

# TRES LECHES

Jednostavan & jedinstven koncept



Puratos  
Pouzdan partner u razvoju



## Tegral Tres leches

Gotova smeša za izradu kolača Tres leches

- ✓ Delikatan ukus i tekstura
- ✓ Odlična moć upijanja
- ✓ Biskvit je sočan nakon natapanja
- ✓ Samo dodati vodu i jaja

Pakovanje 10kg, rok trajanja 9 meseci



## Brilo Caramel

Gotova glazura  
sa ukusom karamele

Za dekoraciju peciva i poslastičarskih proizvoda idealno se slaže sa sočnim Tres leches biskvitom. Takođe se preporučuje i za kolače na bazi musa i bavarois krema kojima daje sjaj i produženu svežinu.

Pakovanje 6kg, rok trajanja 6 meseci



## Tres leches

### KORICA/SASTOJCI

Tegral Tres leches	500g
Jaja	375g
Voda	50g

### Nadev/sastojci

Italmax	1000g
Mleko	1000g

### GLAZURA/SASTOJCI

Brilo Caramel	250g
---------------	------

### KORICA/METOD RADA

Sve sastojke mutiti žicom 5 minuta najvećom brzinom. Izliti u podmazan pleh posut brašnom i peći na 180°C oko 25 minuta.

### NADEV/METOD RADA

Mleko i pavlaku zagrejati na 45°C i preliti ohlađenu koricu koja je prethodno isečena na željene komade. Ostaviti da prenose u frižideru.

### GLAZURA/METOD RADA

Preko ohlađenog kolača naneti karamel glazuru.

### Savet

Umesto karamel glazure može se naneti i umućena pavlaka ili voće.

## Notes

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---