

LEIPURIN®

SESONKIRESEPTI

LASKIAIS SARVI HILLOLLA

HELMIKUU 2017



© Leipurin Oyj 1/2017



LASKIAISSARVI HILLOLLA

PULLATAIKINA (á 50 g)			90 kpl
970001	Leipurin Vehnäjauho	2.386 g	Valmista pullataikina normaaliin tapaan. Taikinan sekoitusaika: 2+8 minuuttia (spiraali). Taikinalämpö: 26-28°C. Punnitse prässiin 1.500 g:n taikinapala. Valmista sarvet tekemällä 50 g:n palasta pitkä pötkö, joka kiepautetaan voidellun metallitötterön ympäri. Nostata. Voitele kananmunalla ja ripottele päälle raesokeria. Paista 190°C:ssa 8-10 minuuttia.
405522	Kidesokeri 390	426 g	
414557	Suola	26 g	
151013	Kardemumma, rouhittu	21 g	
902015	Leipurin Long Life, munamassa	170 g	
920371	Voi, laktoositon	426 g	
307200	Bene-Via, tuorehiiva	128 g	
920647	Leipurin Voima	21 g	
153300	Leipurin Plussa	43 g	
999999	Vesi	852 g	
4.500 g			

TÄYTTEET (á 15+15 g)			
921066	Leipurin Vadelmahillo, paistonk.	1.350 g	Poista jäähtyneiden sarvien sisältä metallitötterö ja täytä hillolla sekä kermavaahdolla.
920363	Vispikerma, laktoositon	1.350 g	
2.700 g			

LASKIAISSARVI HILLOLLA, 90 kpl á 80 g			
	Pulla	50 g	
	Leipurin Vadelmahillo, paistonk.	15 g	
	Vispikerma, laktoositon	15 g	
á 80 g			

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)			
Energiaa	1300 kJ	(310 kcal)	
Rasvaa	13,5 g	josta tyydyttyneitä	7,9 g
Hiilihydraatteja	40,2 g	josta sokereita	14,2 g
Proteiinia	5,2 g		
Ravintokuitua	2,7 g		
Suolaa	0,486 g		
Laktoosia	0,0 g		