

The background of the entire page is a close-up photograph of several red velvet cupcakes. Each cupcake is in a red paper liner and has a swirl of white frosting on top, decorated with red shavings or sprinkles. The cupcakes are set against a dark, textured background.

LEIPURIN®

LEIPURIN AKATEMIA

RED BLOODY CUPCAKE

HERKKUPUOTIKIERTUE 2018

© Leipurin Oyj 10/2018

RED BLOODY CUP CAKE

MUFFINSSITAIKINA

25 kpl á 145 g

950405	Kakkupohja-Mix Red Velvet	1.000 g
902015	Leipurin Long Life, munam.	350 g
970074	Leipurin Piirakkarasva	300 g
	Vesi	225 g
		1.875 g

Sekoita kaikki ainekset 6 minuuttia.

KREEMI

950420	Hyydykejauhe Neutraali	200 g
	Vesi	200 g
920363	Vispikerma UHT, laktoositon	1.000 g
194108	Pastarom Vanilja	20 g
		1.420 g

Vispaa kaikki ainekset paksuksi vaahdoksi.

PUNAINEN KORISTEKASTIKE

	Vesi	75 g
950461	Glamour Silver Neutral	300 g
950499	Pasta Mansikka	6 g
T023127	Colorgel Punainen	
T023136	Colorgel Musta	
		381 g

Lämmitä Glamour Silver Neutral ja vesi noin +45°C:ksi ja lisää joukkoon mansikkapasta ja väriaineet.

KORISTE

950531	D-Isomaltoosi	50 g
	Punainen värijauhe	

Levitä D-Isomaltoosi ja punainen värijauhe pellille ja paista 200°C:ssa 10-12 minuuttia. Taittele koristeiksi leivoksien päälle.

KUPPIKAKKUJEN KOKOAMINEN

	Muffinssitaiquina	1.875 g
	Kreemi	1.420 g
	Punainen koristekastike	381 g
	Koriste	
		3.676 g

Pursota paistettujen ja jäähtyneiden muffinssien päälle suoralla tyllalla kreemitäyte. Jäähdytä kylmiössä. Annostele esim. ruokalusikalla kreemin päälle punaista koristekastiketta. Viimeistele koristeella.

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1394	kJ		
Rasvaa	20,2	g	josta tyydyttyneitä	7,6 g
Hiilihydraatteja	33,9	g	josta sokereita	21,7 g
Proteiinia	3,2	g		
Suolaa	0,5	g		
Laktoosia		g		
Ravintokuitua		g		