

LEIPURIN®

SUOMI 100
JUHLAVUODEN
RESEPTIT





Suomi 1917-2017 Finland

Vuonna 2017 Suomi juhlii 100-vuotista itsenäisyyttä! Leipurin on koonnut tuotteita ja tehnyt reseptejä helpottamaan juhluvuoden juhlintaa. Resepteissä tuomme esiin suomalaisille tyypillisiä makuja kuten esim. lakritsin. Resepteistä löytyvät ruislimpun ja täysjyväkaurasta leivotun varrasleivän lisäksi useita herkullisen näyttäviä leivoksia ja kakkuja.

Kaikilla ei ole mahdollisuutta käyttää virallista Suomi 100-vuotta logoa sen tiukan ohjeistuksen ja määritelmän takia. Tästä johtuen Leipurin teki oman logon juhluvuoden tuotteisiin ja annamme sen kaikille Suomen leipureille käyttöön ilman minkäänlaisia rajoitteita.

Muistathan, että Suomen 100-vuotisjuhla kestää koko juhluvuoden 2017 ajan ja huipentuu joulukuussa itsenäisyyspäivään.

KYSY MYÖS JUHLAVUODEN KAKUNKORISTEISTA JA PAKKAUSMATERIAALEISTA!

Olemme keränneet kakunkoristeita, pakkausmateriaaleja ja koristeluaineita juhluvuoden leivonnaisten leivontaan yhteen kuvastoon. Pyydä kuvasto myynniltä tai käy katsomassa sitä kotisivuiltamme. Voit myös seurata juhluvuoden julkaisuja Facebook-sivullamme.

Leipurin tarjoaa kaikki mitä tarvitset juhluvuoden tuotteiden valmistukseen.

- - - -

Lisää juhluvuoden myyntiä juhlavilla tuotteilla.

- - - -

Jokainen liputuspäivä on juhlapäivä!

- - - -

Kysy myös Suomi 100 -juhluvuoden koristeita ja pakkaustarvikkeita.



SININEN VALKOINEN

LEIVOSPOHJA

24 kpl

367367	Vaalea Leivospohja	120 g	Leikkaa leikkurilla 24 kpl Ø 30 mm:n pyöreitä paloja.
		120 g	

JUGURTTI-MUSTIKKAHYDYDYKE

920365	Vispikerma, laktoositon	500 g	Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi. Sekoita vesi ja hydydykejauhe keskenään ja lisää ne kermavaahdon joukkoon.
920414	Alaska Jugurtti-mustikka	250 g	
999999	Vesi	500 g	
		1.250 g	

MUSTIKKAHYYTELO

950441	Delifruit Mustikkatäyte Dawn	193 g	Sekoita vesi ja nestesokeri keskenään ja kiehauta seos. Lisää seokseen Alaska 666 -gelatiinijauhe ja sekoita tasaiseksi. Kaada liemi mustikkatäytteeseen ja sekoita tasaiseksi. Annostele hydydytysvuokiin ja jäähdytä kylmässä noin 2 tuntia ennen pakastusta.
999999	Vesi	29 g	
116822	Nestesokeri 77	12 g	
920480	Alaska 666 -gelatiinijauhe	6 g	
		240 g	

KORISTELUUN & VIIMEISTELYYN

T487244	Velvet Spray, sininen	á 5 g	Viimeistele leivokset suihkuttamalla Velvet Spraytä leivoksien pinnalle. Aseta kakunkoriste leivoksen päälle.
T487247	Velvet Spray, valkoinen	á 5 g	
T033174M	Lippuviiri 34x51 mm	á 1 kpl	
		5 g	

SININEN JA VALKOINEN -leivos, 1 kpl á 72 g

367367	Vaalea leivospohja	5 g	Pursota jugurtti-mustikkahydydykettä silikonivuoan (T486652) pohjalle. Lisää mustikkahyytelö ja täytä muotti jugurtti-mustikkahydydykkeellä. Anna hytyä jääkaapissa 2 tuntia ja siirrä sen jälkeen pakastimeen. Irroita leivos silikonivuoasta vasta, kun leivos on jäätynyt.
	Jugurtti-mustikkahydydyke	52 g	
	Velvet Spray	5 g	
	Mustikkahyytelö	10 g	
T033174M	Lippuviiri 34x51 mm	1 kpl	
		á 72 g	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	860	kJ	
Rasvaa	11,7	g	josta tyydyttyneitä g
Hiilihydraatteja	20,8	g	josta sokereita 16,0 g
Proteiinia	3,0	g	
Suolaa	0,108	g	
Laktoosia	0,9	g	

LEIPURIN®

SUOMI 100

KOIVUN LEHTI

TOUKOKUU 2017

© Leipurin Oyj 1/2017



LEIVOSPOHJA

24 kpl

367383	Tumma Leivospohja	120 g
		120 g

JUGURTTI-LIMETÄYTE

920365	Vispikerma, laktoositon	510 g	Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi. Sekoita vesi ja hydykejauhe keskenään ja lisää ne kermavaahdon joukkoon.
920416	Alaska Jugurtti-lime	260 g	
999999	Vesi	510 g	
		1.280 g	

MANSIKKAHYYTELÖ

950452	Delifruit Mansikkatäyte Dawn	422 g	Sekoita vesi ja nestesokeri keskenään ja kiehauta seos. Lisää seokseen Alaska 666 -gelatiinijauhe ja sekoita tasaiseksi. Kaada liemi mansikkatäytteeseen ja sekoita tasaiseksi. Annostele hydytysvuokiin ja jäähdytä kylmässä noin 2 tuntia ennen pakastusta.
999999	Vesi	63 g	
116822	Nestesokeri 77	26 g	
920480	Alaska 666 -gelatiinijauhe	13 g	
		525 g	

KUORRUTUS

950461	Glamour Silver Neutral Dawn	828 g	Lämmitä vesi ja Cile Neutraali noin 90°C:seen ja sekoita Glamour Silver Neutral ja värijauhe joukkoon. Sekoita tasaiseksi. Dippaa jäiset leivokset kuorutteeseen. Voit tarvittaessa lämmittää kuorutetta mikrossa, jos se kylmenee liikaa.
970076	Leipurin Cile Neutraali	186 g	
999999	Vesi	186 g	
T487237	Vihreä värijauhe	1 g	
		1.201 g	

KOIVUNLEHTI -leivos, 1 kpl á 130 g

367383	Tumma leivospohja	5 g	Pursota jugurtti-limetäytettä silikonivuoan pohjalle. Laita keskelle mansikkahyytelö (noin 20 g/leivos). Täytä muotti jugurtti-limetäytteellä ja laita lopuksi päälle tumma leivospohja. Anna jäähtyä jääkaapissa 2 tuntia ja siirrä sen jälkeen pakastimeen. Irroita leivos silikonivuoasta vasta, kun leivos on jäähtynyt. Dippaa leivos vihreään kuorutteeseen ja viimeistele Suomi 100-koristeella.
	Jugurtti-limetäyte	53 g	
	Mansikkahyytelö	20 g	
	Vihreä kuorrute	50 g	
T065645M	Suomi 100 -koriste Ø 22 mm	1 kpl	
		á 130 g	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	810 kJ		
Rasvaa	6,1 g	josta tyydyttyneitä	4,0 g
Hiilihydraatteja	32,0 g	josta sokereita	23,2 g
Proteiinia	1,7 g		
Suolaa	0,120 g		
Laktoosia	1,0 g		



LEIVOSPOHJA

24 kpl

367367	Vaalea Leivospohja	120 g	Leikkaa leikkurilla 24 kpl Ø 30 mm:n pyöreitä paloja.
		120 g	

LAKRITSITÄYTE

920365	Vispikerma, laktoositon	750 g	Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi. Sekoita vesi ja Alaska 666 -gelatiinijauhe keskenään. Lisää lakritsijauhe sekä sokeri ja sekoita. Lisää seos kerman joukkoon ja sekoita tasaiseksi.
999999	Vesi	100 g	
920480	Alaska 666 -gelatiinijauhe	70 g	
107201	Kidesokeri 530	100 g	
112001	Leipurin Lakritsijauhe	35 g	
999999	Vesi	30 g	
		1.085 g	

MANSIKKAHYYTELÖ

950452	Delifruit Mansikkatäyte Dawn	422 g	Sekoita vesi ja nestesokeri keskenään ja kiehauta seos. Lisää seokseen Alaska 666 -gelatiinijauhe ja sekoita tasaiseksi. Kaada liemi mansikkatäytteeseen ja sekoita tasaiseksi. Annostele hydytysvuokiin ja jäähdytä kylmässä noin 2 tuntia ennen pakastusta.
999999	Vesi	63 g	
116822	Nestesokeri 77	26 g	
920480	Alaska 666 -gelatiinijauhe	13 g	
		525 g	

KUORRUTUS

950461	Glamour Silver Neutral Dawn	500 g	Lämmitä vesi ja Cile Neutraali noin 90°C:seen ja sekoita Glamour Silver Neutral ja värijauhe joukkoon. Sekoita tasaiseksi. Dippaa jäiset leivokset kuorrutteeeseen. Voit tarvittaessa lämmittää kuorrutetta mikrossa, jos se kylmenee liikaa.
999999	Vesi	130 g	
970076	Leipurin Cile Neutraali	120 g	
T487234	Musta värijauhe	0,5 g	
		750,5 g	

KIVILEIVOS, 1 kpl á 100 g

367367	Vaalea leivospohja	5 g	Pursota lakritsitäytettä silikonivuoan pohjalle. Laita keskelle mansikkahyytelö (noin 20 g/leivos). Täytä muotti lakritsitäytteellä ja laita lopuksi päälle vaalea leivospohja. Anna jäähtyä jääkaapissa 2 tuntia ja siirrä sen jälkeen pakastimeen. Irroita leivos silikonivuoasta vasta, kun leivos on jäähtynyt. Dippaa leivos harmaaseen kuorrutteeeseen.
	Lakritsitäyte	45 g	
	Mansikkahyytelö	20 g	
	Harmaa kuorrute	30 g	
		á 100 g	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	968	kJ	
Rasvaa	11,1	g	josta tyydyttyneitä 7,3 g
Hiilihydraatteja	29,7	g	josta sokereita 21,5 g
Proteiinia	2,2	g	
Suolaa	0,094	g	
Laktoosia	0,0	g	

The image is a vertical collage. The top half features a close-up of food items: several slices of pale yellow cheese, two bright red apples with green leaves and water droplets, and a halved apple showing its white flesh. An orange diagonal band cuts across the middle. Below the band, the text 'KIMALTELEVA HANKI' is centered in a white serif font, with 'HANKI' being larger and more prominent. The bottom half of the image shows a single white dumpling with a yellow star-shaped garnish on top, resting on a white and blue scalloped-edged paper doily. The background of the bottom half is a light blue surface with white, frost-like patterns.

KIMALTELEVA HANKI

LEIVOSPOHJA

24 kpl

367367	Vaalea Leivospohja	120 g
		120 g

VALKOSUKLAATÄYTE

920365	Vispikerma, laktoositon	750 g	Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi. Lisää tuorejuusto ja vanilja, sekoita tasaiseksi. Sekoita vesi ja hydydykejauhe keskenään ja lisää ne kerma-tuorejuustoseokseen.
950434	Hyydykejauhe Valkosuklaa Dawn	145 g	
999999	Vesi	145 g	
920373	Tuorejuusto, laktoositon	220 g	
	Vaniljajauhe Bourbon	1 g	
		1.261 g	

OMENAHYYTELÖ

950440	Delifruit Omenapalatäyte Dawn	193 g	Sekoita vesi ja nestesokeri keskenään ja kiehauta seos. Lisää seokseen Alaska 666 -gelatiinijauhe ja sekoita tasaiseksi. Kaada liemi omenapalatäytteeseen ja sekoita tasaiseksi. Annostele hydydytysvuokiin (ä 10 g) ja jäädytä kylmässä noin 2 tuntia ennen pakastusta.
999999	Vesi	29 g	
116822	Nestesokeri 77	12 g	
920480	Alaska 666 -gelatiinijauhe	6 g	
		240 g	

KUORRUTUS

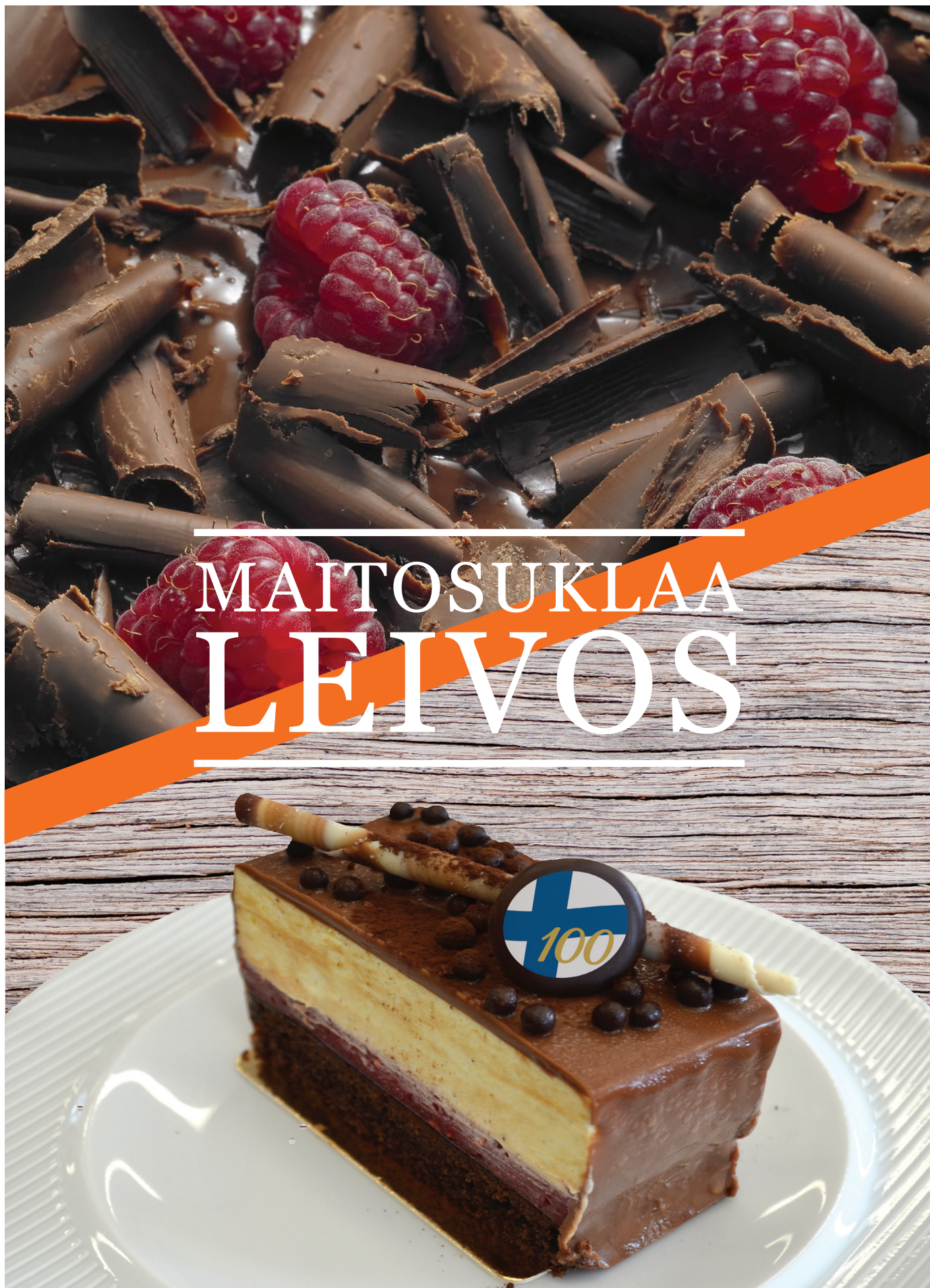
950463	Decorgel White Dawn	634 g	Lämmitä vesi ja Cile Neutraali noin 90°C:seen. Lisää Decorgel White ja sekoita tasaiseksi. Dippaa jäiset leivokset kuorrutteeseen.
970076	Leipurin Cile Neutraali	143 g	
999999	Vesi	143 g	
		1.201 g	

KIMALTELEVA HANKI -leivos, 1 kpl á 105 g

367367	Vaalea leivospohja	5 g	Pursota valkosuklaatäytettä silikonivuoan pohjalle. Laita keskelle omenahyytelö (noin 10 g/leivos). Täytä muotti valkosuklaatäytteellä ja laita lopuksi päälle vaalea leivospohja. Anna jäähtyä jääkaapissa 2 tuntia ja siirrä sen jälkeen pakastimeen. Irroita leivos silikonivuoasta vasta, kun leivos on jäähtynyt. Dippaa leivos valkoiseen kuorrutteeseen ja suihkauta lopuksi hopeista glitter-sprayta leivoksen pinnalle. Viimeistele lumihutalekoristeella.
	Valkosuklaatäyte	52 g	
	Omenapalahyytelö	10 g	
	Valkoinen kuorrute	38 g	
T023191	Hopea glitter-spray	2 g	
T488321M	Lumihutale-koriste	1 kpl	
		á 105 g	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	993	kJ	
Rasvaa	12,2	g	josta tyydyttyneitä 8,0 g
Hiilihydraatteja	28,8	g	josta sokereita 20,0 g
Proteiinia	2,2	g	
Suolaa	0,200	g	
Laktoosia	0,0	g	



MAITOSUKLAA LEIVOS

MAITOSUKLAALEIVOS | SUOMI 100

SUKLAAKAKKUPOHJA

20 kpl

950406	Kakkupohja-mix Suklaa Dawn	213 g
902015	Leipurin Long Life -munamassa	75 g
999999	Vesi	48 g
970081	Leipurin Rypsiöljy	64 g
		400 g

Sekoita kakkupohjan ainekset lapavatkaimeilla 1 minuutti hitaalla ja 4 minuuttia keskinopeudella. Kaada taikina voideltuun vuokaan (60x10 cm) ja paista 180°C:ssa noin 20-25 minuuttia.

VADELMAHYYTELÖ

950448	Delifruit Vadelma Dawn	482 g
999999	Vesi	72 g
116822	Neste Sokeri 77	30 g
920480	Alaska 666 -gelatiinijauhe	15 g
		600 g

Sekoita vesi ja nestesokeri keskenään ja kiehauta seos. Lisää Alaska 666 -gelatiinijauhe ja sekoita. Kaada liemi vadelmatäytteeseen ja annostele hyydytysvuokaan (60x10 cm). Hyydytä kylmässä noin 2 tuntia, jonka jälkeen pakasta hyytelö.

VALKOSUKLAAHYDYKE

920365	Vispikerma, laktoositon	470 g
950434	Hyydykejauhe Valkosuklaa Dawn	94 g
999999	Vesi	94 g
194108	Pastarom Vanilja	1 g
920373	Tuorejuusto, laktoositon	141 g
		800 g

Sekoita hyydykejauhe ja vesi keskenään. Lisää varovaisesti sekoittaen vaniljalla maustettu kermavaahto ja tuorejuusto.

MAITOSUKLAAKUORRUTE

610019M	Maitosuklaanappi Callebaut	335 g
970081	Leipurin Rypsiöljy	125 g
		460 g

Sekoita rypsiöljy sulatettujen maitosuklaanappien joukkoon ja käytä.

MAITOSUKLAALEIVOS, 1 kpl á 118 g

	Suklaakakkupohja	20 g
	Vadelmahyytelö	30 g
	Valkosuklaahyydyke	40 g
	Maitosuklaakuorrute	23 g
610028M	Tummasuklaamurohelmi	2 g
T034441M	Suklaarulla 10 cm	3 g
		á 118 g

Aseta suklaakakkupohja (400 g) reuna-vuoan (60x10 cm) pohjalle. Laita vadelmahyytelö (600 g) pohjan päälle ja täytä vuoka valkosuklaahyydykkeellä (800 g). Hyydytä jääkaapissa noin 2 tuntia ja pakasta halutessasi sen jälkeen. Kuorruta leivokset jääkaappikylminä maitosuklaakuorrutteella (460 g) ja koristele leivokset tummasuklaamurohelmillä (55 g) sekä suklaarullilla (60 g). Leikkaa levy 3 cm:n paloiksi eli levystä tulee 20 leivosta.

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1393	kJ		
Rasvaa	23,1	g	josta tyydyttyneitä	9,6 g
Hiilihydraatteja	26,7	g	josta sokereita	21,8 g
Proteiinia	3,6	g		
Suolaa	0,210	g		
Laktoosia	1,4	g		

A close-up photograph of several white chocolate squares arranged on a wooden surface. Two fresh raspberries are placed in the center, resting on the chocolate. The lighting is warm, highlighting the textures of the chocolate and the raspberries.

VALKOSUKLAA LEIVOS



SUKLAAKAKKUPOHJA

20 kpl

950406	Kakkupohja-mix Suklaa Dawn	213 g
902015	Leipurin Long Life -munamassa	75 g
999999	Vesi	48 g
970081	Leipurin Rypsiöljy	64 g
		400 g

Sekoita kakkupohjan ainekset lapavatkaimeilla 1 minuutti hitaalla ja 4 minuuttia keskinopeudella. Kaada taikina voideltuun vuokaan (60x10 cm) ja paista 180°C:ssa noin 20-25 minuuttia.

VADELMAHYYTELO

950448	Delifruit Vadelma Dawn	482 g
999999	Vesi	72 g
116822	Neste Sokeri 77	30 g
920480	Alaska 666 -gelatiinijauhe	15 g
		600 g

Sekoita vesi ja nestesokeri keskenään ja kiehauta seos. Lisää Alaska 666 -gelatiinijauhe ja sekoita. Kaada liemi vadelmatäytteeseen ja annostele hyydytysvuokaan (60x10 cm). Hyydytä kylmässä noin 2 tuntia, jonka jälkeen pakasta hyytelö.

VALKOSUKLAAHYDYKE

920365	Vispikerma, laktoositon	470 g
950434	Hyydykejauhe Valkosuklaa Dawn	94 g
999999	Vesi	94 g
194108	Pastarom Vanilja	1 g
920373	Tuorejuusto, laktoositon	141 g
		800 g

Sekoita hyydykejauhe ja vesi keskenään. Lisää varovaisesti sekoittaen vaniljalla maustettu kermavaahto ja tuorejuusto.

VALKOSUKLAAKUORRUTE

610020M	Valkoinen suklaanappi Callebaut	335 g
970081	Leipurin Rypsiöljy	125 g
		460 g

Sekoita rypsiöljy sulatettujen valkosuklaanappien joukkoon ja käytä.

VALKOSUKLAALEIVOS, 1 kpl á 119 g

	Suklaakakkupohja	20 g
	Vadelmahyytelö	30 g
	Valkosuklaahyydyke	40 g
	Valkosuklaakuorrute	23 g
610043M	Valkosuklaamurohelmi	2 g
610047M	Valkoinen suklaalastu	4 g

á 119 g

Aseta suklaakakkupohja (400 g) reuna-vuoan (60x10 cm) pohjalle. Laita vadelmahyytelö (600 g) pohjan päälle ja täytä vuoka valkosuklaahyydykkeellä (800 g). Hyydytä jääkaapissa noin 2 tuntia ja pakasta halutessasi sen jälkeen. Kuorruta leivokset jääkaappikylminä valkosuklaakuorrutteella (460 g) ja koriste leivokset valkosuklaamurohelmillä (55 g) sekä valkoisilla suklaalastuilla (70 g). Leikkaa levy 3 cm:n paloiksi eli levystä tulee 20 leivosta.

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1438	kJ		
Rasvaa	23,3	g	josta tyydyttyneitä	10,0 g
Hiilihydraatteja	29,1	g	josta sokereita	24,4 g
Proteiinia	3,6	g		
Suolaa	0,213	g		
Laktoosia	1,9	g		



VALKOSUKLAA OMENA LEIVOS

VALKOSUKLAA-OMENALEIVOS | SUOMI 100

LEIVOSPOHJA

14 kpl

367383	Tumma Leivospohja	110 g	Leikkaa 56x8 cm:n paloiksi. Yksi per tanko.
		110 g	

VALKOSUKLAAHYDYDYKE

920365	Vispikerma, laktoositon	611 g	Sekoita hyydykejauhe ja vesi keskenään. Lisää varovaisesti sekoittaen vaniljalla maustettu kermavaahto ja tuorejuusto.
950434	Hyydykejauhe Valkosuklaa Dawn	137 g	
999999	Vesi	122 g	
920373	Tuorejuusto, laktoositon	229 g	
194108	Pastarom Vanilja	1 g	
		1.100 g	

OMENAHYYTELÖ

950440	Delifruit Omenapalatäyte Dawn	362 g	Sekoita vesi ja nestesokeri keskenään ja kiehauta seos. Lisää seokseen Alaska 666 -gelatiinijauhe ja sekoita tasaiseksi. Kaada liemi omenapalatäytteeseen ja sekoita tasaiseksi. Annostele PX060-silikonimuotteihin (T486650) á 450 g ja jäähdytä kylmässä noin 2 tuntia ennen pakastusta.
999999	Vesi	54 g	
116822	Nestesokeri 77	23 g	
920480	Alaska 666 -gelatiinijauhe	11 g	
		450 g	

SILVER-KUORRUTUS

950461	Glamour Silver Neutral Dawn	241 g	Lämmitä vesi ja Cile Neutraali noin 90°C:seen ja lisää Glamour Silver Neutral. Sekoita tasaiseksi. Sekoita tasaiseksi ja kuorruta leivostanko.
970076	Leipurin Cile Neutraali	54 g	
999999	Vesi	55 g	
		350 g	

VALKOSUKLAA-OMENALEIVOS, 1 kpl á 143 g

367383	Tumma leivospohja	8 g	Annostele valkosuklaahyydykkeestä noin puolet PX059-silikonimuottiin (T486642). Aseta jäinen omenahyytelö (á 450 g) hyydykkeen päälle ja täytä muotti valkosuklaahyydykkeellä. Hyydytä kylmässä noin 2 tuntia ja jäädytä lopuksi pakasteessa. Poista tanko jäisenä muotista ja kuorruta Silver-kuorrutteella (á 350 g). Leikkaa tangosta 14 kpl n. 4 cm:n viipaleita ja viimeistele Suomi 100 -valkosuklaalaatalla.
	Valkosuklaahyydyke	80 g	
	Omenapalahyytelö	30 g	
	Valkoinen kuorrute	25 g	
T065645M	Suomi 100 Ø 22 mm -laatta	1 kpl	
		á 143 g	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	941 kJ		
Rasvaa	13,0 g	josta tyydyttyneitä	8,6 g
Hiilihydraatteja	23,3 g	josta sokereita	17,7 g
Proteiinia	2,7 g		
Suolaa	0,205 g		
Laktoosia	0,0 g		



VALKOSUKLAA OMENA KAKKU

VALKOSUKLAA-OMENAKAKKU | SUOMI 100

LEIVOSPOHJA

6 kpl

367383	Tumma Leivospohja	220 g	Leikkaa 56x8 cm:n paloiksi. Yksi per tanko.
		220 g	

VALKOSUKLAAHYYYDYKE

920365	Vispikerma, laktoositon	1.221 g	Sekoita hyyydykejauhe ja vesi keskenään. Lisää varovaisesti sekoittaen vaniljalla maustettu kermavaahto ja tuorejuusto.
950434	Hyydykejauhe Valkosuklaa Dawn	275 g	
999999	Vesi	244 g	
920373	Tuorejuusto, laktoositon	458 g	
194108	Pastarom Vanilja	2 g	
		2.200 g	

OMENAHYYTELÖ

950440	Delifruit Omenapalatäyte Dawn	724 g	Sekoita vesi ja nestesokeri keskenään ja kiehauta seos. Lisää seokseen Alaska 666 -gelatiinijauhe ja sekoita tasaiseksi. Kaada liemi omenapalatäytteeseen ja sekoita tasaiseksi. Annostele PX060-silikonimuotteihin (T486650) á 450 g ja jäähdytä kylmässä noin 2 tuntia ennen pakastusta.
999999	Vesi	109 g	
116822	Nestesokeri 77	45 g	
920480	Alaska 666 -gelatiinijauhe	23 g	
		900 g	

VALKOINEN KUORRUTUS

950463	Glamour White Dawn	483 g	Lämmitä vesi ja Cile Neutraali noin 90°C:seen ja sekoita Glamour White joukkoon. Sekoita tasaiseksi ja kuorruta leivostanko.
970076	Leipurin Cile Neutraali	108 g	
999999	Vesi	109 g	
		700 g	

VALKOSUKLAA-OMENAKAKKU, 1 kpl á 684 g

367383	Tumma leivospohja	37 g	Annostele valkosuklaahyydykkeestä noin puolet PX059-silikonimuottiin (T486642). Aseta jäinen omenahyytelö (á 450 g) hyyydykkeen päälle ja täytä muotti valkosuklaahyydykkeellä. Hyydytä kylmässä noin 2 tuntia ja jäädytä lopuksi pakasteessa. Poista tanko jäisenä muotista ja kuorruta valkoisella kuorrutteella (á 350 g). Leikkaa tangosta 3 kpl n. 18,5 cm:n kakkuja ja viimeistele siniseksi värjättyllä Decorgelillä sekä Suomi 100 -valkosuklaalaatalla.
	Valkosuklaahyydyke	367 g	
	Omenapalahyytelö	150 g	
	Valkoinen kuorrute	117 g	
	Sininen Decorgel	14 g	
T065647M	Suomi 100 Ø 38 mm -laatta	1 kpl	
		á 684 g	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	946	kJ	
Rasvaa	12,8	g	josta tyydyttyneitä 8,4 g
Hiilihydraatteja	24,2	g	josta sokereita 18,0 g
Proteiinia	2,7	g	
Suolaa	0,203	g	
Laktoosia	0,0	g	



VALKOSUKLAA VADELMA KAKKU

VALKOSUKLAA-VADELMAKAKKU | SUOMI 100

KAKKUPOHJA Ø 18 cm & VALKOSUKLAA 10 kpl

367367	Vaalea Leivospohja	550 g	Leikkaa leivospohjasta Ø 18 cm:n pohja. Sulata 50 g valkosuklaata ja levitä se kakkupohjan päälle.
610020M	Valkoinen Suklaanappi Callebaut	500 g	
		1.050 g	

VALKOSUKLAAHYDYDYKE

920365	Vispikerma, laktoositon	1.070 g	Sekoita hyydykejauhe ja vesi keskenään. Lisää varovaisesti sekoittaen vaniljalla maustettu kermavaahto.
950434	Hyydykejauhe Valkosuklaa Dawn	214 g	
999999	Vesi	214 g	
194108	Pastarom Vanilja	2 g	
		1.500 g	

VADELMAHYYTELÖ Ø 16 cm

950448	Delifruit Vadelmatäyte Dawn	1.608 g	Sekoita vesi ja nestesokeri keskenään ja kiehauta seos. Lisää seokseen Alaska 666 -gelatiinijauhe ja sekoita tasaiseksi. Kaada liemi vadelmatäytteeseen ja sekoita tasaiseksi. Annostele Ø 16 cm:n muotteihin (á 200 g) ja jäähdytä kylmässä noin 2 tuntia ennen pakastusta.
999999	Vesi	241 g	
116822	Nestesokeri 77	101 g	
920480	Alaska 666 -gelatiinijauhe	50 g	
		2.000 g	

VADELMAHYDYDYKE

920365	Vispikerma, laktoositon	2.320 g	Sekoita hyydykejauhe ja vesi keskenään. Lisää varovasti sekoittaen vaniljalla maustettu kermavaahto.
950422	Hyydykejauhe Vadelma Dawn	464 g	
999999	Vesi	464 g	
194108	Pastarom Vanilja	2 g	
		3.250 g	

VALKOINEN KUORRUTE

950463	Decorgel White Dawn	1.333 g	Lämmitä vesi ja Cile Neutraali noin 90°C:seen ja sekoita Decorgel White joukkoon. Lisää vadelmapasta ja sekoita tasaiseksi.
970076	Leipurin Cile Neutraali	300 g	
999999	Vesi	300 g	
950500	Pasta Vadelma Dawn	67 g	
		2.000 g	

VALKOSUKLAA-VADELMAKAKKU, 1 kpl á 1.045 g

367367	Vaalea leivospohja	55 g	Aseta vaalea kakkupohja Ø 18 cm:n kakku-renkaaseen. Levitä sulatettu valkosuklaa (50 g) kakkupohjan päälle. Annostele valkosuklaahyydyke (á 150 g), aseta vadelmahyytelö (Ø 16 cm) sen päälle ja täytä kakkurengas vadelmahyydykkeellä (á 325 g). Tasoita pinta ja anna hyytyä noin 2 tuntia kylmiössä. Siirrä kakku pakkaseen jäätymään. Kuorruta jäiset kakut valkoisella kuorutteleella (á 200 g) ja koristele valkosuklaaraidoin (á 10 g), valkoisilla suklaalastuilla ja Suomi 100 -valkosuklaalaatalla.
610020M	Valkoinen suklaanappi Callebaut	50 g	
	Valkosuklaahyydyke	150 g	
	Vadelmahyytelö	200 g	
	Vadelmahyydyke	325 g	
	Valkoinen kuorrute	200 g	
610020M	Valkoinen suklaanappi Callebaut	10 g	
610047M	Valkoinen Suklaalastu Callebaut	55 g	
T065647M	Suomi 100 Ø 38 mm -laatta	1 kpl	
		1.045 g	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1159	kJ		
Rasvaa	15,5	g	josta tyydyttyneitä	10,1 g
Hiilihydraatteja	30,6	g	josta sokereita	24,2 g
Proteiinia	2,5	g		
Suolaa	0,135	g		
Laktoosia	1,1	g		



MUSTIKKA SUKLAA LAKRITSI KAKKU

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1136	kJ		
Rasvaa	15,9	g	josta tyydyttyneitä	g
Hiilihydraatteja	28,2	g	josta sokereita	20,5 g
Proteiinia	3,0	g		
Suolaa	0,167	g		
Laktoosia	0,134	g		

MUSTIKKA-SUKLAA-LAKUKAKKU | SUOMI 100

KAKKUPOHJA Ø 18 cm

10 kpl

950412	Murotaikina-Mix Dawn	824 g
920364	Voi, laktoositon	329 g
970096M	Leipurin Mantelimassa	165 g
902015	Leipurin Long Life -munamassa	82 g
		1.400 g

Valmista mantelimuropohja sekoittamalla ainekset tasaiseksi massaksi.

LAKRITSIHYDYKE

920365	Vispikerma, laktoositon	912 g
950420	Hyydykejauhe Neutraali Dawn	182 g
999999	Vesi	182 g
112001	Leipurin Lakritsijauhe	23 g
194108	Pastarom Vanilja	1 g
		1.300 g

Sekoita hyydykejauhe ja vesi keskenään. Lisää varovasti sekoittaen lakritsijauheella ja vaniljalla maustettu kermavaahto joukkoon.

MUSTIKKAHYYTELÖ Ø 16 cm

950441	Delifruit Mustikkatäyte Dawn	1.608 g
999999	Vesi	241 g
116822	Nestesokeri 77	101 g
920480	Alaska 666 -gelatiinijauhe	50 g
		2.000 g

Sekoita vesi ja nestesokeri keskenään ja kiehauta seos. Lisää seokseen Alaska 666 -gelatiinijauhe ja sekoita tasaiseksi. Kaada liemi mustikkatäytteeseen ja sekoita tasaiseksi. Annostele Ø 16 cm:n muotteihin (ä 200 g) ja jäähdytä kylmässä noin 2 tuntia ennen pakastusta.

SUKLAAHYDYKE

920365	Vispikerma, laktoositon	2.286 g
950423	Hyydykejauhe Suklaa Dawn	457 g
999999	Vesi	457 g
		3.200 g

Sekoita hyydykejauhe ja vesi keskenään. Lisää varovasti sekoittaen kermavaahto.

MUSTIKKAHYYTELÖPEILI Ø 12 cm

950441	Delifruit Mustikkatäyte Dawn	720 g
999999	Vesi	110 g
116822	Neste Sokeri 77	50 g
920480	Alaska 666 -gelatiinijauhe	20 g
970076	Leipurin Cile Neutraali	300 g
		1.200 g

Sekoita vesi ja nestesokeri keskenään ja kiehauta seos. Lisää seokseen Alaska 666 -gelatiinijauhe ja sekoita tasaiseksi. Kaada liemi mustikkatäytteeseen ja sekoita tasaiseksi. Annostele Ø 12 cm:n muotteihin (ä 90 g) ja jäähdytä kylmässä noin 2 tuntia ennen pakastusta. Viimeistele Cile Neutraalilla kakun kuorrutuksen yhteydessä.

TUMMA GLITTER-KUORRUTE

610030M	Kiiltävä Canachetäyte Braun	900 g
920417	Gold Sparkle Braun	200 g
		1.100 g

Sekoita canachetäyte ja Gold Sparkle keskenään.

MUSTIKKA-SUKLAA-LAKUKAKKU, 1 kpl á 1.090 g

	Mantelimuropohja	140 g
610030M	Kiiltävä Canachetäyte	50 g
	Lakritsihyydyke	130 g
	Mustikkahyytelö	200 g
	Suklaahyydyke	320 g
	Mustikkahyytelöpeili & Cile	120 g
	Tumma glitter-kuorrute	110 g
610046M	Tumma Suklaalastu Callebaut	15 g
610035	Kaakaojauhe	2 g
T065646	Suomi 100 Ø 38 mm -laatta	1 kpl
		1.090 g

Laita mantelimuropohja Ø 18 cm:n kakkurenkaan sisälle ja leivitä kiiltävä canachetäyte (ä 50 g) pohjan päälle. Annostele lakritsihyydykettä (ä 130 g) suklaan päälle ja aseta mustikkahyytelö sen päälle. Täytä kakkurengas suklaahyydykkeellä (ä 320 g). Tasoita pinta ja vie kylmiöön hyytymään noin 2 tunniksi. Siirrä sen jälkeen pakkaamiseen. Viimeistele peili Cile Neutraalilla (ä 30 g). Aseta mustikkahyytelöpeili (Ø 12 cm) keskelle kakkua. Kuorruta kakun reuna tummalla glitter-kuorrutteella (ä 110 g). Koristele lopuksi tummilla suklaalastuilla, kaakaojauheella sekä Suomi 100 -kakunkoristeella.



LAKRITSI MANSIKKA KAKKU

LAKRITSI-MANSIKKAKAKKU | SUOMI 100

LEIVOSPOHJA Ø 18 cm

10 kpl

367367	Vaalea Leivospohja	550 g	Leikkaa Ø 18 cm:n paloiksi.
		550 g	

LAKRITSIHYDYKE

920365	Vispikerma, laktoositon	2.805 g	Sekoita hyydykejauhe ja vesi keskenään. Lisää varovasti sekoittaen lakritsijauheella ja vanilja-aromilla maustettu kermavaahto.
950420	Hyydykejauhe Neutral Dawn	561 g	
999999	Vesi	561 g	
112001	Leipurin Lakritsijauhe	70 g	
194108	Pastarom Vanilja	3 g	
		4.000 g	

MANSIKKAHYYTELO

950452	Delifruit Mansikkatäyte Dawn	2.010 g	Sekoita vesi ja nestesokeri keskenään ja kiehauta seos. Lisää seokseen Alaska 666 -gelatiinijauhe ja sekoita tasaiseksi. Kaada liemi mansikkatäytteeseen ja sekoita tasaiseksi. Annostele Ø 16 cm:n muotteihin (á 250 g) ja jäähdytä kylmässä noin 2 tuntia ennen pakastusta.
999999	Vesi	302 g	
116822	Nestesokeri 77	126 g	
920480	Alaska 666 -gelatiinijauhe	63 g	
		2.500 g	

VALKOINEN KUORRUTE

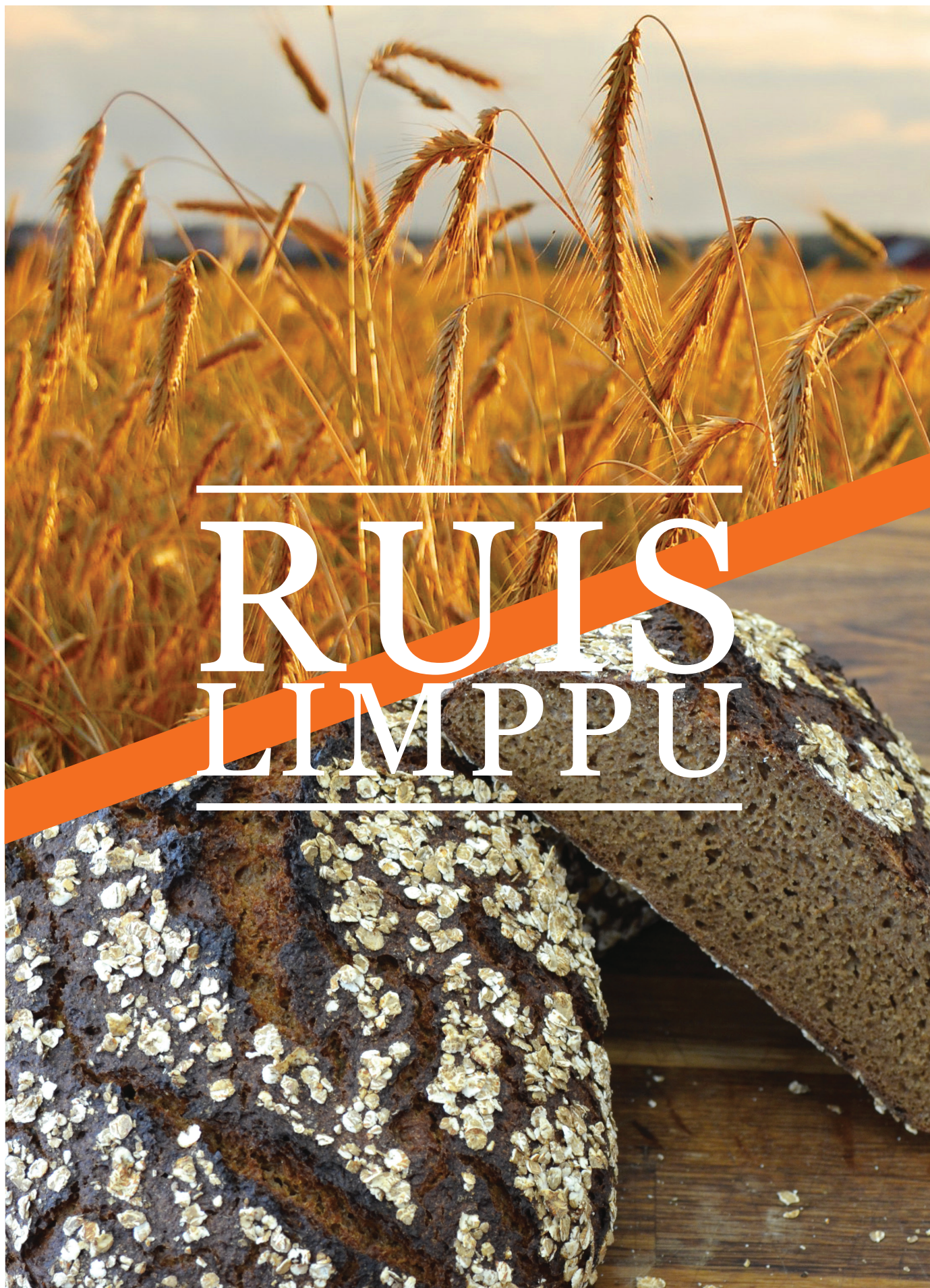
950463	Decorgel White Dawn	2.070 g	Lämmitä vesi ja Cile Neutraali noin 90°C:seen ja sekoita Glamour White joukkoon. Sekoita tasaiseksi
970076	Leipurin Cile Neutraali	470 g	
999999	Vesi	470 g	
		3.000 g	

LAKRITSI-MANSIKKAKAKKU, 1 kpl á 1.060 g

367367	Vaalea leivospohja	55 g	Aseta leivospohja Ø 18 cm:n kakkurenkaaseen. Annostele noin puolet lakritsihyydykkeestä pohjan päälle ja aseta mansikkahyytelö päälle. Täytä kakkurengas lakritsihyydykkeellä. Tasoita pinta ja vie kylmiöön hyytymään noin 2 tunniksi. Siirrä sen jälkeen pakkaseen. Kuorruta jäätynyt kakku valkoisella kuorrutteella (á 120 g) ja viimeistelevä koristein.
	Lakritsihyydyke	400 g	
	Mansikkahyytelö	250 g	
	Valkoinen kuorrute	300 g	
610047M	Valkoinen suklaalastu	55 g	
T065647M	Suomi 100 Ø 38 mm -laatta	1 kpl	
		1.060 g	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	996	kJ	
Rasvaa	11,3	g	josta tyydyttyneitä 7,4 g
Hiilihydraatteja	31,2	g	josta sokereita 22,9 g
Proteiinia	2,0	g	
Suolaa	0,111	g	
Laktoosia	0,5	g	



RUIS LIMPPU

RASKI

13 kpl á 750 g (640 g)

	Leipomon oma taikinajuuri	65 g
999999	Vesi	3.300 g
970004	Leipurin Karkea Ruisjauho	1.625 g
		4.990 g

Valmista raski liottamalla taikinajuurta ja ruisjauhoa vedessä +30°C:ssa noin 14 tuntia.

MUUT RAAKA-AINEET

970004	Leipurin Karkea Ruisjauho	2.630 g
970002	Leipurin Hiivaleipävehnä jauho	1.000 g
940088	ET-Melassi	100 g
307200	Bene-Via, tuorehiiva	90 g
414557	Suola	115 g
999999	Vesi	800 g
920882	Ryex-Fin	65 g
		4.800 g

PINTAKORISTELUUN

920801	Ruishiutale Myllyn Paras	60 g
		60 g

TYÖOHJE

Palapaino:	750 g (paistohävikki 15 %, paistetun tuotteen paino noin 640 g)
Sekoitus:	6+2 minuuttia (spiraali)
Taik.lämpö:	+30°C
Taik.lepo:	30 minuuttia
Nostatus:	+32°C:ssa 60 minuuttia (rH 60 %)
Paisto:	240°C:ssa 45 minuuttia arinauunissa

Valmista raski. Sekoita raskiin muut raaka-aineet. Muotoile ja nostata kuivassa nostatuskaapissa ja paista kypsäksi. Käytä leivän pintaripotteena mallastettuja ruishiutaleita 10 g/leipä.

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	871 kJ		
Rasvaa	1,4 g	josta tyydyttyneitä	0,2 g
Hiilihydraatteja	41,1 g	josta sokereita	1,5 g
Proteiinia	6,9 g		
Suolaa	1,365 g		
Laktoosia	0,0 g		
Ravintokuitua	8,4 g		



TÄYSJYVÄ KAURA VARRAS

TÄYSJYVÄKAURAINEN VARRASLEIPÄ | SUOMI 100

RASKI			33 kpl á 350 g (300 g)
970179	Leipurin Kauralitiste	2.000 g	Valmista raski liottamalla kauralitiste ja kaurarouhe yön yli jääkaapissa.
970184	Leipurin Kaura, leikattu	1.000 g	
999999	Vesi	4.300 g	
		7.300 g	

MUUT RAAKA-AINEET		
	Kauraraskijauhe	200 g
970001	Leipurin Vehnäjauho	2.820 g
307200	Bene-Via, tuorehiiva	180 g
414557	Suola	140 g
295245	Vehnägluteeni	180 g
920721	Chiapatta-Plus	200 g
970131	Leipurin Kaurakuitu	120 g
999999	Vesi	500 g
		4.340 g

YLÖSLYÖNTIIN, PINTAJAUHOTUKSEEN		
281505	Kaurajauho Helsingin Mylly	100 g
		100 g

PINTAKORISTELUUN		
970181	Leipurin Iso Kaurahiutale	100 g
		100 g

TYÖOHJE		
Palapaino:	350 g (400 g - 50 g:n keskireikä = 350 g, paistohävikki n. 15 %, paistetun tuotteen paino noin 300 g)	Valmista raski. Sekoita raskiin muut raaka-aineet ja vesi (+15°C). Valmista hyväsitkoinen taikina. Taikinallevon jälkeen muotoile pyöreät matalat leivät, joiden korkeus noin 7 mm. Ota 50 g:n keskireikä pois. Käytä ylöslyönnissä ja pintajauhona täysjyväkaurajauhoa 3 g/leipä ja ripotteena isoja kaurahiutaleita 3 g/leipä. Viillä leivät, nostata ja paista kypsäksi.
Sekoitus:	6+2 minuuttia (spiraali)	
Taik.lämpö:	+25°C	
Taik.lepo:	15 minuuttia	
Nostatus:	+35°C:ssa 60 minuuttia (rH 75 %)	
Paisto:	230°C > 240°C:ssa 26 minuuttia pinna-vaunu-uunissa	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)			
Energiaa	983	kJ	
Rasvaa	3,1	g	josta tyydyttyneitä 0,5 g
Hiilihydraatteja	38,6	g	josta sokereita 0,5 g
Proteiinia	9,9	g	
Suolaa	1,387	g	
Laktoosia	0,0	g	
Ravintokuitua	6,3	g	

LEIPURIN®

Leipurin Oyj
Tahkotie 1 E 2, 01530 Vantaa
Puh. (09) 521 70 · Fax. (09) 521 2121

www.leipurin.com



© Leipurin Oyj 10/2016



The  ASPO Company