX - BELA KREMA - MELLA WHIP - MILK CHOKOLATE GHANA 43

Receptura za tortu prečnika 26 cm

### Biskvit:

ZLATNI MAFIN	0,300 kg
Margarin	0,090 kg
Jaja	0,080 kg
Voda	0,100 kg
Seckani orah	0,070 kg
<u>Rendana kora od 1 pomarandže</u>	<u>0,005 kg</u>
Ukupna masa	0,645 kg

Temperatura pečenja: 180 – 190 °C

Vreme pečenja: oko 8 – 10 min

### Krema:

BELA KREMA	0,200 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	0,200 kg
Voda (7-10 °C), oko	0,470 l
COMPLETE NEUTRAL	0,010 kg
MILK CHOCOLATE GHANA	0,140 kg
<u>Kesten pire</u>	<u>0,700 kg</u>
Ukupna masa	1,720 kg

### Glazura:

MILK CHOCOLATE GHANA 43	0,100 kg
<u>MELLA WHIP slatka pavlaka</u>	<u>0,050 kg</u>
Ukupna masa	0,150 kg



Uputstvo za rad:

Za podlogu, sjediniti sve sirovine i umutiti lopaticom ili žicom na srednjoj brzini. Masu rasporediti na dno kalupa i peći.

Za kremu, pomešati sve sirovine (osim mlečne čokolade i kesten pirea) i umutiti dok se ne dobije kremasti fil. Dobijeni krem podeliti na dva dela, jedan pomešati sa istopljenom čokoladom dok drugi sastaviti sa kesten pireom. Tortu filovati čokoladnim kremom zatim kesten kremom. Završiti ganažem od mlečne čokolade i pavlake i ostaviti da se dobro ohladi.

Nakon hlađenja, tortu ukasiti dekoracijom od kestena ili po želji.





## koristeći ČOKO MAFIN - WHITE CHOKO 33% - MELLA WHIP - PASTAROM PISTAĆ

Receptura za tortu Ø 26 cm

### Podloga

ČOKO MAFIN	0,130 kg
Margarin	0,050 kg
Jaja	0,040 kg
Voda	0,030 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,200 kg</b>

Temperatura pečenja: 180 °C

Vreme pečenja: 10 minuta



### Krema

WHITE CHOKO 33%	0,300 kg
MELLA WHIP ulupana slatka pavlaka	0,700 kg
PASTAROM PISTAĆ	0,100 kg
Seckani pistać	0,040 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>1,280 kg</b>

### Voćno punjenje

Smrznuta malina	0,300 kg
COMPLET NEUTRAL	0,070 kg
Voda	0,030 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,400 kg</b>

### Preliv

MELLA CHOKO WHITE	0,150 kg
PASTAROM PISTAĆ	0,030 kg
Ulje	0,030 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,210 kg</b>

### Uputstvo za rad

Sjediniti sve sirovine za podlogu i umutiti 3-4 min. Masu ravnomerno rasporediti u kalup i ispeći. Umutiti slatku pavlaku (do 80%) i sjediniti sa istopljenom belom čokoladom, podeliti na dva dela. U jedan deo kreme dodati pistać pastu i seckani pistać i sjediniti. Drugi deo kreme ostaje sa belom čokoladom

Pomešati COMPLET NEUTRALI sa vodom i sjediniti sa ukuvanom malinom. Ostaviti na hladno da se malina dobro stegne. Iznad kore naneti prvo svetli krem, zatim postaviti na sredinu punjenje od maline i preko maline naneti pistać fil.

Dobro ohlađenu tortu prelići istopljenom čokoladom sa pistać pastom. Ukrasiti po želji.



## koristeći GOLDEN LUX - MELLA KREM GOLD



Receptura za pleh 20x60 cm - 2 kore

### Biskvit:

GOLDEN LUX	0,700 kg
Ulje	0,200 kg
Maslac	0,120 kg
Badem (pečen i seckani)	0,200 kg
Voda	0,310 kg
Ukupna masa	1,530 kg

Temperatura pečenja: 180 °C

Vreme pečenja: 10 - 13 min

### Krema:

MELLA KREM GOLD	0,460 kg
Maslac (omekšani)	0,140 kg
Amareto liker	0,020 kg
Voda	1,000 kg
Ukupna masa	1,620 kg

### Voće:

Ananas komadići	0,150 kg
Višnja ukuvana	0,150 kg
Ukupna masa	0,300 kg

### Dekoracija:

Badem listići	0,200 kg
---------------	----------

Uputstvo za rad:

Sastojke za biskvit izmešati zajedno i ispeći kore. Nakon hlađenja auštehovati i natopiti kore razređenim Amaretom. Sastojke za kremu izmešati zajedno dok se ne postigne penasta krema. Na donju koru naneti trećinu kreme, rasporediti ananas i prekriti drugom korom. Ponoviti sto sa višnjama. Premazati ostatkom kreme. Nakon hladjenja dekorisati listićima badema i servirati.



## koristeći ČOKO MAFIN - MELLA NUT 13% - MELLA WHIP - WHITE CHOKO 33 - GLAZURA BELA - MELLA KREMA

Receptura za kalup Ø 26 cm

### Podloga:

ČOKO MAFIN	0,125 kg
Margarin	0,044 kg
Jaja	0,045 kg
Voda	0,026 l
Ukupna masa	0,240 kg

Temperatura pečenja: 180 °C  
Vreme pečenja: oko 10 min

### Premaz:

MELLA NUT 13%	0,050 kg
---------------	----------

### Krema:

#### Svetli deo

BELA KREMA	0,063 kg
Voda	0,137 l
MELLA WHIP (slatka pavlaka)	0,100 kg
WHITE CHOKO 33	0,300 kg
GLAZURA BELA (rendana čokolada)	0,150 kg
Ukupna masa	0,750 kg

#### Tamni deo

BELA KREMA	0,063 kg
Voda	0,137 l
MELA WHIP (slatka pavlaka)	0,100 kg
MELLA NUT 13%	0,300 kg
Ukupna masa	0,600 kg



Uputstvo za rad:

Ispeći podlogu od ČOKO MAFINA. Za svetli deo krema umutiti BELU KREMU sa MELLA WHIP i vodom, zatim dodati istopljenu MELLA CHOKO WHITE i sjediniti sa kremom. Na kraju dodati izrendanu MELLA CHOKO WHITE i sve sjediniti.

Za tamni deo krema umutiti BELU KREMU i MELLA WHIP sa vodom, zatim sjediniti sa MELLA NUT kremom. Dobijenim kremama nafilovati tortu tako da se na preseku vide šare. Za preliv istopiti ganaž od mlečne čokolade i pavlake i preliti ohlađenu tortu.

Dekorirati po želji.



## koristeći GOLDEN LUX-BELA KREMA-MELLA WHIP-PASTAROM MOCCA-DEKORELA

Receptura za pleh 20x30 cm

### Biskvit:

GOLDEN LUX	0,600 kg
Margarin	0,270 kg
Voda	0,270 kg
Seckani badem	0,090 kg
Med	0,050 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>1,280 kg</b>

Temperatura pečenja: 180 – 190 °C

Vreme pečenja: oko 10 min

### Krema:

BELA KREMA	0,250 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	0,250 kg
Voda (7-10 °C), oko	0,500 l
Puter omekšani	0,100 kg
PASTAROM MOCCA	0,050 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>1,150 kg</b>

Vreme mućenja krem oko 4 min

Odvaga testa: 0,000 – 0,000 kg

### Premaz:

DEKORELA	0,150 kg
----------	----------

### Glazura:

IVORY CHOKO DARK 55	0,125 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	0,125 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,250 kg</b>

Uputstvo za rad:

Za podlogu, sjediniti sve sirovine i umutiti lopaticom ili žicom na srednjoj brzini. Masu rasporediti u na pleh 60x40 cm i peći. Ohlađenu koru iseći na 4 jednake trake.

Za kremu, pomešati sve sirovine i umutiti dok se ne dobije kremasti fil. Dobijenim kremom filovati prvu i drugu koru, a treću prvo premazati DEKORELOM, zatim završiti sa četvrtom korom i ostatkom kreme.

Nakon hlađenja, kolač prelići glazurom od tamne čokolade i slatke pavlake. Ukrasiti po želji.



## koristeći GOLDEN LUX - BELA KREMA - MELLA WHIP - PASTAROM PISTACIA - IVORY CHOKO DARK 55 - WHITE CHOKO 33

Receptura za kalup Ø 26 cm

### Biskvit:

GOLDEN LUX	0,450 kg
Margarin	0,200 kg
Voda	0,200 kg
Seckani pistać	0,050 kg
<u>PASTAROM PISTACIA</u>	<u>0,040 kg</u>
Ukupna masa	0,940 kg

Temperatura pečenja: 180 – 190 °C

Vreme pečenja: oko 8 – 10 min

### Krema:

BELA KREMA	0,200 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	0,200 kg
Voda (7-10 °C), oko	0,400 l
Puter omekšani	0,100 kg
IVORY CHOKO DARK 55	0,070 kg
<u>PASTAROM PISTACIA</u>	<u>0,030 kg</u>
Ukupna masa	1,000 kg

Vreme mućenja krem oko 4 min

### Glazura:

WHITE CHOKO 33	0,125 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	0,125 kg
<u>PASTAROM PISTACIA</u>	<u>0,050 kg</u>
Ukupna masa	0,300 kg

Uputstvo za rad:

Za podlogu, sjediniti sve sirovine i umutiti lopaticom ili žicom na srednjoj brzini. Masu rasporediti u 3 modle prečnika 26 cm i peći.

Za kremu, pomešati sve sirovine (osim IVORY CHOKO DARK 55 i PASTAROM PISTACIA) i umutiti dok se ne dobije kremasti fil.

Dobijeni krem podeliti na dva dela, jedan pomešati sa istopljenom čokoladom dok drugi sastaviti sa pistać pastom. Tortu filovati dresir kesom naizmenično sa čokoladnim kremom i pistać kremom kako bi se dobio efekat šahovske table u preseku.

Nakon hlađenja, tortu preliti glazurom od bele čokolade i slatke pavlake. Ukrasiti po želji.



## koristeći FOND ROYAL TIRAMISU - MELLA WHIP - PASTAROM MOCA – KAKAO PRAH 22

**Biskvit:**

Piškote	0,200 kg
Ukupna masa	0,200 kg

**Krem:**

FOND ROYAL TIRAMISU	0,200 kg
Voda	0,250 kg
MELLA WHIP (slatka pavlaka)	1,000 kg
Ukupna masa	1,450 kg

**Umak za piškote:**

PASTAROM MOCA	0,030 kg
Voda	0,150 kg
Ukupna masa	0,180 kg

**Dekoracija:**

KAKAKO PRAH 22	0,005 kg
Ukupna masa	0,005 kg

Vreme mućenja kreme: oko 5 min

**Uputstvo za rad:**

Sastaviti FOND TIRAMISU sa vodom i sjediniti sa ulupanom slatkom pavlakom. Umočiti piškote u umak od kafe i rasporediti pri dnu kalupa. Naneti polovinu kreme, rasporediti još jedan red piškota, pa tortu završiti ostatkom kreme.

Dobro ohlađenu tortu dekorisati piškotama sa strane i kakao prahom.





# IREKS

---

POSLASTIČARSTVO

---

# **MELLA PROGRAM**

2025

**ŠNITE**

## koristeći ZLATNI MAFIN - MELLA WHIP - BELA KREMA - KOKOS PASTA - WHITE CHOKO 33%



### Biskvit:

ZLATNI MAFIN	0,500 kg
Jaja	0,120 kg
Ulje ( ili soft margarin )	0,140 kg
GELATOP KOKOS	0,100 kg
Voda	0,140 kg
Ukupna masa	0,960 kg

Vreme zamesa:	3-4 min
Temperatura pečenja:	180 °C
Vreme pečenja:	20 minuta

### Krema:

MELLA WHIP slatka pavlaka	0,600 kg
BELA KREMA	0,300 kg
GELATOP KOKOS	0,100 kg
Voda	0,310 kg
Ukupna masa	1,310 kg

### Preliv:

WHITE CHOKO 33%	0,200 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	0,100 kg
Ukupna masa	0,300 kg

Uputstvo za rad: Sjediniti sve sirovine za podlogu i umutiti ih mikserom 3-4 min. Rasporediti masu na pleh i ispeći. Umutiti BELU KREMU pavlaku i vodu, zatim dodati KOKOS PASTU. Gotovim kremom filovati kolač. Nakon hlađenja prelići ganaž prelivom. Ukrasiti po želji.



## koristeći CHEESECAKE MIX - WHITE CHOCOLATE 33 - PASTAROM BANANA - MILK CHOCOLATE GHANA 43 - MELLA WHIP



Napomena: (Receptura za 10 kom.)

### Podloga:

Mlevena plazma keks	0,170 kg
Maslac (ili margarin)	0,100 kg
Šećer smeđi	0,030 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	0,070 kg
Ukupna masa	0,370 kg

### Krema:

CHEESECAKE MIX	0,185 kg
Ala kajmak (krem sir)	0,150 kg
WHITE CHOCOLATE 33%	0,100 kg
PASTAROM BANANA	0,080 kg
Voda	0,185 kg
Ukupna masa	0,700kg

Vreme zamesa podloge: 3 – 4 minuta

Vreme mućenja kreme: 4 + 4 minuta

### Preliv:

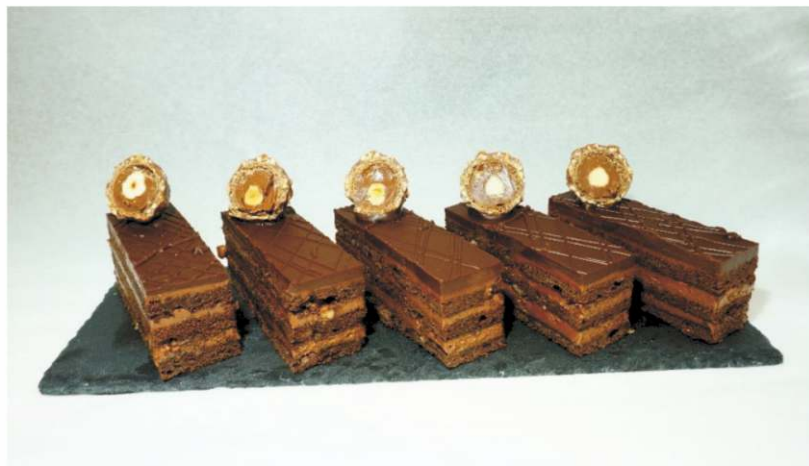
MILK CHOCOLATE GHANA 43	0,100 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	0,060 kg
Ukupna masa	0,160 kg

Uputstvo za rad:

Sirovine za podlogu sve zajedno pomešati i oblikovati u kvadrat debljine 0,5cm. Nakon što se kora ohladi auštehovati podloge prema odgovarajućem kalupu. CHEESECAKE MIX pomešati sa vodom i umutiti oko 4 min. Dodati krem sir i nastaviti mućenje još 4 min. U dobijenu kremu dodati istopljenu belu čokoladu, PASTAROM BANANA i sve dobro sjediniti. Gotovim kremom ravnomerno puniti silikonske modle i ostaviti u zamrzivač. Nakon zamrzavanja kolače prelići toplim ganažem i rasporediti preko podloge od keksa. Dekorirati sa ostatkom ganaž kreme i postaviti čokoladne pločice na vrhu.



## koristeći ČOKO MUFFIN - MELLA NUT 13 - MELLA WHIP - MELLA CHOKO DARK



### Podloga:

ČOKO MUFFIN	0,500 kg
Jaja	0,180 kg
Maslac	0,175 kg
Voda hladna	0,110 kg
Lešnik (mleveni)	0,075 kg
Ukupna masa	1,040 kg

Temperatura pečenja 180 °C  
Vreme pečenja oko 10 minuta

### Krema:

Krem od lešnika MELLA NUT 13	0,700 kg
Svež krem sir	0,300 kg
Ukupna masa	1,000 kg

### Preliv:

MELLA CHOKO DARK	0,200 kg
MELLA WHIP	0,200 kg
Ukupno masa	0,400 kg

Uputstvo za rad: Napraviti tri podloge od ČOKO MUFFINA i ispeći. Svaku podlogu prekriti sa kremom i prelići pripremljenim ganaž prelivom. Po želji ukasiti sa kuglicama (izmešati biskvit, kremu i lešnik).

## koristeći BELA KREMA - DEKOJEL – WHITE CHOKO 33 - KIT MARSHMALLOW - ZLATNI MAFIN

Napomena Za pleh 60x20x5 cm.

### Podloga:

ZLATNI MAFIN	0,500 kg
Jaja	0,125 kg
Margarin soft	0,140 kg
Voda	0,145 kg
Ukupna masa	0,910 kg

Vreme mućenja	3-4 min
Temperatura pečenja	180°C
Vreme pečenja	10-15 min



### Krem:

BELA KREMA	0,400 kg
MELLA WHIP	0,780 kg
MARSHMALLOW PASTA	0,090 kg
Voda	0,590 kg
Ukupna masa	1,860 kg

**Punjenje malina:** 0,400 kg

### Preliv:

DEKOJEL NEUTRAL	0,400 kg
WHITE CHOKO 33	0,040 kg
Roze boja	0,004 kg
Ukupna masa	0,444 kg

Uputstvo za rad:

Sirovine za podlogu sve zajedno umutiti i ispeći dve korice. BELU KREMU umutiti sa MELLA WHIP slatkom pavlakom i vodom. U umućeni krem dodati pastu MARSHMALLOW. Dobijenom kremom filovati ohlađene korice u kombinaciji sa punjenjem od maline. DEKOJEL NEUTRAL otopiti na laganoj vatri i dodati mu istopljenu WHITE CHOKO 33 i boju. Dobijenim prelivom prelići ohlađenu tortu. Odozgo posuti sa MARSHMALLOW bombonicama.



## koristeći ČOKO MUFFIN - MELLA NUT 13 - MELLA WHIP - WHITE CHOKO 33 - BELA KREMA – MILK CHOKO GHANA 43%

Napomena: Za kalup 60x20x5 cm

### Podloga:

ČOKO MAFIN	0,250 kg
Margarin	0,087 kg
Jaja	0,090 kg
Voda	0,055 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,482 kg</b>

Temperatura pečenja 180 °C

Vreme pečenja oko 10 min



### Premaz za koru:

MELLA NUT 13%	0,100 kg
---------------	----------

### Krema:

Svetli fil	
BELA KREMA	0,250 kg
Voda	0,500 l
MELLA WHIP (slatka pavlaka)	0,200 kg
WHITE CHOKO 33% (istopljena)	0,200 kg
WHITE CHOKO 33% (izrendana)	0,100 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>1,250 kg</b>

### Tamni fil:

BELA KREMA	0,250 kg
Voda	0,500 l
MELA WHIP (slatka pavlaka)	0,200 kg
MELLA NUT 13%	0,400 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>1,350 kg</b>

### Glazura:

MELLA CHOKO MILK 43%	0,200 kg
MELLA WHIP	0,100 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,300 kg</b>

Uputstvo za rad:

Ispeći podlogu od ČOKO MAFINA. Za svetli deo krema umutiti BELU KREMU, MELLA WHIP i vodu. Dodati istopljenu WHITE CHOKO 33%, izrendanu belu čokoladu i sve sjediniti. Za tamni deo krema umutiti BELU KREMU, MELLA WHIP, vodu i dodati MELLA NUT. Dobijenim kremama nafilovati kolač tako da se na preseku vide šare. Ohlađen kolač prekriti ganaž glazurom. Dekorirati po želji.



## koristeći GOLDEN LUX - BELA KREMA – WHITE CHOKO 33% - MELLA WHIP - PISTAĆ PASTA

Napomena: Kalup 60x20x5 cm – 2 kore

### Biskvit:

GOLDEN LUX	0,700 kg
Ulje	0,200 kg
Maslac	0,120 kg
Pistać(pečen i seckan)	0,150 kg
Voda	0,315 l
Ukupna masa	1,485 kg

Vreme pečenja: oko 13 min

Temperatura pečenja: 190 °C



### Krema:

BELA KREMA	0,250 kg
MELLA WHIP (slatka pavlaka)	0,250 kg
WHITE CHOKO 33%	0,250 kg
PISTAĆ PASTA	0,100 kg
Voda	0,550 l
Ukupna masa	1,400 kg

### Preliv:

WHITE CHOKO 33%	0,200 kg
PISTAĆ PASTA	0,050 kg
Ulje	0,040 kg
Ukupna masa	0,290 kg

Uputstvo za rad:

Sastojke za biskvit izmešati zajedno i ispeći 2 kore. Umutiti BELU KREMU sa vodom i slatkom pavlakom dok se ne dobije penasta krema. U kremu dodati otopljenu belu čokoladu, sve lepo sastaviti i odvojiti 0,600 kg kreme. U odvojenu kremu dodati pistać pastu i sve sjediniti. Na donju koru naneti ½ pistać kreme, prekriti ½ bele kreme, isto ponoviti sa drugom korom i sa ostatkom kreme. Preliti otopljenom belom čokoladom sa uljem i pistać pastom. Nakon hlađenja rezati i dekorisati po želji.



**koristeći GOLDEN LUX - KARAMEL PASTA - MELLA KREM  
GOLD - MELLA WHIP - IVORY CHOKO DARK 55 - MELLA WHIP**



Napomena: Podloga (za pleh 60 x 40 cm)

**Podloga:**

GOLDEN LUX	2,000 kg
KARAMEL PASTA	0,200 kg
Ulje	0,900 kg
Voda	0,900 l
Ukupna masa	4,000 kg

Temperatura pečenja: 190 °C

Vreme pečenja: oko 25 min

**Krema:**

MELLA KREM GOLD	0,400 kg
MELLA WHIP	0,800 kg
Voda (hladna)	0,880 l
Ukupna masa	2,080 kg

**Dekoracija:**

KARAMEL PASTA	0,800 kg
MELLA CHOKO DARK	0,400 kg
MELLA WHIP	0,400 kg
Ukupna masa	1,600 kg

Uputstvo za rad: Ispeći biskvit, iseći na pola, na podlogu od biskvita dodati kremu, prekriti sa ostatkom biskvita i dekorisati KARAMEL PASTOM i masom za dekoraciju.



## koristeći BELA KREMA - DEKOJEL NEUTRAL - WHITE CHOCOLATE 33% - GELATOP ORAH - ZLATNI MAFIN - MELLA ORAH NADEV

Receptura za pleh 60x20x5 cm.

### Podloga:

ZLATNI MAFIN	0,470 kg
MELLA ORAH NADEV	0,470 kg
Jaja	0,234 kg
Margarin soft	0,262 kg
Voda	0,270 kg
Ukupna masa	1,706 kg

Vreme mućenja 3-4 min

Temperatura pečenja 180°C

Vreme pečenja 15-18 min

### Krema:

BELA KREMA	0,400 kg
MELLA WHIP	0,780 kg
GELATOP ORAH	0,190 kg
Voda	0,590 kg
Ukupna masa	1,950 kg

MARMORIA GIANDUIA 0,300 kg

Mleveni orah 0,150 kg

### Preliv:

MELLA WHIP	0,100 kg
MELLA CHOKO WHITE	0,200 kg
GELATOP ORAH	0,030 kg
Ukupna masa	0,330 kg



Uputstvo za rad:

Sirovine za podlogu sve zajedno umutiti i ispeći tri korice. BELU KREMU umutiti sa MELLA WHIP slatkom pavlakom i vodom. U umućeni krem dodati pastu GELATOP ORAH i mleveni orah. Dobijenom kremom filovati ohlađene korice u kombinaciji sa MARMORIA GIANDUIA. MELLA WHIP i MELLA CHOKO WHITE otopiti i dodati GELATOP ORAH. Dobijenim prelivom prelići ohlađenu tortu. Dekorirati polutkama oraha i MARMORIA GIANDUIA.





# IREKS

---

POSLASTIČARSTVO

---

# **MELLA PROGRAM**

## 2025

**KOLAČI**



## Koristeći GOLDEN LUX - BELA KREMA - PASTA BANANA - MELLA WHIP - WHITE CHOCOLATE 33% - CARMEL PASTE - TRILEĆE GEL

Recept za 20 komadnih kolača

### Podloga:

GOLDEN LUX	0,375 kg
CARMEL PASTE	0,100 kg
Drobljeni pistač	0,030 kg
Ulje	0,170 kg
Voda hladna	0,170 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,845 kg</b>

Temperatura pečenja:	180 °C
Vreme pečenja:	20-30 minuta

### Krema:

BELA KREMA	0,375 kg
MELLA WHIP	0,225 kg
Voda	0,675 kg
WHITE CHOCOLATE 33%	0,150 kg
PASTA BANANA	0,075 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>1,500 kg</b>

### Punjenje:

CARMEL PASTE	0,500 kg
MELLA WHIP	0,050 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,550 kg</b>

### Glazura:

TRILEĆE GEL	0,300 kg
Goveđi želatin	0,020 kg
Voda	0,055 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,375 kg</b>



### Uputstvo za rad:

Sirovine za podlogu sve zajedno umutiti i ispeći jednu koranicu. Za krem umutiti BELU KREMU sa 150g MELLA WHIP (slatka pavlaka) i hladnom vodom, pa u to dodati otopljenju WHITE CHOCOLATE 33% sa ostatkom MELLA WHIP-a i dodati PASTU BANANA. Pripremljenom kremom ispuniti silikonski kalup i u krem utisnuti prethodno pripremljen i ohlađen insert od CARMEL PASTE i MELLA WHIP-a. Za preliv TRILEĆE GEL otopiti i u to dodati rastopljen želatin sa vodom. Dobijenim prelivom prelići svaku zamrznutu poluloptu i odlagati na auštehovanu podlogu od karamele. Dekorirati po želji.

## Koristeći ČOKO MUFFIN - BELA KREMA - GELATOP CREME BRULEE - MELLA WHIP - MILK CHOCOLATE GHANA 43%

### Podloga:

ČOKO MUFFIN	0,250 kg
Jaja	0,090 kg
Margarin	0,090 kg
Voda hladna	0,055 kg
<b>Ukupna mada</b>	<b>0,485 kg</b>

Temperatura pečenja: 180 °C

Vreme pečenja: 20 minuta

### Krema:

BELA KREMA	0,250 kg
MELLA WHIP	0,100 kg
Voda	0,400 kg
COMPLET NEUTRAL	0,150 kg
Voda	0,150 kg
GELATOP CREME BRULEE	0,040 kg
Ala kajmak	0,250 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>1,340 kg</b>

### Voćno punjenje:

Malina	0,200 kg
Šećer	0,050 kg
Pšenični gustin	0,025 kg
Voda	0,025 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,300 kg</b>

### Dekoracija:

MILK CHOCOLATE GHANA 43%	0,100 kg
MELLA WHIP	0,050 kg

### Uputstvo za rad:

Sirovine za podlogu sve zajedno umutiti i ispeći jednu koricu. Za krem umutiti BELU KREMU sa MELLA WHIP (slatkom pavlakom) i hladnom vodom, pa dodati Ala kajmak pomešan sa GELATOP CREME BRULEE pastom i sve dobro sjediniti. U dobijenu kremu dodati COMPLET NEUTRAL pomešan sa vodom uz neprekidno mešanje. Dobijenom kremom ispuniti silikonski kalup. Malinu skuvati sa šećerom i gustomom i ohladiti je. Dobijenim punjenjem ispuniti središnji deo kalupa, i zatim prekriti ostatkom kreme. Ohlađenu koricu auštehovati u krugove odgovarajuće veličine i njima zatvarati kalup. Zaleđeni kolač vaditi iz silikonskog kalupa i dekorisati po želji.



### koristeći BISCUITMIX SOFT - BELA KREMA - IVORY CHOKO DARK 55 - CHEESECAKE BASIC MIX - GELATOP BRESKVA

Receptura za 10 kom

#### Biskvit za rolat:

BISCUITMIX SOFT	0,400 kg
KAKAO PRAH 22	0,020 kg
Voda	0,270 kg
Ukupna masa	0,690 kg

Temperatura pečenja: 180 - 190 °C

Vreme pečenja: oko 8 min

#### Krema za rolat:

BELA KREMA	0,225 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	0,225 kg
Voda	0,350 kg
IVORY CHOKO DARK 55	0,300 kg
Ulje	0,040 kg
Ukupna masa	1,190 kg

#### Krema za poluloptaste kalupe:

BELA KREMA	0,125 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	0,125 kg
Voda (7-10 °C), oko	0,250 l
Puter omekšani	0,050 kg
GELATOP BRESKVA	0,035 kg
Ukupna masa	0,585 kg

#### Krema za insert:

CHEESECAKE BASIC MIX	0,125 kg
Ala kajmak, Mascarpone ili Grčki jogurt	0,210 kg
Šećer	0,010 kg
Voda (35-40 °C), oko	0,125 l
Ukupna masa	0,470 kg



Vreme mućenja krem oko 4 min

#### Glazura:

WHITE CHOKO 33	0,100 kg
DEKOJEL NEUTRAL	0,300 kg
GELATOP BRESKVA	0,030 kg
Ukupna masa	0,430 kg

#### Uputstvo za rad:

Za podlogu, sjediniti sve sirovine i umutiti lopaticom ili žicom na srednjoj brzini. Masu rasporediti u na pleh 40x60 cm i peći. Ohlađenu koru nafilovati ulupanom kremom za rolat i urolati. Nakon hlađenja seći rolate širine 4 cm.

Za kremu za insert, pomešati CHEESECAKE BASIC MIX sa mlakom vodom i umutiti 3-4 min. Zatim sjediniti sa krem sirom i nastaviti mućenje još nekoliko min. Dobijenim kremom napuniti silikonske inserte i ostaviti u komori da se zamrznu.

Umutiti krem za poluloptaste kalupe i napuniti dresir kesom tako da u sredini ostane mesta za insert. Nakon što se ubaci zamrznuti insert poravnjati modle i ostaviti da se sve dobro zamrzne. Preliti forme gel glazurom i postaviti na isečene rolate. Ukrasiti svežom malinom ili po želji.



## koristeći CHEESECAKE BASIC MIX



Napomena: (Receptura za 10 kom.)

### Podloga:

Petit Beurre keks	0,145 kg
Maslac (ili margarin)	0,090 kg
Šećer smeđi	0,025 kg
Ukupna masa	0,260 kg

### Krema:

CHEESECAKE BASIC MIX	0,310 kg
Ala kajmak, Mascarpone sir ili Grčki jogurt	0,525 kg
Voda (35-40 °C)	0,310 l
Ukupna masa	1,145 kg

Vreme zamesa podloge: 3 – 4 minuta

Vreme mućenja kreme: 4 + 4 minuta

### Dekoracija:

Šećer smeđi	0,060 kg
Voć. mix (nar, borovnica, jagoda)	0,250 kg
Ukupna masa	0,310 kg

Uputstvo za rad:

Sirovine za podlogu sve zajedno pomešati i rasporediti u željene modle. CHEESECAKE MIX pomešati sa vodom i umutiti oko 4 min. Dodati krem sir i nastaviti mućenje još 4 min. Kremu dresir kesom naneti preko pripremljene podloge i ostaviti da se dobro ohladi. Na ohlađene kolače rasporediti smeđi šećer, karamelizovati brenerom i dekorisati svežim voćem.



## koristeći ČOKO MUFFIN / GELATOP KOKOS



ČOKO MUFFIN	1,000 kg
Jaja	0,360 kg
Ulje	0,350 kg
GELATOP KOKOS	0,220 kg
Voda,oko	0,220 l
Ukupna masa	2,150 kg

Vreme zamesa:	5-7 min
Odvaga mase:	0,100-0,120 kg
Oblikovanje:	muffin
Temperatura pečenja:	180 °C
Vreme pečenja:	24-26 min

Uputstvo za rad: Masa se pripremi mešanjem navedenih sastojaka do fine glatke mase. Nakon toga se izliva u modle za muffinse. Po želji se može puniti voćnim punjenjem, čokoladnim mrvicama, suvim groždem. Nakon pečenja dekorisati šećerom u prahu, seckanim orahom, listićima badema itd

## koristeći ČOKO MUFFIN



ČOKO MUFFIN	1,000 kg
Jaja	0,360 kg
Ulje	0,350 kg
Voda,oko	0,220 kg
Ukupna masa	1,930 kg

Voćno punjenje šumsko voće	0,200 kg
Ukupna masa	0,200 kg

Vreme zamesa:	5-7 min
Odvaga mase:	0,100-0,120 kg
Oblikovanje:	muffin
Temperatura pečenja:	180 °C
Vreme pečenja:	24-26 min

Uputstvo za rad: Masa se pripremi mešanjem navedenih sastojaka do fine glatke mase. Nakon toga se izliva u modle za muffinse. Po želji se može puniti voćnim punjenjem, čokoladnim mrvicama, suvim groždem. Nakon pečenja dekorisati šećerom u prahu, seckanim orahom, listićima badema itd.



# ČOKOLADNI MUS SA JAGODAMA

RECEPTI

IREKS

## Koristeći ČOKO MUFFIN - MILK CHOCOLATE GHANA 43% - WHITE CHOCOLATE 33% - MELLA WHIP - PASTA JAGODA

### Podloga:

ČOKO MUFFIN	0,250 kg
Jaja	0,090 kg
Margarin	0,090 kg
Voda hladna	0,055 kg
Ukupna masa	0,485 kg

Temperatura pečenja: 180 °C

Vreme pečenja: 20 minuta

### Krema 1:

BELA KREMA	0,250 kg
MELLA WHIP	0,100 kg
MILK CHOCOLATE GHANA 43%	0,300 kg
Voda	0,400 kg
Ukupna masa	1,050 kg

### Krema 2:

BELA KREMA	0,065 kg
MELLA WHIP	0,025 kg
WHITE CHOCOLATE 33%	0,050 kg
Jagoda	0,150 kg
Šećer	0,050 kg
Gustin	0,020 kg
PASTA JAGODA	0,015 kg
Voda	0,100 kg
Ukupna masa	0,475 kg

### Dekoracija:

MILK CHOCOLATE GHANA 43%	0,200 kg
MELLA WHIP	0,100 kg



### Uputstvo za rad:

Sirovine za podlogu sve zajedno umutiti i ispeći jednu koricu.

Za čokoladni krem umutiti BELU KREMU i MELLA WHIP sa vodom pa dodati istopljenu MILK CHOCOLATE GHANA 43% i dobro pomešati. Ispuniti kalup tako da u sredini ostane udubljenje za krem od jagode. Za krem od jagoda skuvati jagode sa šećerom i gustinom i zatim ih ohladiti. BELU KREMU umutiti sa MELLA WHIP pavlakom i dodati istopljenu WHITE CHOCOLATE 33%. Zatim u krem dodati ohlađenu jagodu i dobro povezati. Ispuniti kalup sa kremom i odozgo naneti ostatak čokoladnog krema.

Za glazuru otopiti zajedno MILK CHOCOLATE GHANA 43% i MELLA WHIP i dobijenom glazurom prelići celu tortu.

Dekorirati po želji.



SOPRO DOO ZA PROIZVODNJU, PROMET I USLUGE  
Somborski put 23, 24000 Subotica, R. Srbija  
Tel: 024/ 524 525 i 024/ 533 573  
Radno vreme • Ponedjeljak-petak: 8–16č • Subota: 8–13č

PIB: 101748239  
MB: 08280932  
Email: [office@sopro.co.rs](mailto:office@sopro.co.rs)  
Webshop: [www.sopro.co.rs](http://www.sopro.co.rs)

Referenti prodaje:  
Keri Šandor 064/ 640 34 30  
Kiš Klaudio 065/ 510 34 35  
Vereš Patricia 065/ 310 34 36

## koristeći ČOKO MAFIN - MILK CHOCOLATE GHANA 43% - MELLA NUT 13 - MARMORIA GIANDUIA - BELA KREMA

Napomena: Količina za 8 kolača.

### Podloga:

ČOKO MAFIN	0,166 kg
Jaja	0,060 kg
Margarin soft	0,058 kg
Voda	0,036 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,320 kg</b>

Vreme mućenja 3-4 min

Temperatura pečenja 180°C

Vreme pečenja 15-18 min



### Krem:

BELA KREMA	0,130 kg
MELLA WHIP	0,050 kg
MELLA NUT 13	0,100 kg
Maskarpone sir	0,050 kg
Voda	0,200 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,530 kg</b>

### Punjenje:

MARMORIA GIANDUIA	0,150 kg
Lešnik	0,050 kg

### Preliv:

MILK CHOCOLATE GHANA 43%	0,150 kg
MELLA WHIP	0,100 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,250 kg</b>

Uputstvo za rad:

Sirovine za podlogu sve zajedno umutiti i ispeći koricu. BELU KREMU umutiti sa MELLA WHIP slatkom pavlakom i vodom. U umućeni krem dodati MELLA NUT 13 i Maskarpone sir. Dobijenom kremom ispuniti silikonske kalupe tako da ostane prostor u sredini za MARMORIU GIANDUIU. Poklopiti sa prethodno auštehovanim koricama i staviti na smrzavanje. MELLA WHIP i MILK CHOCOLATE GHANA 43% otopiti u ganaš. Dobijenim prelivom preliti prethodno smrznute kolače. Dekorirati po želji.



## Koristeći BELA KREMA - MELLA WHIP – GOLDEN LUX - COMPLET NEUTRAL - CARMEL PASTA - MELLA ORAH NADEV



Recept za pleh dimenzija 30x20x5 cm

**Podloga:**

GOLDEN LUX	0,300 kg
MELLA ORAH NADEV	0,100 kg
Ulje	0,130 kg
Voda	0,160 kg
Ukupna masa	0,690 kg

Vreme mućenja	3-4 min
Temperatura pečenja	180°C
Vreme pečenja	oko 10 min

**Krem:**

BELA KREMA	0,225 kg
MELLA WHIP	0,100 kg
COMPLET NEUTRAL	0,075 kg
CARMEL PASTA	0,100 kg
Voda	0,475 kg
Ukupna masa	0,975 kg

**Voće:**

Jabuka	1,500 kg
--------	----------

Uputstvo za rad:

Sirovine za podlogu sve zajedno umutiti i ispeći dve korice. BELU KREMU umutiti sa MELLA WHIP slatkom pavlakom i vodom. U umućeni krem dodati COMPLET NEUTRAL pomešan sa 0,075kg vode i sve dobro sjediniti. Zatim dodati CARMEL PASTU. Jabuke oljuštiti pa jedan deo izrendati a drugi deo iseckati u kockice, zatim ih dobro izdinstati da izbace višak soka. Po potrebi im dodati 10% šećera. Na ohlađenu koricu u kalupu naneti polovinu fila od jabuka pa preko njega naneti polovinu karamel krema, proces ponoviti još jednom. Odozgo tortu posuti cimetom i dekorisati po želji.



## koristeći GOLDEN LUX - DARK CHOCOLATE IVORY 55 - MILK CHOCOLATE GHANA 43 - MLEČNA PAVLAKA - CREMA MAGICA

Napomena: Količina za 20 kom.

### Podloga:

GOLDEN LUX	0,500 kg
Margarin soft	0,225 kg
Maslac	0,225 kg
Lešnik seckani	0,040 kg
Ukupna masa	0,950 kg



Temperatura pečenja: 190 °C

Vreme pečenja: oko 8 min

### Krema:

MLEČNA PAVLAKA	1,000 kg
MILK CHOCOLATE GHANA 43	0,870 kg
Mleko	0,250 kg
Ukupna masa	2,120 kg

### Insert:

CREMA MAGICA	0,200 kg
Hrskavi slatki kornet	0,030 kg
Ukupna masa	0,230 kg

### Glazura:

CHOCOLATE IVORY 55	0,250 kg
Ulje	0,080 kg
Ukupna masa	0,330 kg

Uputstvo za rad:

Sjediniti sirovine za biskvit i umutiti mikserom 3-4 min. Masu ravnomerno rasporediti na pleh sa pek papirom (40x60) i ispeći. Od ohlađenog biskvita auštehovati podloge koje odgovaraju silikonskom kalupu.

Ugrejati mleko do ključanja i prelići preko otopljene čokolade kako bi dobili ganaž. Ganaž je potrebno temperirati na 45-50 C. Gotov ganaž sjediniti sa ulupanom mlečnom pavlakom i puniti predviđene forme. U CREMA MAGICA dodati sitno izmrvljeni kornet, i dresir kesom istisnuti insert u sredini svakog kolača. Na kraju prekriti sa podlogom. Nakon zamrzavanja prelići otopljenom čokoladom i dekorisati Kinder Bueno čokoladicama.



## koristeći ZLATNI MUFFIN - GELATOP KOKOS



### MASA ZA MAFINE:

ZLATNI MUFFIN	1,000 kg
Ulje	0,280 kg
Jaja	0,250 kg
GELATOP KOKOS	0,230 kg
Voda,oko	0,290 l
Ukupna masa	2,050 kg

Voćno punjenje šumsko voće	0,200 kg
Ukupna masa	0,200 kg

Vreme zamesa:	5-7 min
Odvaga mase:	0,100-0,120 kg
Oblikovanje:	muffin
Temperatura pečenja:	180 ° C
Vreme pečenja:	24-26 min

Uputstvo za rad: Masa se pripremi mešanjem navedenih sastojaka do fine glatke mase. Nakon toga se izliva u modle za muffinse. Po želji se može puniti voćnim punjenjem, čokoladnim mrvicama, suvim grožđem. Nakon pečenja dekorisati šećerom u prahu, seckanim orahom, listićima badema itd

## koristeći GOLDEN LUX – COMPLETE NEUTRAL



Receptura za 1 pleh 60 cm x 40 cm

### Biskvit:

Pšenično brašno	0,250 kg
GOLDEN LUX	1,000 kg
Ulje	0,450 kg
Smeđi šećer	0,200 kg
Lešnik ,usitnjen, pečen	0,150 kg
Prašak za pecivo	0,015 kg
Cimet	0,005 kg
Voda	0,450 kg
Šargarepa, narendana	0,600 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>3,120 kg</b>

Vreme zamesa:	3 – 4 minuta
Temperatura pečenja:	190° C
Vreme pečenja:	30 – 40 minut

### Krema sa sirom:

COMPLETE NEUTRAL	0,130 kg
Voda 25° C	0,130 kg

Krem sir	0,700 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,960 kg</b>

Uputstvo za rad:

Sve sastojke masnog biskvita izmešati, pred kraj dodati šargarepu i ravnomerno rasporediti u pleh koji je predhodno postavljen papir za pečenje i peći. Za kremu sa sirom, pomešati vodu i COMPLETE NEUTRAL mutiti zajedno sa krem sirom. Nakon hlađenja dodati kremu sa sirom i ukasiti po želji.



### koristeći GOLDEN LUX - MARCIPAN PASTA 52 - CHEESECAKE BASIC MIX - WHITE CHOKO 33

Receptura za pleh 20x60 cm

#### Podloga:

GOLDEN LUX	0,900 kg
Margarin	0,400 kg
Voda	0,400 kg
MARCIPAN PASTA 52	0,300 kg
IVORY CHOKO DARK 55 mrvice	0,300 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>2,500 kg</b>

Temperatura pečenja: 170 °C

Vreme pečenja: oko 40 min

#### Krema:

CHEESECAKE BASIC MIX	0,250 kg
Ala kajmak, Mascarpone ili Grčki jogurt	0,420 kg
Šećer	0,020 kg
Voda (35-40 °C), oko	0,250 l
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,940 kg</b>

Vreme mućenja krem oko 4 min

Odvaga testa: 0,000 – 0,000 kg

#### Voćno punjenje

Voćno punjenje od borovnice 0,150 kg

#### Glazura:

WHITE CHOKO 33	0,125 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	0,125 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,250 kg</b>

Uputstvo za rad:

Za podlogu, sjediniti sve sirovine i umutiti lopaticom ili žicom na srednjoj brzini. Masu rasporediti u na pleh 20x60 cm i peći. Ohlađenu koru auštehovati moglom prečnika 8 cm.

Za kremu, pomešati CHEESECAKE BASIC MIX sa mlakom vodom i umutiti 3-4 min. Zatim sjediniti sa krem sirom i nastaviti mućenje još nekoliko min. Dobijenu kremu podeliti na 2 dela. Jedan deo pomešati sa voćnim punjenjem od borovnice. U silikonske modle rasporediti fil sa borovnicom a zatim beli deo i ostaviti u komori da se zamrzne. Nakon zamrzavanja preli sa ganaž glazurom i postaviti iznad podloge. Dekorirati sa čokoladnim svežom borovnicom ili po želji.





MELLA KREM GOLD	0,460 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	0,300 kg
Voda,oko	1,000 l
Ukupna masa	1,760 kg

Vreme mućenja: 3-5 min

Temperatura vode: 3-5 °C

**Opis:** MELLA KREM GOLD smeša sigurna je u brznoj pripremi i izradi kreme za punjenje i filovanje postupkom bez kuvanja. Može se vrlo uspešno koristiti kao osnovna krema za izradu krem-pita, princeps krofnji i drugih kremastih kolača, a mogućnost kombinovanja s drugim sastojcima (mleko, pavlaka, biljni šlag, maslac, likeri...) čine kremu ukusno bogatijom u širokom spektru asortimana raznih kolača.

**Uputstvo za rad:** MELLA KREM GOLD smešu, slatku pavlaku i hladnu vodu mešati zajedno oko 3 minuta u mikseru ili planetarnoj mesilici dok krema ne postane glatka. Tako izrađenom kremom odmah se mogu pripremati razni kolači, na primer krem-pite, princeps krofnje ili druge vrste kolača s kremom.



**koristeći ČOKO MUFFIN - MELLA WHIP - WHITE CHOKO 33 - BELA KREMA - IVORY CHOKO DARK 55**


Napomena: Receptura za kalup 40x30x5 cm

**Podloga:**

ČOKO MAFIN	0,500 kg
Margarin	0,175 kg
Jaja	0,180 kg
Voda	0,110 kg
<hr/> Ukupna masa	<hr/> 0,965 kg

Temperatura pečenja: 180 °C

Vreme pečenja: oko 10 min

**Krema:**

Svetli deo	
BELA KREMA	0,500 kg
Voda	0,900 l
MELLA WHIP (slatka pavlaka)	0,200 kg
WHITE CHOKO 33 (istopljena)	0,200 kg
<hr/> Ukupna masa	<hr/> 1,800 kg

**Preliv:**

IVORY CHOKO DARK 55	0,200 kg
Ulje	0,080 kg
<hr/> Ukupna masa	<hr/> 0,280 kg

Uputstvo za rad: Umotiti sve sirovine za podlogu, ravnomerno rasporediti u pleh i ispeći. Za kremu umotiti BELU KREMU, MELLA WHIP i vodu zajedno. Dodati otopljenu WHITE CHOKO 33 i sjediniti sa kremom. Za preliv otopiti IVORY CHOKO DARK 55 sa uljem i prelitati ohlađen kolač.

## koristeći MELLA MAK NADEV – COMPLETE NEUTRAL



Receptura za 1 pleh 60x40cm

### Podloga:

Brašno	0,600 kg
Margarin	0,400 kg
Šećer	0,200 kg
Ukupna masa	1,200 kg

### Nadev od maka:

MELLA MAK NADEV	3,000 kg
Med	0,200 kg
Mleko	1,800 l
Ukupna masa	5,000 kg

### Dekoracija:

Badem listići	0,400 kg
COMPLETE NEUTRAL	0,100 kg
Ukupna masa	0,500 kg

Temperatura pečenja: 190 °C, dodajući malo paru

Vreme pečenja: približno 45 minuta

Uputstvo za rad: Pomešati sastojke za nadev od maka dok ne postane masa glatka i ostaviti da nabubri oko 10 min. Nadev od maka ravnomerno rasporediti na prethodno zapečenu podlogu od prhkog testa (debljine 4 cm). Pomešati listiće badema sa COMPLETE NEUTRALOM, posuti preko nadeva i sve zajedno peći.





## Koristeći GOLDEN LUX - BELA KREMA - PASTA MALINA/ MELLA WHIP - WHITE CHOCOLATE 33% - GELATOP KOKOS

Recept za 20 komadnih kolača

### Podloga:

GOLDEN LUX	0,375 kg
GELATOP KOKOS	0,100 kg
Ulje	0,170 kg
Voda hladna	0,170 kg
Ukupna masa	0,815 kg

Temperatura pečenja:	180 °C
Vreme pečenja:	20-30 minuta

### Krema:

BELA KREMA	0,375 kg
MELLA WHIP	0,225 kg
Voda	0,675 kg
WHITE CHOCOLATE 33%	0,150 kg
PASTA MALINA	0,075 kg
Ukupna masa	1,500 kg

### Voćno punjenje:

Malina	0,350 kg
Šećer	0,100 kg
Gustin	0,040 kg
Voda	0,060 kg
Ukupna masa	0,550 kg

### Glazura:

DEKOJEL NEUTRAL	0,200 kg
WHITE CHOCOLATE 33%	0,060 kg
PASTA MALINA	0,030 kg
Goveđi želatin	0,010 kg
Voda	0,025 kg
Ukupna masa	0,325 kg

Uputstvo za rad:

Sirovine za podlogu sve zajedno umutiti i ispeći jednu koranicu. Za krem umutiti BELU KREMU sa 150g MELLA WHIP (slatka pavlaka) i hladnom vodom, pa u to dodati otoplenu WHITE CHOCOLATE 33% sa ostatkom MELLA WHIP-a i dodati PASTA MALINU.

Pripremljenom kremom ispuniti silikonski kalup i u krem utisnuti prethodno pripremljen i ohlađen insert od maline.

Za preliv DEKOJEL NEUTRAL otopiti sa WHITE CHOCOLATE 33% i u to dodati PASTU MALINE pomešanu sa želatinom i toplom vodom. Dobijenim prelivom prelići svaku zamrznutu poluloptu i odlagati na auštehanu podlogu od kokosa. Dekorirati po želji.



## koristeći FINI BISKVIT SA JAJIMA - BELA KREMA - MELLA WHIP

### Biskvit

FINI BISKVIT SA JAJIMA	0,600 kg
Voda	0,360 kg
Ukupna masa	0,960 kg

Vreme zamesa:	3-4 min
Temperatura pečenja:	240 c
Vreme pečenja:	6-7 min

### Fil

BELA KREMA	0,300 kg
Voda	0,500 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	0,135 kg
Ukupna masa	0,935 kg

### Voće

Ukuvana višnja	0,400 kg
Ananas seckani	0,350 kg
Breskva kompot	0,350 kg
Ukupna masa	1,100 kg

Posip Šećer u prahu

Uputstvo za rad: Sve sirovine za biskvit sjediniti i umutiti mikserom do glatke mase. Gotovu masu razvući na plehu sa pek papirom i peći. Sirovine za fil sjediniti i umutiti mikserom 3-4 min. Rolate mazati i urolati dok su topli ukoliko se koristi termostabilni nadev, ili ohladiti pa nafilovati kremom. Ostaviti rolne u frižider nekoliko min da se stegnu. Rolne seći na kriške 1-2 cm (približno 80-100 g).

Napomena: Pečenje pri visokoj temperaturi zadržava svežinu i sočnu strukturu.



## koristeći BELA KREMA - MARCIPAN PASTA 52 - MELLA WHIP – WHITE CHOKO 33 % - PASTAROM PISTAĆ

Napomena: Količina za 8 kolača.

### Podloga:

ČOKO MAFIN	0,166 kg
Jaja	0,060 kg
Margarin	0,058 kg
Voda	0,035 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,319 kg</b>

Vreme mućenja: 3-4 min

Temperatura pečenja: 180°C

Vreme pečenja: 15-18 min

### Krem:

BELA KREMA	0,130 kg
MARCIPAN PASTA 52	0,030 kg
MELLA WHIP	0,050 kg
WHITE CHOCOLATE 33%	0,050 kg
Voda	0,200 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,460 kg</b>

### Punjenje:

MELLA WHIP	0,050 kg
WHITE CHOCOLATE 33%	0,050 kg
PASTAROM PISTAĆ 100	0,015 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,115 kg</b>

### Preliv:

MELLA WHIP	0,100 kg
MILK CHOCOLATE GHANA 43%	0,150 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,250 kg</b>



Uputstvo za rad:

Sirovine za podlogu sve zajedno umutiti i ispeći koricu. BELU KREMU umutiti sa vodom pa joj dodati istopljenu čokoladu i MARZIPAN PASTU. Dobijenom kremom ispuniti silikonske kalupe tako da ostane prostor u sredini za punjenje. MELLA WHIP i WHITE CHOCOLATE 33% otopiti u mikrotalasnoj i dodati im PASTAROM PISTAĆ. Dobijenim punjenjem ispuniti kalup. Poklopiti sa prethodno auštehovanom koricom i staviti na smrzavanje. MELLA WHIP i MILK CHOCOLATE GHANA 43% otopiti u mikrotalasnoj. Dobijenim prelivom prelići prethodno smrznute kolače. Dekorirati po želji.

# NEW YORK CHEESCAKE SA VOĆEM

RECEPTI



## koristeći MELLA KREM - QUACOTTA - DEKOJEL NEUTRAL



### Podloga:

Petit Beurre keks	0,110 kg
Maslac (ili margarin)	0,070 kg
Šećer smeđi	0,020 kg
Ukupna masa	0,200 kg

### Krem:

MELLA KREM	0,120 kg
Double cream (krem sir)	0,400 kg
QUACOTTA	0,016 kg
Kisela pavlaka	0,130 kg
Šećer	0,030 kg
Jaja	0,030 kg
Voda	0,180 kg
Ukupna masa	0,906 kg

### Preliv:

DEKOJEL NEUTRAL	0,040 kg
Voda	0,060 kg
Voć.mix(crvena ribizla,crna ribizla,jagod)	0,250 kg
Ukupna masa	0,350 kg

Vreme zamesa:	3 – 4 minuta
Temperatura pečenja:	150 – 160 °C
Vreme pečenja:	oko 25 minuta

Uputstvo za rad: Sirovine za podlogu sve zajedno pomešati i rasporediti u željene modle. Sirovine za kremu takođe sve sjediniti i umutiti lagano dok se lepo ne sastave. Kremu dresir kesom naneti preko pripremljene podloge i peći. Na ohlađene kolače rasporediti ukuvani pa prohlađeni nadev od voća.



SOPRO DOO ZA PROIZVODNJU, PROMET I USLUGE  
Somborski put 23, 24000 Subotica, R. Srbija  
Tel: 024/ 524 525 i 024/ 533 573  
Radno vreme • Ponedeljak-petak: 8–16č • Subota: 8–13č

PIB: 101748239  
MB: 08280932  
Email: [office@sopro.co.rs](mailto:office@sopro.co.rs)  
Webshop: [www.sopro.co.rs](http://www.sopro.co.rs)

Referenti prodaje:  
Keri Šandor 064/ 640 34 30  
Kiš Klaudio 065/ 510 34 35  
Vereš Patricia 065/ 310 34 36

## koristeći ČOKO MAFIN - BELA KREMA - MELLA WHIP - WHITE CHOKO 33% - GELATOP LEŠNIK - DEKORELA

Napomena: (Receptura za 10 kom.)

### Podloga:

ČOKO MAFIN	0,125 kg
Margarin	0,045 kg
Jaja	0,045 kg
Voda	0,025 l
Ukupna masa	0,240 kg

Temperatura pečenja: 180 °C  
Vreme pečenja: oko 10 min

### Krema:

BELA KREMA	0,160 kg
Voda	0,340 l
MELLA WHIP (slatka pavlaka)	0,250 kg
WHITE CHOKO 33%	0,170 kg
GELATOP LEŠNIK	0,080 kg
Ukupna masa	1,000 kg

### Preliv:

DEKORELA	0,250 kg
----------	----------



### Uputstvo za rad:

Sjediniti sirovine za podlogu i umutiti mikserom 3-4 min. Masu ravnomerno rasporediti na pek papir i peći. Od ohlađene kore auštehovati podloge za odgovarajuću formu i postaviti na dnu forme.

Umutiti mikserom BELU KREMU, vodu i slatku pavlaku. Na kraju mučenja dodati istopljenu belu čokoladu i sve sjediniti. Krem podeliti na dva dela. U jedan dodati lešnik pastu i dobro sjediniti. Dresir kesom puniti forme sa pripremljenom podlogom tako što se prvo nanese lešnik krem a zatim mlečni krem. Nakon zamrzavanja kolače preliti ugrejanom DEKORELOM i panirati seckanim lešnikom.

Dekorirati po želji.



## koristeći GOLDEN LUX-BELA KREMA-MELLA WHIP-PASTAROM MOCCA-DEKORELA

Receptura za pleh 20x30 cm

### Biskvit:

GOLDEN LUX	0,600 kg
Margarin	0,270 kg
Voda	0,270 kg
Seckani badem	0,090 kg
Med	0,050 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>1,280 kg</b>

Temperatura pečenja: 180 – 190 °C

Vreme pečenja: oko 10 min

### Krema:

BELA KREMA	0,250 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	0,250 kg
Voda (7-10 °C), oko	0,500 l
Puter omekšani	0,100 kg
PASTAROM MOCCA	0,050 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>1,150 kg</b>

Vreme mućenja krem oko 4 min

Odvaga testa: 0,000 – 0,000 kg

### Premaz:

DEKORELA	0,150 kg
----------	----------

### Glazura:

IVORY CHOKO DARK 55	0,125 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	0,125 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,250 kg</b>

Uputstvo za rad:

Za podlogu, sjediniti sve sirovine i umutiti lopaticom ili žicom na srednjoj brzini. Masu rasporediti u na pleh 60x40 cm i peći. Ohlađenu koru iseći na 4 jednake trake.

Za kremu, pomešati sve sirovine i umutiti dok se ne dobije kremasti fil. Dobijenim kremom filovati prvu i drugu koricu, a treću prvo premazati DEKORELOM, zatim završiti sa četvrtom korom i ostatkom kreme.

Nakon hlađenja, kolač prelići glazurom od tamne čokolade i slatke pavlake. Ukrasiti po želji.



## Koristeći BELA KREMA - ČOKO MAFIN - MELLA WHIP- MELLA CHOKO WHITE- PASTAROM PISTAĆ - DEKOJEL NEUTRAL

Napomena: Količina za 8 kolača.

### Podloga:

ČOKO MAFIN	0,166 kg
Jaja	0,060 kg
Margarin	0,058 kg
Voda	0,035 kg
Ukupna masa	0,237 kg

Vreme mućenja	3-4 min
Temperatura pečenja	180°C
Vreme pečenja	15-18 min

### Krem:

BELA KREMA	0,130 kg
PASTAROM PISTAĆ	0,050 kg
MELLA WHIP	0,050 kg
WHITE CHOCOLATE 33%	0,050 kg
Voda	0,200 kg
Ukupna masa	0,480 kg

### Punjenje:

MELLA WHIP	0,080 kg
MILK CHOCOLATE GHANA 43%	0,080 kg
Drobljeni keks	0,015 kg
Ukupna masa	0,175 kg

### Preliv:

DEKOJEL NEUTRAL	0,200 kg
WHITE CHOCOLATE 33%	0,020 kg
PASTAROM PISTAĆ	0,020 kg
Ukupna masa	0,240 kg



Uputstvo za rad:

Sirovine za podlogu sve zajedno umutiti i ispeći koricu. BELU KREMU umutiti sa vodom pa joj dodati istopljenu čokoladu i PISTAĆ PASTU. Dobijenom kremom ispuniti silikonske kalupe tako da ostane prostor u sredini za punjenje. MELLA WHIP i MILK CHOCOLATE GHANA otopiti u mikrotalasnoj i dodati im drobljeni keks. Dobijenim punjenjem ispuniti kalup. Poklopiti sa prethodno auštehovanim koricomama i staviti na smrzavanje. DEKOJEL NEUTRAL i WHITE CHOCOLATE 33% otopiti u mikrotalasnoj i dodati PASTAROM PISTAĆ pastu. Dobijenim prelivom prelitati prethodno smrznute kolače. Dekorirati po želji.



## Koristeći GOLDEN LUX - BELA KREMA - GELATOP VANILA - MELLA WHIP/ WHITE CHOCOLATE 33% - PASTAROM PISTAĆ - PRONTO SEAHORSE

Recept za 20 komadnih kolača

### Podloga:

GOLDEN LUX	0,375 kg
PASTAROM PISTAĆ	0,040 kg
Drobljeni pistać	0,030 kg
Ulje	0,170 kg
Voda hladna	0,170 kg
Ukupna masa	0,785 kg

Temperatura pečenja: 180 °C

Vreme pečenja: 20-30 minuta

### Krema:

BELA KREMA	0,375 kg
MELLA WHIP	0,225 kg
Voda	0,675 kg
WHITE CHOCOLATE 33%	0,150 kg
GELATOP VANILA	0,030 kg
Ukupna masa	1,340 kg

### Voćno punjenje:

Mango (pire)	0,400 kg
Šećer	0,100 kg
Goveđi želatin	0,010 kg
Voda	0,040 kg
Ukupna masa	0,550 kg

### Glazura:

DEKOJEL NEUTRAL	0,200 kg
WHITE CHOCOLATE 33%	0,060 kg
PRONTO SEAHORSE	0,080 kg
Goveđi želatin	0,010 kg
Voda	0,025 kg
Ukupna masa	0,375 kg



### Uputstvo za rad:

Sirovine za podlogu sve zajedno umutiti i ispeći jednu koranicu. Za krem umutiti BELU KREMU sa 150g MELLA WHIP (slatka pavlaka) i hladnom vodom, pa u to dodati otoplenu WHITE CHOCOLATE 33% sa ostatkom MELLA WHIP-a i dodati GELATOP VANILU.

Pripremljenom kremom ispuniti silikonski kalup i u krem utisnuti prethodno pripremljen i ohlađen insert od mangaa.

Za preliv DEKOJEL NEUTRAL otopiti sa WHITE CHOCOLATE 33% i u to dodati PRONTO SEAHORSE pomešan sa želatinom i toplom vodom. Dobijenim prelivom prelići svaku zamrznutu poluloptu i odlagati na auštehovanu podlogu od pistaća.

Dekorirati po želji.





## koristeći ČOKO MAFIN - MELLA WHIP - DARK CHOCOLATE IVORY 55



### Biskvit:

ČOKO MAFIN	0,750kg
IREKS SOFT MARGARIN	0,260kg
Jaja	0,270kg
Voda	0,165kg
Ukupna masa	1,445kg

Temperatura pečenja	180°C
Vreme pečenja	oko 30 min

### Namaz:

Džem od kajisije	0,200kg
Ukupna masa	0,200kg

### Preliv:

MELLA WHIP	0,130kg
DARK CHOCOLATE IVORY 55	0,090kg
Ukupna masa	0,220kg

### Uputstvo za rad:

Sirovine za biskvit sve zajedno umutiti mikserom 3-4 min. Dobijenu masu podeliti na dva dela, izliti u kalup 20X30 cm i ispeći. Na biskvit naneti polovinu džema od kajisije, završiti sa drugim biskvitom. Ostatom džema obmazati celu tortu u tankom sloju. Ohlađenu tortu preliti ganaž prelivom od tamne čokolade.



## Koristeći GOLDEN LUX - MELLA KREM - MELLA FIX



Napomena: Receptura za pleh 60x20x5

**Biskvit:**

GOLDEN LUX	1,000 kg
Ulje	0,450 kg
Voda	0,450 kg
Ukupna masa	1,900 kg

Vreme mućenja 3 min

Temperatura pečenja: 180 °C

Vreme pečenja: 45-60 min

**Nadev:**

MELLA KREM	0,225 kg
Voda	0,500 kg
Višnja smrznuta	0,400 kg
MELLA FIX	0,040 kg
Ukupna masa	1,165 kg

**Posip:**

Brašno	0,075 kg
Šećer	0,050 kg
Margarin	0,050 kg
Ukupna masa	0,175 kg

Uputstvo za rad:

GOLDEN LUX umutiti sa uljem i vodom, I izliti u pleh. Preko dobijene mase dresir kesom išpricati MELLA KREM umućen sa vodom i preko toga pobacati višnju smrznutu uvaljanu u MELLA FIX. Voće ravnomerno rasporediti i preko njega pobacati posip. Ispeći kolač.



Koristeći **GOLDEN LUX; MELLA KREM;**

**Biskvit:****GOLDEN LUX**

Ulje	1,000 kg
Voda	0,450 kg
Ukupna masa	0,450 kg
	1,900 kg

Vreme mućenja	3 min
Temperatura pečenja:	180 °C
Vreme pečenja:	45-60 min

**Nadev:****MELLA KREM**

Voda	0,225 kg
Nadev od jabuke	0,500 kg
Ukupna masa	0,500 kg
	1,225 kg

**Posip:**

Brašno	0,075 kg
Šećer	0,050 kg
Margarin	0,050 kg
Ukupna masa	0,175 kg

Uputstvo za rad:

GOLDEN LUX umutiti sa uljem i vodom, I izliti u pleh. Preko dobijene mase dresir kesom išpricati MELLA KREM umućen sa vodom, zatim u kontra smeru išpricati termostabilni nadev od jabuke. Sirovine za posip sjediniti i pobacati preko kolača. Ispeći kolač.

Napomena:

Receptura za pleh 60x20





# IREKS

---

POSLASTIČARSTVO

---

# **MELLA PROGRAM**

## 2025

**TARTOVI**

---

[www.sopro.co.rs](http://www.sopro.co.rs)

## Koristeći **MELLA MÜRB**



### Podloga:

<b>MELLA MÜRB</b>	<b>0,200 kg</b>
Margarin	0,080 kg
Voda	0,020 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,300 kg</b>

Temperatura pečenja:	200 °C
Vreme pečenja:	15 min

### Fil:

Jabuka (kockice)	0,350 kg
Smeđi šećer	0,070 kg
Mleveni keks	0,070 kg
Suvo grožđe	0,035 kg
Džem od kajsije	0,020 kg
Cimet	0,005 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,550 kg</b>

### Posip:

<b>MELLA MÜRB</b>	<b>0,070 kg</b>
Margarin	0,025 kg
Šećer	0,010 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,105 kg</b>

### Uputstvo za rad:

Sirovine za podlogu umesiti u kompaktno testo, rasporediti ga ravnomerno po kalupu za tart i premazati džemom od kajsije. Kockice jabuke pomešati sa šećerom, keksom, cimetom i suvim grožđem i ispuniti kalup. Odozgo posuti pripremljenim posipom i peći u prethodno zagrejanj pečnici.

## koristeći MELLA KREM - GELATOP LEMON PURO - MELLA WHIP

Napomena: Količina za 10 korpica

### Podloga:

Brašno	0,300 kg
Margarin	0,150 kg
Šećer u prahu	0,075 kg
Jaje	0,050 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,575 kg</b>

Temperatura pečenja: 180 °C

Vreme pečenja: 20 minuta

### Krem beli:

MELLA KREM	0,150 kg
MELLA WHIP	0,100 kg
Voda	0,250 kg
Rendana korica jednog limuna	0,005 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,505 kg</b>

### Žuti krem:

MELLA KREM	0,125 kg
GELATOP LEMON PURO	0,005 kg
Voda	0,250 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,380 kg</b>

### Šam:

Belance	0,060 kg
Šećer	0,140 kg
Voda	0,020 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,220 kg</b>



Uputstvo za rad:

Od sirovina za podlogu umesiti testo glatke strukture i raspodeliti ga podjednako u korpice. Ispeći u prethodno zagrejanoj pećnici i ostaviti da se ohladi. Sirovine za beli krem umutiti i dobijenim kremom ravnomerno ispuniti svaku korpicu. Šam od belanaca pripremiti na sledeći način: belanca umutiti sa 40g šećera, uporedno sa tim skuvati ostatak šećera sa vodom i dodati u belanca uz neprestano mučenje na sporij brzini. Dobijenim šamom napraviti venac oko korpice (pogledati sliku). Sirovine za žuti krem umutiti i dodati GELATOP LEMON PURO. Dobijenim kremom ispuniti središnji deo korpice (pogledati sliku). Šam spaliti sa brenerom i odozgo posuti rendanom koricom od limuna. Po želji ukrasiti listićem nane.



# TART SA BANANOM I MLEČNOM ČOKOLADOM RECEPTI



koristeći CHEESECAKE MIX - WHITE CHOCOLATE 33 -  
PASTAROM BANANA - MILK CHOCOLATE GHANA 43 - MELLA  
WHIP



## Podloga:

Mlevena plazma keks	0,110 kg
Maslac (ili margarin)	0,070 kg
Šećer smeđi	0,020 kg
Ukupna masa	0,200 kg

## Krem:

CHEESECAKE MIX	0,125 kg
Ala kajmak (krem sir)	0,200 kg
WHITE CHOCOLATE 33%	0,100 kg
PASTAROM BANANA	0,070 kg
Voda	0,125 kg
Ukupna masa	0,620kg

## Preliv:

MILK CHOCOLATE GHANA 43 %	0,100 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	0,060 kg
Ukupna masa	0,160 kg

Vreme zamesa podloge: 3 – 4 minuta

Vreme mućenja kreme: 4 + 4 minuta

Uputstvo za rad:

Sirovine za podlogu sve zajedno pomešati i rasporediti u formu za tart. CHEESECAKE MIX pomešati sa mlakom vodom i umutiti oko 4 min. Dodati krem sir i nastaviti mućenje još 4 min. U dobijenu kremu dodati istopljenu belu čokoladu, PASTAROM BANANA i sve dobro sjediniti. Gotov krem ravnomerno rasporediti preko podloge od keksa i nakon kratkog hlađenja prelići sa ganaž prelivom. Dekorirati čokoladnim crunch kuglicama.



SOPRO DOO ZA PROIZVODNJU, PROMET I USLUGE  
Somborski put 23, 24000 Subotica, R. Srbija  
Tel: 024/ 524 525 i 024/ 533 573  
Radno vreme • Ponedeljak-petak: 8–16č • Subota: 8–13č

PIB: 101748239  
MB: 08280932  
Email: [office@sopro.co.rs](mailto:office@sopro.co.rs)  
Webshop: [www.sopro.co.rs](http://www.sopro.co.rs)

Referenti prodaje:  
Keri Šandor 064/ 640 34 30  
Kiš Klaudio 065/ 510 34 35  
Vereš Patricia 065/ 310 34 36

## koristeći CHEESECAKE MIX - WHITE CHOCOLATE 33 - GELATOP VANILA - CARAMEL PASTA - MELLA WHIP



### Podloga:

Speculoos keks mleveni	0,100 kg
Plazma mlevena	0,100 kg
Maslac (ili margarin)	0,080 kg
Ukupna masa	0,280 kg

### Krem:

CHEESECAKE MIX	0,125 kg
Ala kajmak (krem sir)	0,200 kg
WHITE CHOCOLATE 33%	0,100 kg
GELATOP VANILA	0,010 kg
Voda (oko 30-40 °C)	0,125 kg
Ukupna masa	0,560 kg

### Preliv:

WHITE CHOCOLATE 33	0,100 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	0,050 kg
CARAMEL PASTA	0,050 kg
Ukupna masa	0,200 kg

Vreme zamesa podloge: 3 – 4 minuta  
Vreme mućenja kreme: 4 + 4 minuta  
Temperatura pečenja: 150 – 160 °C  
Vreme pečenja: oko 25 minuta

### Uputstvo za rad:

Sirovine za podlogu sve zajedno pomešati i rasporediti u formu za tart. CHEESECAKE MIX pomešati sa mlakom vodom i umutiti oko 4 min. Dodati krem sir i nastaviti mućenje još 4 min. U dobijenu kremu dodati istopljenu belu čokoladu, GELATOP VANILU i sve dobro sjediniti. Gotov krem ravnomerno rasporediti preko podloge od keksa i staviti na pečenje. Nakon hlađenja tart preliti sa ganaž prelivom od bele čokolade i caramele. Dekorirati mlevenim Speculoos keksom.





# IREKS

---

POSLASTIČARSTVO

---

# **MELLA PROGRAM**

## 2025

**OSTALO...**

---

[www.sopro.co.rs](http://www.sopro.co.rs)



## Testo:

AMERIČKA PALAČINKA

1,000 kg

Voda

1,200 -1,500kg

Ukupna masa

2,200- 2,500 kg

## Način pripreme:

Pomešati AMERIČKU PALAČINKU i hladnu vodu zatim dobro pomešati električnim mikserom ili ručno žicom do glatke tečne konsistencije testa za palačinke. U dobro zagrejanom tiganju koji se svaki put premaže sa vrlo malo ulja ili maslaca uobičajno kutlačom izlivati testo i peći palačinke prvo s jedne pa s druge strane do zlatno-smeđe boje. Pečene palačinke po želji se mogu puniti i ukrasiti raznim sastojcima.



## koristeći ZLATNI MUFFIN - ČOKO MUFFIN

Receptura za 3 forme prečnika 26cm

### Podloga:

Brašno	0,900 kg
Margarin	0,600 kg
Šećer	0,300 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>1,800 kg</b>

### Voćni nadev:

Višnja, šumsko voće, jabuke ili dr.	1,800 kg
-------------------------------------	----------

### Biskvit svetli:

ZLATNI MUFFIN	0,650 kg
Ulje	0,180 kg
Jaja	0,160 kg
Voda	0,200 l
<b>Ukupna masa</b>	<b>1,190 kg</b>

### Biskvit tamni:

ČOKO MUFFIN	0,650 kg
Ulje	0,230 kg
Jaja	0,235 k5
Voda	0,140 l
<b>Ukupna masa</b>	<b>1,255 kg</b>



Vreme zamesa:	3-5 min
Oblikovanje:	Američka pita (tart)
Temperatura pečenja:	180 °C
Vreme pečenja:	35 - 40 min

### Uputstvo za rad:

Sjediniti sve sirovine za podlogu i umesiti prhko testo. Nakon odmaranja testo okalgijom rastaniti i postaviti u tepsije tj. forme za Američke pite. Preko testa ravnomerno rasporediti voćni nadev.

Masu za biskvite pripremiti mešanjem navedenih sastojaka do fine glatke mase. Nakon toga dresir kesom rasporediti preko voćnog nadeva naizmenično od sredine prema zidovima tepsije tj. forme. Tanjim nožem napraviti šare u obliku paukove mreže.

Ovako pripremljene pite je moguće odmah peći ili zamrznuti i peći po potrebi.

## American-style Rainbow Cookies

Koristeći COOKIE DREAM



### Testo za cookies:

COOKIE DREAM	1.000 kg
Maslac	0.200 kg
Voda	0.060 l
<u>DREIDOPPEL SCHOKOLINOS</u>	<u>0.300 kg</u>
Ukupna masa	1.560 kg

Vreme zamesa:	3 – 4 minuta
Deljenje testa:	mali cookies: 0.020 kg – 0.030 kg srednji cookies: 0.030 kg – 0.045 kg veliki cookies: 0.045 kg – 0.070 kg
Temperatura pečenja:	180° C – 190° C
Vreme pečenja:	10 – 15 minuta (u zavisnosti od veličine testenog komada)

Uputstvo za rad: Izmesiti sve komponente, bez čokoladnih bombonica u glatku masu. DREIDOPPEL SCHOKOLINOS dodati na kraj zamesa. Oblikovati po želji.



## koristeći MIX CIASTO PARZONE – MELLA KREM GOLD – MELLA WHIP

### Testo:

MIX CIASTO PARZONE	0,500 kg
Ulje	0,225 kg
Voda	0,800 kg
Ukupna masa	1,525 kg

### Hrskava kora:

Brašno	0,240 kg
Šećer	0,240 kg
Maslac	0,160 kg
Ukupna masa	0,640 kg

### Krema:

MELLA KREM GOLD	0,230 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	0,150 kg
Voda	0,500 kg
Ukupna masa	0,880 kg



Temperatura pečenja:	180 °C
Vreme pečenja:	15 minuta
Temperatura sušenja:	150 °C
Vreme sušenja:	15 minuta

Uputstvo za rad: MELLA ECLAIR, ulje i vodu pomešati zajedno i ostaviti u masi da odstoji oko 5 minuta. Zatim umutiti srednjom brzinom dok se ne dobije glatka masa. Dobijenu masu špricati u željene oblike na plehu sa pek papirom. Od sirovina za hrskavu koru umesiti testo. Istanjiti testo 3 do 4 mm i ostaviti da se ohladi. Auštehovati pločice od testa i postaviti iznad svake princes krofne (pločice trebaju da imaju malo veći prečnik od krofni). Peći u prethodno zagrejanom pećnici. Nakon pečenja temperaturu smanjiti i nastaviti sušenje bez otvaranja pećnice. Ohlađene princes krofne napuniti pripremljenim kremom i posuti šećerom u prahu.



## koristeći MELLA MURB - DEKSTROŠNE



Receptura za 1 krostatu prečnika 22cm

**Podloga:**

MELLA MURB	0,290 kg
Maslac (ili margarin)	0,115 kg
Rendana kora limuna	0,003 kg
Vanilin sećer	0,003 kg
Prašak za pecivo	0,003 kg
So	0,003 kg
Voda	0,030 kg
<b>Ukupna masa</b>	<b>0,447 kg</b>

**Nadev:**

Voćni nadev (malina, šumsko voće, jabuka i dr.) 0,300 kg

**Dekoracija:**

DEKSTROŠNE (termostabilni šećer) 0,010 kg

Vreme zamesa podloge: 3 – 4 minuta

Vreme pečenja: 20 minuta

Temperatura pečenja: 160°C

**Uputstvo za rad:**

Sirovine za podlogu sve zajedno pomešati i umesiti prhko testo. Pripremljeno testo ostaviti na hladno 15-20 min da odmori. Nakon što se testo ohladi oklagijom istanjiti testo do debljine 4mm. Od testa auštehovati podlogu prečnika 23cm i postaviti na dnu kalupa za pečenje. Zatim ravnomerno rasporediti voćni nadev. Od ostatka testa pomoću kalupa za krostate napraviti mrežicu i postaviti preko nadeva. Opkrojiti ivice krostate od viška testa. Nakon pečenja posuti termostabilnim šećerom.

## koristeći GOLDEN LUX



### Masa 1:

GOLDEN LUX	0,500 kg
Mleko	0,450 kg
Med	0,050 kg
Ukupna masa	1,000 kg

### Masa 2:

GOLDEN LUX	1,000 kg
Cela jaja	0,400 kg
Ulje ili maslac	0,450 kg
MELLA WHIP ili mleko	0,250 kg
Ukupna masa	2,100 kg

Vreme zamesa: 2-3 min

Temperatura pečenja: 180 c

Vreme pečenja: 2-3 min

Način pripreme: Sve sirovine sjediniti i umutiti mikserom 2-3 minuta. Gotovo testo ostaviti da odmori 10 minuta. Peći u zagrejanom aparatu za Waffle 2-3 minuta. Prethodno poprskati SEPA-WAX 500 kako se Waffli ne bi lepili za pekač.



**SOPRO DOO ZA PROIZVODNJU, PROMET I USLUGE**  
**Somborski put 23, 24000 Subotica, R. Srbija**  
Tel: 024/ 524 525 i 024/ 533 573  
Radno vreme • Ponedjeljak-petak: 8–16č • Subota: 8–13č

PIB: 101748239  
MB: 08280932  
Email: [office@sopro.co.rs](mailto:office@sopro.co.rs)  
Webshop: [www.sopro.co.rs](http://www.sopro.co.rs)

Referenti prodaje:  
Keri Šandor 064/ 640 34 30  
Kiš Klaudio 065/ 510 34 35  
Vereš Patricia 065/ 310 34 36