

LEIPURIN®

LEIPURIN AKATEMIA

CRUNCHY POLKA DOTS

HERKKUPUOTIKIERTUE 2018

© Leipurin Oyj 10/2018



CRUNCHY POLKA DOTS CAKE

MUROTAIKINAPOHJA

950412	Murotaikina-Mix	1.000 g	Sekoita voi ja Murotaikina-Mix sekaisin, lisää lopuksi kananmunamassa. Sekoita massa tasaiseksi. Kauli noin 3 mm:n paksuiseksi. Paista 200°C:ssa noin 6 minuuttia.
920371	Meijerivoi, laktoositon	400 g	
902015	Leipurin Long Life, munam.	100 g	
		1.500 g	

VADELMAHYYTELÖ

920540	Vadelma Fruit Puree	750 g	Lämmitä vesi ja lisää Sanatin. Sekoita mukaan vadelmasose. Aseta vuoan pohjalle suklaakalvo ja levitä vadelmahyydyke tasaisesti. Jäähdytä kylmiössä noin 2 tuntia ja pakasta hyyytelö.
	Vesi +50°C	110 g	
950534	Sanatine	50 g	
		910 g	

KREIKKALAINEN JOGURTTIHYYDYKE

920375	AE Greek Joghurt	300 g	Sekoita vesi ja AE-jauhe keskenään sekaisin ja lisää se hieman vispattuun kermaan. Vispaa valmiiksi.
	Vesi	600 g	
920363	Vispikerma UHT, laktoositon	600 g	
		1.500 g	

HEDELMÄNAPIT

920540	Vadelma Fruit Puree tai...		Kuumenna hedelmäpuree ja vesi. Lisää sokeri ja Claro. Annostele nappeja silikonimuotteihin (á 3-8 g). Jäähdytä kylmiössä noin 2 tuntia ja pakasta napit. Vaihtoehtoisesti vala hyyytelölevy, josta otetaan muotilla nappeja.
920543	Mango Fruit Puree	250 g	
	Vesi	250 g	
405522	Kidesokeri 390	100 g	
920569	Claro Neutral	50 g	
		650 g	

POLKA DOT -KAKUN KOKOAMINEN

(60x20 cm = 3 kakkua á 1.340 g)

	Murotaikinapohja	360 g	Aseta alimmaiseksi kehikkoon muotoon-leikattu ja paistettu murotaikinalevy. Levitä päälle ohut kerros aprikoosimarmeladia. Leikkaa oikeaan kokoon ja aseta päälle vaalea vetopohja. Pehmennä Kranfil's-täyte ja levitä päälle. Nosta päälle jäinen vadelmahyytelölevy. Tee AE Greek Yogurt täyte ja levitä se päällimmäiseksi. Tasoita pinta hyvin. Jäähdytä kylmiössä ainakin pari tuntia. Koristele hedelmänapeilla ja laita pintaan hyyytelö. Irrota kehikosta ja leikkaa paloiksi.
920596	Leipurin Aprikoosimarmeladi	80 g	
367367	Leipurin Leivospohja, vaalea	300 g	
920529	Kranfil's Passionfruit Mango	750 g	
	Vadelmahyytelö	940 g	
	Kreikkalainen jogurttihyydy.	1.400 g	
	Hedelmänapit	n. 150 g	
541112	Jelfix Neutraali	50 g	
		4.030 g	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1322	kJ	
Rasvaa	16,6	g	josta tyydyttyneitä 7,6 g
Hiilihydraatteja	36,9	g	josta sokereita 24,2 g
Proteiinia	3,6	g	
Suolaa		g	
Laktoosia		g	
Ravintokuitua		g	