



JOULU HALKO

Jouluhalko on
täytetty puolukoilla ja
hasselpähkinätäytteellä

**Jouluhalko on nopea valmistaa
Leipurin Unelmaleivospohjasta**

Leipurin Unelmaleivospohjaan on rullattu täytteeksi Alaska Expressistä tehty kermatäyte, jossa on mukana pakastekuivattuja puolukoita ja suklaarouhetta. Kermatäyteen lisäksi täyteen alle on levitetty Braunin Bellanossa-täytettä antamaan hasselpähkinäistä makua. Kuorrutteenä on käytetty Braunin Nugotin-kuorrutetta.



LEIPURIN.COM

LEIPURIN®

JOULUHALKO

KERMATÄYTE

920402	Alaska Express Neutraali	50 g
	Vesi	65 g
920363	Vispikerma UHT, laktoositon	310 g
039907	Pakastekuivattu puolukka	30 g
349316M	Suklaarouhe	70 g
		525 g

Sekoita Alaska Express Neutraali ja vesi keskenään. Vispaa kermaa alkuun ja lisää AE-seos mukaan. Vispaa loppuun. Lisää joukkoon pakastekuivatut marjat ja suklaarouhe.

JOULUHALKO

(1 rulla = 3 kakkua á 600 g)

367383	Leipurin Unelmaleivospohja	500 g
920518	Bellanossa «Braun»	400 g
	Kermatäyte	525 g
920380	Nugotin «Braun»	400 g
920420	Decor Gold «Braun»	50 g
	Suklaakoristeet	

1.875 g

Kostuta tarvittaessa hieman vetopohjaa. Lämmitä Bellanossa ja levitä tasaisesti veto-pohjalle. Levitä päälle ja rullaa. Laita jäähtymään kylmiöön. Sulata Nugotiin ja kuorruta rulla ritilän päällä. Leikkaa päädyt ja jaa loput rullasta kolmeksi kakuksi. Jos haluat kakkuun "puukuvion" tee koristeet piikki-raapalla ennen kuin Nugotin on täysin hyytynyt. Vaihtoehtoisesti lämmitä Décor Cold noin 45°C:seen ja koristele kakut sprit-saamalla.



Jouluhalko (ransk. Bûche de Noël) on perinteinen ranskalainen jouluruoka, puuhalon muotoinen koristeltu leivonnainen, jota tarjoillaan etenkin Ranskassa ja joissakin ranskankielisissä maissa. Tämä kulinaristinen perinne juontaa juurensa vanhemmasta kelttiläisestä tavasta polttaa jouluhalkoa, jolla juhliittiin talvipäivänseisausta. Kaupunkiasutuksen myötä puun polttamisen perinne kävi mahdottomaksi, ja suuri halko korvattiin pienemmällä oksalla, joka asetettiin keskelle pöytää ja ympäröitiin erilaisilla herkuilla. Tämä oksa muuttui vähitellen leivokseksi pariisilaisleipureiden ansiosta 1800-luvun lopulla. (Lähde: fi.wikipedia.org)