



LEIPURIN®

# JOULUISET PIIRAAAT

© Leipurin Oyj 11/2019



## LEIPURIN JOULUISET PIIRAAT

### MUROTAIKINAPOHJA

950412	Murotaikina-Mix tai	
950395	Kakkupohja-Mix	1000 g
	Voi	400 g
	Vesi	100 g
970096M	Mantelimassa	

Sekoita murotaikina lapavatkaimella. Kauli 4mm paksuuteen ja rei'itä. Stanssaa muotilla paloja haluamiisi vuokiin. Pursota päälle ohut kerros vedellä ohennettua mantelimassaa.

### TÄYTEVAIHTOEHDOT

140025	1. Pures Kirsikka tai
950447	Delifruit Tumma kirsikka (erikseen tilattavia)
950440	2. Delifruit Omena (tai muu omenapalatäyte) +
920561	10% Kirsikkamurska rommiaromilla
	3. Delifruit Omenapala + jauhettu kaneli
950473	Hyytelöliuos neutraali

Pursota piiras pohjien päälle valitsemasi täyte. Paista noin 175 C 20 min. Sivele tai suihkuta jäähtyneet piiraat kuumahyytelöllä.

### KORISTEKREEMI

920716M	Souplesse tumma	500 g
920014	Kräma valmiskreemi	500 g

Vaahdota kreemi lapavatkaimella ja pursota piiraiden päälle tähtityllällä.

### KORISTEET

299109	Karkkikeppi suklaata
621080	Mistelinlehti tumma suklaa

Koristele piiraat mistelinlehdillä ja karkkikiepeillä.

