

LEIPURIN®

SESONKIRESEPTI

# METSÄMARJA YSTÄVÄN PÄIVÄLEIVOS

HELMIKUU 2017

© Leipurin Oyj 1/2017





## YSTÄVÄNPÄIVÄLEIVOS

MUROTAIKINAPOHJA (á 15 g)			96 kpl
950412	Murotaikina-Mix Dawn	960 g	Sekoita voi ja Murotaikina-Mix sekaisin, lisää lopuksi kananmunamassa. Sekoita massa tasaiseksi ja anna jähmettyä jääkaapissa. Pehmennä murotaikina ja kaulaa se 6 mm:n vahvuiseksi. Ota sydänmuotilla (Ø 65 mm) pohjat. Paista 200°C:ssa noin 5-7 minuuttia.
920371	Voi, laktoositon	384 g	
902015	Leipurin Long Life, munamassa	96 g	
		<b>1.440 g</b>	

VADELMAHYYTELÖ (á 10 g)			
950448	Delifruit Vadelma Dawn	780 g	Sekoita vesi ja nestesokeri ja kiehauta seos. Lisää seokseen Alaska 666 -gelatiinijauhe ja sekoita tasaiseksi. Annostele hydykevuokiin á 10 g ja jäähdytä kylmässä noin 2 tuntia ennen pakastusta.
999999	Vesi	94 g	
116822	Neste Sokeri 77	62 g	
920480	Alaska 666 -gelatiinijauhe	24 g	
		<b>960 g</b>	

METSÄMARJATÄYTE (á 40 g)			
920363	Vispikerma, laktoositon	2.021 g	Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi ja lisää notkistettu tuorejuusto. Sekoita vesi ja metsämarjahyydykejauhe keskenään ja lisää kerman joukkoon.
920373	Tuorejuusto, laktoositon	1.011 g	
950425	Hyydykejauhe Metsämarja Dawn	404 g	
999999	Vesi	404 g	
		<b>3.840 g</b>	

ROOSA KIILLE (á 12 g)			
950461	Glamour Silver Neutral Dawn	767 g	Kuumenna vesi ja Cile Neutraali kiehuvaaksi ja lisää Glamour Silverin joukkoon. Värjää roosalla colorgelillä.
999999	Vesi	192 g	
970076	Leipurin Cile Neutraali	192 g	
T023123	Colorgel Rosa Candy	2 g	
		<b>1.152 g</b>	

YSTÄVÄNPÄIVÄLEIVOS, 96 kpl á 77 g			
	Murotaikinapohja	15 g	Pursota metsämarjatäytettä sydänmuotteihin (T486611) á 40 g/muotti. Laita keskelle vadelmahyytelö ja lopuksi sydämen muotoinen mupohja. Anna hyytyä jääkaapissa 2 tuntia ja siirrä tuotteet sen jälkeen pakastimeen. Irroita jäätyneet leivokset muoteista ja dippaa roosaan kiilteeseen.
	Vadelmahyytelö	10 g	
	Metsämarjatäyte	40 g	
	Roosa kiille	12 g	
		<b>77 g</b>	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)			
Energiaa	1152 kJ	(274 kcal)	
Rasvaa	16,5 g	josta tyydyttyneitä	10,3 g
Hiilihydraatteja	27,6 g	josta sokereita	17,4 g
Proteiinia	3,4 g		
Suolaa	0,344 g		
Laktoosia	0,0 g		