

Cuisipak

Neutralna biljna pavlaka



Cuisipak

Neutralna biljna pavlaka

Primena

sosovi, potaži, dresing, kiš, low sugar segment poslastičarstva

Prednosti

- ✓ UHT – skladištenje na sobnoj temperaturi
- ✓ Spremno za upotrebu
- ✓ Ne grudva se pri zagrevanju
- ✓ Stabilan pri zamrzavanju

- ✓ 19% masnoće
- ✓ Bez dodatog šećera
- ✓ Bez holesterola

Pakovanje 1L
Rok trajanja 6 meseci



Tartaletе
sa fetom
i brokolijem

Testo

Tegral Satin Savory	400g
Jaja	200 g
Biljna mast HF 36 - 38	160g

Punjenje

Cuisipak	330 ml
Jaja	330 ml
Muskatni orah	4 g
So	8 g
Biber	
Brokoli	
Feta	100 g

Testo

Mutiti sve sastojke
1 minut sporo
i 1 minut na srednjoj brzini.
Istanjiti testo na debljinu od 3mm
i staviti u modlu.

Punjenje

Blansirati i ocediti brokoli. Umutiti jaja
i Cuisipak u homogenu smesu.
Posoliti, pobiberiti i dodati muskatni
orah. Brokoli i fetu poređati preko testa
i naliti preko mešavinu Cuisipak-a i jaja.
Peći 15-20 min na 170 °C.
Ø tartaletе 10cm

