



Szenvedélyes sütés
és főzés

SENNA Creme

Prémium krémmargarin ★★★★★

Ausztria legjobb
krémmargarinja



SENNA
Creme

Art.Nr. 1211201 - 10kg (4 x 2,5kg)

- Prémium margarinkrém 60% kókuszszírral
- Tökéletes felvert térfogat
- Optimális folyadékfelvevő képesség
- Jégkrémekhez is ideális



www.senna.at

BÉKÁS
cukrászat • sütőipar • gasztronómia



Szenvedélyes sütés
és főzés

Bécsi csokoládétorta Sacher-módra

Összetevők 1 tortához:

| | |
|--------|--------------|
| 13 dkg | SENN Creme |
| 11 dkg | porcukor |
| 6 db | tojássárgája |
| 13 dkg | csokoládé |

SENNA vaníliaaroma

| | |
|--------|---------------|
| 6 db | tojásfehérje |
| 11 dkg | kristálycukor |
| 13 dkg | liszt |



A SENNA margarinkrémet felverjük a porcukorral, egyesével hozzáadjuk a tojássárgáját, végül belekeverjük a felolvasztott csokoládébevonót és a SENNA vaníliaaromát.

A tojásfehérjéket kristálycukorral habbá verjük, elkeverjük a margarin-tojássárgája keverékkel és apránként hozzáadjuk a lisztet. Kerek tortaformába (Ø 24 cm) töltjük és a sütési hőmérsékletet 190°C-ra csökkentve 50 percig sütjük.

Miután kihűlt, megkenjük forró baracklekvárral és bevonjuk csokoládébevonóval vagy csokoládéfondanttal.



BÉKÁS
cukrászat • sütőipar • gasztronómia

Budapest

1039 Budapest,
Ipartelep u. 1/b
(1) 240 1129
budapest@bekaskft.hu

Győr

9028 Győr,
Fehérvári út 78/b
(96) 410 080 • (96) 413 355
gyor@bekaskft.hu

Nyíregyháza

4400 Nyíregyháza,
Tiszavasvári út 66.
(42) 506 134 • (42) 342 449
nyiregyhaza@bekaskft.hu

Keszthely

8360 Keszthely,
Külső Zsidi út 6/b
(83) 200 141
keszthely@bekaskft.hu

Szolnok

5000 Szolnok,
Thököly út 108
(56) 200 093
szolnok@bekaskft.hu

bekaskft.hu