

## Leipurin kesäreseptit



## TIRAMISU BUDAPEST

## LEIVOSPOHJA

921019	Valkuainen	400 g	Vatkaa valkuainen ja sokeri vaahdoksi. Lisää jauhot varovasti. Pursota tasaisella tyllällä pellille. Paista n. 165 °C n. 15-20 min. Käännä ja irrota leivinpaperi.
405522	Kidesokeri	350 g	
170028	Mantelijauhe	320 g	
920262	Tärkkelys	60 g	

## TÄYTE

112490	Arabeschi Fantasia Croccant	200 g	Levitä pohjalle Arabeschi. Valmista Tiramisumousse ja levitä pohjalle. Rullaa paperin avulla.
950435	Fond Tiramisu	100 g	
	Vesi	100 g	
920363	Kerma	500 g	

## KORISTEET

610043M	Valkosuklaamurohelmi		Koristele Nugotin-raidoilla, murohelmillä ja ripottele päälle kaakaojauhetta.
920380	Nugotin		
610035	Kaakaojauhe		



## MANSIKKABÄNGERI

## PEHMOPULLATAIKINA JA TÄYTE

	Vesi	1 000 g	Vaivaa pullataikinaan sitko. Kauli taikinaa noin 2 mm ohueksi. Levitä mansikkatäyte ja rullaa. Leikkaa 450 g paloiksi. Leikkaa palat saksipitkoiksi niin, että täyte näkyy. Nostata ja paista n. 170 °C n. 17 min.
970001	Vehnäjauho	2 700 g	
307200	Tuorehiiva Benevia	150 g	
414560	Suola	20 g	
405522	Kidesokeri	500 g	
920371	Laktoositon voi	500 g	
151013	Kardemumma	20 g	
902015	Munamassa	200 g	
153307	Velsoft	130 g	
921070	Marjaisa mansikkatäyte	150 g/pitko	



Velsoft-paranne erityisen pehmeille kahvileiville

## KORISTEET

920522	Schokobella valkoinen		Koristele jäähtyneet pitkot Valkoisella Schokobellalla, pakastekuiva-tuilla mansikoilla ja kermakaramellipaloilla.
Döhler	Pakastekuivattu Mansikka		
950487	Kermakaramellinpala		