

LEIPURIN®

SESONKIRESEPTI

PASSIONHEDELMÄ
JUUSTO
LEIVOS

MAALISKUU 2017



© Leipurin Oyj 3/2017



PASSION-JUUSTOLEIVOS

POHJA (á 15 g)			20 kpl
940100	Digestive-keksimuru	220 g	Voitele Runebergin torttuvuoat öljyllä ja pyöräytä tomusokerissa. Sekoita sulatettu voi ja Digestive-keksimuru keskenään. Painele torttuvuoan pohjalle á 15 g/vuoka.
920371	Voi, laktoositon	80 g	
		300 g	

JUUSTOTÄYTE (á 50 g)			
950439	Cheesecake-Mix Dawn	385 g	Vispaa Cheesecake-Mix, vesi, Passion Fruit Puree ja kerma sekaisin yleiskoneen padassa noin 5 minuuttia. Pursota vuokiin 50 g/vuoka. Anna hyytyä kylmässä.
999999	Vesi	346 g	
920363	Vispikerma, laktoositon	38 g	
920542	Passion Fruit Puree	231 g	
		1.000 g	

PASSIONKIILLE (á 15 g)			
920542	Passion Fruit Puree	145 g	Sekoita Passion Fruit Puree ja Cile Neutral keskenään ja kiehauta. Lisää Alaska 666 -gelatiinijauhe ja kaada leivoksien päälle vuokiin á 15 g/vuoka.
970076	Leipurin Cile Neutraali	145 g	
920480	Alaska 666, gelatiinijauhe	10 g	
		300 g	

PASSIONHEDELMÄ-JUUSTOLEIVOS, 20 kpl á 80 g			
	Pohja	15 g	Anna leivosten ja kiilteen hyytyä kunnolla ennen kuin poistat Runebergin torttuvuoat. Viimeistele pääsiäisleivos esim. valkosuklaamurohelimillä.
	Passion-juustotäyte	50 g	
	Passionkiille	15 g	
610043M	Valkosuklaamurohelimä		
		80 g	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)			
Energiaa	1108 kJ	(264 kcal)	
Rasvaa	11,4 g	josta tyydyttyneitä	6,3 g
Hiilihydraatteja	34,8 g	josta sokereita	24,7 g
Proteiinia	4,0 g		
Suolaa	0,853 g		
Laktoosia	1,6 g		