

# TÖLTÖTT ÉDES PÉKSÜTEMÉNYEK

4800092   
KAKAÓS CSIGA (LEVELES)



 120 g	 -
 30	 230°C
 40	 200°C, gőzzel – 3-4 p
 270	


4800233   
TÚRÓS TÁSKA










 85 g	 22°C – 80 p
 30	 -
 40	 -
 270	



## DIÓS PATKÓ

4800231 

 85 g	 22°C – 70 p
 30	 -
 40	 -
 270	

4800232   
MÁKOS PATKÓ



 85 g	 22°C – 70 p
 30	 -
 40	 -
 270	

4208350   
CSOKIS CSAVART



 100 g	 22°C – 30 p
 52	 220°C
 56	 180-190°C, gőzzel – 12-16 p
 365	

4206103   
ALMÁS TÁSKA CUKORRAL SZÓRVA



 100 g	 -
 90	 220°C
 44	 180-185°C – 20-25 p
 365	


4206106    
SÁRGABARACKOS TÁSKA










 100 g	 -
 90	 220°C
 44	 180-185°C – 20-25 p
 365	








## JUHARSZIRUPOS, PEKÁNDIÓS FONOTT SÜTEMÉNY

4208325 

 100 g	 22°C – 40 p
 80	 220°C
 56	 180-190°C – 19-21 p
 365	



4208213   
SZILVALEKVÁROS SÜTEMÉNY



 100 g	 22°C – 30 p
 60	 220°C
 48	 180-190°C, gőzzel – 12-16 p
 365	

4208285   
EPRES-PUDINGOS RÁCSOS SÜTEMÉNY



 110 g	 22°C – 20 p
 40	 220°C
 72	 180-190°C, gőzzel – 14-20 p
 365	

