



Metsämarjakinuskimunkki

Nämä herkulliset munkit kuorrutat kätevästi valmiilla kinuskin makuisella Leipo Fondantilla, joka sopii loistavasti myös donitsien kuorruttamiseen sekä kakkujen ja leivonnaisten täytteeksi.

MUNKKITAIKINA

970072	Leipurin Munkkipulla-Mix	2 750 g	Sekoitus 3 + 6 min. Pyöritä noin 60 g munkkeja. Nostata ja paista noin 175 °C 4 + 4 min.
902015	Munamassa	200 g	
307200	Bene-Via Hiiva	100 g	
	Vesi	700 g	

KUORRUTUS JA KORISTELU

083311M	Leipo Fondant		Kuorruta munkit Leipo Fondantilla ja koristele ennen kuin pinta kuivuu. Halkaise munkit.
Uusi	Pakastekuivattu Vadelma		
610074M	Minisuklaahelmi		

METSÄMARJAMOUSSE

950425	Hyydykejauhe Fond Metsämarja	200 g	Vispaa kerma vaahdoksi ja sekoita vaahtoon vesi-hyydykejauheseos. Täytä munkit tähtityllalla.
	Vesi	200 g	
920363	Vispikerma	1 000 g	

LEIPO FONDANT

- ✓ Helppokäyttöinen
- ✓ Mainio kuorruttamiseen
- ✓ Kuivuu nopeasti
- ✓ Ei valu