



LEIPURIN®

LEIPURIN AKADEMIA

CRISPY TRUFFLES

HERKKUPOUOTIKIERTUE 2018

© Leipurin Oyj 10/2018

CRISPY TRUFFLES

MARJATRYFFELI

920527	Kranfil's Red Fruits	700 g	Pehmennä Kranfil's ja lisää sekaan sulatettu suklaa. Levitä leivinpaperille noin 1,5 cm paksusti ja anna jähmettyä. Leikkaa kuutioiksi ja pyörittele käsin tryffeleiksi. Käytä kaakaojauhetta ehkäistäkseen massan tarttumisen käsiin.
610020M	Valkoinen suklaanappi	150 g	
136937	LT Kaakao 10-12	6 g	
		856 g	

MARJATRYFFELIN KUORRUTE

610020M	Valkoinen suklaanappi	150 g	Kuorruta jokainen tryffeli sulatetulla suklaalla kahdesti. Suihkuta marjatryffelit jäähtymisen jälkeen spray-värillä.
T487239	Velvet Spray, punainen	6 g	
		156 g	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	2340	kJ	
Rasvaa	35,0	g	josta tyydyttyneitä 11,2 g
Hiilihydraatteja	54,5	g	josta sokereita 48,9 g
Proteiinia	5,9	g	
Suolaa	0,3	g	
Laktoosia		g	
Ravintokuitua	1,9	g	

HEDELMÄTRYFFELI

920529	Kranfil's Passionfruit Mango	700 g	Pehmennä Kranfil's ja lisää sekaan sulatettu suklaa. Levitä leivinpaperille noin 1,5 cm paksusti ja anna jähmettyä. Leikkaa kuutioiksi ja pyörittele käsin tryffeleiksi. Käytä koristejauhetta ehkäistäkseen massan tarttumisen käsiin.
610019M	Maitosuklaanappi	150 g	
970151	Leipurin Koristejauhe	6 g	
		856 g	

HEDELMÄTRYFFELIN KUORRUTE

610019M	Maitosuklaanappi	150 g	Kuorruta jokainen tryffeli sulatetulla suklaalla kahdesti. Toisen kerran jälkeen pyörittele hedelmätryffeli välittömästi hasselpähkinärouheessa.
170035	Hasselpähkinärouhe, paahd.	100 g	
		250 g	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	2402	kJ	
Rasvaa	38,3	g	josta tyydyttyneitä 10,7 g
Hiilihydraatteja	51,5	g	josta sokereita 46,1 g
Proteiinia	5,0	g	
Suolaa	0,3	g	
Laktoosia		g	
Ravintokuitua	1,6	g	