

LEIPURIN®

LEIPURIN AKATEMIA

FRIZZY CAKES

HERKKUPUOTIKIERTUE 2018

© Leipurin Oyj 10/2018

FRIZZY CAKES

KRANFIL'S-TÄYTE

920529	Kranfil's Passionfruit Mango	440 g	Sulata Kranfil's ja kaakao-voinapit yhdessä.
610011	Kaakaovoinappi	75 g	
		515 g	

MANGO GANACHE

920543	Mango Fruit Puree	150 g	Kuumenna mangopuree noin +80°C:seen. Vispaa sekaan sulatetut valkosuklaa- ja kaakaovoinapit.
610020M	Valkosuklaanappi	450 g	
610011	Kaakaovoinappi	100 g	
		700 g	

FRIZZY GANACHE

610020M	Valkosuklaanappi	700 g	Sulata suklaanapit (+40...45°C) ja lisää sekaan VarieGo Frizzy.
920530	VarieGo Choco Frizzy	150 g	
		850 g	

LEIVOKSEN KOKOAMINEN

	Kranfil's-täyte	515 g	Leikkaa 60x20 cm:n vuoan pohjalle leivinpaperi, voitele ja jauhota vuoan reunat koristejauheella. Levitä Kranfil's-täyte tasaisesti vuokaan. Jäähdytä kylmiössä ainakin 30 minuuttia. Levitä päälle tasaisesti Mango Ganache. Anna jähmettyä ainakin 20 minuuttia. Levitä päällimmäiseksi Frizzy Ganache ja tasoita. Anna jähmettyä ainakin 20 minuuttia. Irrota vuoasta ja leikkaa 2x2 cm:n leivoksiksi.
	Mango Ganache	700 g	
	Frizzy Ganache	850 g	
		2.065 g	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	2352	kJ	
Rasvaa	38,5	g	josta tyydyttyneitä 19,2 g
Hiilihydraatteja	49,0	g	josta sokereita 47,0 g
Proteiinia	4,3	g	
Suolaa		g	
Laktoosia		g	
Ravintokuitua	0,4	g	