

LEIPURIN®

LEIPURIN AKATEMIA

SPICY CHOCOLATE MOUSSE CAKE

HERKKUPUOTIKIERTUE 2018

© Leipurin Oyj 10/2018



SPICY CHOCOLATE MOUSSE CAKE

SUKLAAMURU

8 kpl á 910 g

930310	Meijerivoi, laktoositon	250 g	Sekoita muruksi.
950396	Kakkupohja-Mix, suklaa	1.000 g	
		1.250 g	

SUKLAAKAKKUMASSA

950396	Kakkupohja-Mix, suklaa	1.000 g	Sekoita keskinopeudella 3 minuuttia.
902015	Leipurin Long Life, munam.	350 g	
970074	Leipurin Piirakkarasva	300 g	
Vesi		225 g	
		1.875 g	

SUKLAAKERMA

Vesi		1.550 g	Vispaa suklaajauhe kuumaan veteen ja lisää mukaan kerma.
950520	Creme Chocolate	1.000 g	
920363	Vispikerma UHT, laktoositon	300 g	
		2.850 g	

MAUSTEINEN SUKLAAMOUSSE

920363	Vispikerma UHT, laktoositon - vaahdotettuna	500 g	Keitä kerma ja piparkakkumauste. Sulata sekaan tumma suklaa. Lisää hyödykejauhe ja sekoita hyvin. Yhdistä vatkatun kerman kanssa.
950481	San Felipe, tummasuklaa	250 g	
920363	Vispikerma UHT, laktoositon - nestemäisenä	250 g	
950420	Hyödykejauhe Neutraali	100 g	
Piparkakkumauste		6 g	
		1.106 g	

KAKUN (1 kpl) KOKOAMINEN

Suklaamuru		60 g	Painele 60 g suklaamuraa Ø 18 cm:n rengasvuolan pohjalle ja reunoille. Lisää 150 g suklaakakkumassaa keskelle. Pursota päälle 150 g suklaakermaa. Ripottele vielä päälle suklaamuruja. Paista 190°C:ssa 35 minuuttia. Laita jäähtyneet pohjat Ø 20 cm:n renkaan sisään ja täytä reunoja myöten suklaamoussella. Pakasta. Sulata kuorrutesuklaa +40°C:ksi ja kuorruta jäähtyneet kakut. Koristele.
Suklaakakkumassa		150 g	
Suklaakerma		150 g	
Mausteinen suklaamousse		500 g	
950471	Glacage Chocolate	50 g	
		910 g	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1352	kJ	
Rasvaa	17,3	g	josta tyydyttyneitä 8,2 g
Hiilihydraatteja	37,6	g	josta sokereita 24,7 g
Proteiinia	3,3	g	
Suolaa	0,508	g	
Laktoosia		g	
Ravintokuitua	1,5	g	