



LEIPURIN®

LEIPURIN AKATEMIA

DIPLOMAT BERLINER

HERKKUPUOTIKIERTUE 2018

© Leipurin Oyj 10/2018

DIPLOMAT BERLINER

TAIKINA			240 kpl á 60+30 g
144804	Berliner-Mix	5.000 g	Valmista taikina normaaliin tapaan. Tee taikinasta 60 g:n painoisia pyöreitä aihioita, nostata ja paista.
970001	Leipurin Vehnäjauho	5.000 g	
307200	Bene-Via, tuorehiiva	300 g	
	Vesi	4.000 g	
295245	Vehnägluteeni	100 g	
921031	Frost Diamant	50 g	
14.450 g			

TÄYTE			
920363	Vispikerma UHT, laktoositon	2.000 g	Vaahdota kreemi ja kerma yhdessä vispaten kuohkeaksi vaahdoksi.
970196	Leipurin Vanikreemi	1.500 g	
3.500 g			

TYÖOHJE			
Palapaino:	60 g		Leikkaa jäähtyneet Berlinerit halki ja täytä Diplomat-kreemillä á 30 g/kpl. Koristele lopuksi Leipurin Koristejauheella, n. 2 g/kpl.
Sekoitus:	2+7 minuuttia		
Taik.lämpö:	+27°C		
Patalepo:	15 minuuttia		
Nostatus:	+34°C:ssa 60 minuuttia (rH 70 %)		
Paisto:	175°:ssa öljyssä 3+3+1+1 minuuttia		

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1183	kJ	
Rasvaa	10,6	g	josta tyydyttyneitä 7,3 g
Hiilihydraatteja	39,7	g	josta sokereita 10,8 g
Proteiinia	5,7	g	
Suolaa	0,8	g	
Laktoosia		g	
Ravintokuitua	1,6	g	