

LEIPURIN®

SESONKIRESEPTI

# LASKIAIS PULLA

MANTELITÄYTTEELLÄ

HELMIKUU 2017



© Leipurin Oyj 1/2017





## LASKIAISPULLA MANTELITÄYTTEELLÄ

PULLATAIKINA (á 70 g)			60 kpl
970001	Leipurin Vehnäjauho	2.227 g	Valmista pullataikina normaaliin tapaan. Taikinan sekoitusaika: 2+8 minuuttia (spiraali). Taikinalämpö: 26-28°C. Punnitse prässiin 2.100 g:n taikinapala. Nostata. Voitele kananmunalla ja ripottele päälle mantelilastuja. Paista 190°C:ssa 8-10 minuuttia.
405522	Kidesokeri 390	398 g	
414557	Suola	24 g	
151013	Kardemumma, rouhittu	20 g	
902015	Leipurin Long Life, munamassa	159 g	
920371	Voi, laktoositon	398 g	
307200	Bene-Via, tuorehiiva	119 g	
920647	Leipurin Voima	20 g	
153300	Leipurin Plussa	40 g	
999999	Vesi	795 g	
		<b>4.200 g</b>	

TÄYTTEET (á 25+40 g)			
309378	Juhlawienertäyte	1.500 g	Leikkaa jäähtyneiden pullien hattu pois ja täytä mantelitäytteellä (á 25 g) ja kermavaahdolla (á 40 g). Nosta pullan hattu kermavaahdon päälle.
920363	Vispikerma, laktoositon	2.400 g	
		<b>3.900 g</b>	

LASKIAISPULLA MANTELITÄYTTEELLÄ, 60 kpl á 135 g			
	Pulla	70 g	
	Juhlawienertäyte	25 g	
	Vispikerma, laktoositon	40 g	
		<b>á 135 g</b>	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)			
Energiaa	1422 kJ	(339 kcal)	
Rasvaa	17,3 g	josta tyydyttyneitä	10,1 g
Hiilihydraatteja	38,5 g	josta sokereita	15,8 g
Proteiinia	4,9 g		
Ravintokuitua	1,8 g		
Suolaa	0,424 g		
Laktoosia	0,0 g		