



LEIPURIN AKATEMIA: HERKKU PUOTI KIERTUE

Kuinka luon menestyvän vitriinin tuotteet?

Uusimmat vinkit, reseptit ja tuotteet Leipurin Akatemian kiertueella syksyllä 2018

Resepti-ideat suolaisiin artesaanileipiin, ruokaisiin välipaloihin, makeisiin kahvileipäherkkuihin, kakkuihin ja leivoksiin. Maistelutuokio, missä voit ideoida yhdessä Leipurin ja päämiesten asiantuntijoiden kanssa. Erityisesti leipomoiden omiin pisteisiin sekä konditorioihin, kahviloihin ja muihin kodin ulkopuolella syömisen markkinoille.



LEIPURIN.COM

LEIPURIN®



HERKKUPUOTI

Leipurin Akatemia, syksy 2018

SUOLAISTA

Kahden hapantaikinän rukiinen maalaisleipä.	4
Rustiikkinen Moniviljaleipä	6
Kaura-pesto Focaccia	8
Chia-Bagel	10
Vaalea Ohrasämpylä.	12
Leipurin Lavash UUTUUS!	14

MAKEAA

Diplomat Berliner	16
Bloody Mary kierrepulla	18
Spicy Mini Brownies	20
Mini Spicy Carrot Cake Snowflake	22
Spicy Chocolate Mousse Cake	24
Red Bloody Cup Cake	26
Crispy Truffles	28
Crunchy Polka Dots Cake	30
Banana Swiss Rolls	32
Crunchy Yoghurt Blueberry Cake	34
Frizzy Cakes	36

LEIPURIN VINKIT

Vitriinimyyntisi kehittämiseen	38
--	----

LEIPURIN AKATEMIA on tarkoitettu leipomoissa, elintarviketeollisuudessa, kahviloissa tai keittiöissä työskenteleville henkilöille, jotka ymmärtävät reseptiikkaa sekä erikoisraaka-aineita, leipovat ja/tai myyvät leivonnaisia.

KAHDEN HAPANTAIKINAN RUKIINEN MAALAISLEIPÄ



Muistiinpanot:

KAHDEN HAPANTAIKINAN RUKIINEN MAALAISEIPÄ

VEHNÄESITAIKINA			24 kpl á 750 g (640 g)
970001	Leipurin Vehnäjauho	2.000 g	Raskin käyntiaika 5 tuntia +25°C:ssa, jonka jälkeen viilennys. Käyttölämpötila +4°C.
	Vesi	2.000 g	
307200	Bene-Via, tuorehiiva	30 g	
4.030 g			

MUUT RAAKA-AINEET			
920841	Ruishapate Natural	100 g	Sekoita vehnäesitaikina, muut raaka-aineet ja vesi mahdollisimman hyväsitkoiseksi taikinaksi.
920172	Vehnäraski	400 g	
970001	Leipurin Vehnäjauho	6.500 g	
970004	Leipurin Ruisjauho, karkea	1.500 g	
414560	Suola, jodioitu	220 g	
307200	Bene-Via, tuorehiiva	100 g	
145486	Craft-Malz, mallasjauho	500 g	
970081	Leipurin Rypsiöljy	200 g	
	Vesi	5.000 g	
14.520 g			

TYÖOHJE		
Palapaino:	750 g (paistohävikki 15 %, paistetun tuotteen paino noin 640 g)	Temperoinnin jälkeen paloittelu, muotoilu, nostatus ja paisto. Käytä ylöslyöntiin ruisjauhoa.
Sekoitus:	2+8 minuuttia (spiraali)	
Taik.lämpö:	+25°C	
Taik.lepo:	15 tuntia +5°C:ssa	
Temperointi:	60 minuuttia	
Muotoilu:	polakka	
Nostatus:	+30°C:ssa (rH 60 %)	
Paisto:	220°C:ssa 35 minuuttia arinauunissa	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)			
Energiaa	1052	kJ	
Rasvaa	2,6	g	josta tyydyttyneitä 0,3 g
Hiilihydraatteja	45,7	g	josta sokereita 0,7 g
Proteiinia	7,9	g	
Suolaa	1,4	g	
Laktoosia		g	
Ravintokuitua	4,8	g	

RUSTIIKKINEN MONIVILJALEIPÄ



Muistiinpanot:

RUSTIIKKINEN MONIVILJALEIPÄ

TAIKINA			42 kpl á 450 g (380 g)
920915	Germinated Rye Grains	1.000 g	Lisää kaikki raaka-aineet ja vesi taikinapataan ja sekoita mahdollisimman hyväsitkoiseksi taikinaksi.
955139	Seedmix-siemenseos	1.000 g	
970001	Leipurin Vehnäjauho	9.000 g	
307200	Bene-Via, tuorehiiva	100 g	
970081	Leipurin Rypsiöljy	200 g	
145486	Craft-Malz, mallasjauho	500 g	
414560	Suola, jodioitu	210 g	
970137	Leipurin Quick Rustic	400 g	
	Vesi (+12°C)	7.200 g	
19.610 g			

PINTAKORISTELUUN			
955139	Seedmix-siemenseos	840 g	20 g/leipä
840 g			

TYÖOHJE			
Palapaino:	450 g (paistohävikki 15 %, paistetun tuotteen paino noin 380 g)	Taikinallevon jälkeen paloittele 450 g:n palat ja ripottele Seedmix neliönmuotoisten taikinapalojen pintaan. Nostata 45 minuuttia. Viillä halutessasi. Paista.	
Sekoitus:	2+10 minuuttia (spiraali)		
Taik.lämpö:	+25°C		
Patalepo:	2,5 tuntia		
Temperointi:	60 minuuttia		
Muotoilu:	neliö		
Nostatus:	+30°C:ssa 45 minuuttia (rH 60 %)		
Paisto:	220°C:ssa 28 minuuttia arinauunissa		

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)			
Energiaa	1135	kJ	
Rasvaa	5,7	g	josta tyydyttyneitä 0,5 g
Hiilihydraatteja	43,1	g	josta sokereita 1,9 g
Proteiinia	8,9	g	
Suolaa	1,3	g	
Laktoosia		g	
Ravintokuitua	4,7	g	

KAURA-PESTO FOCACCIA



Muistiinpanot:

KAURA-PESTO FOCACCIA

LIOTUS 47 kpl á 400 g (360 g)

970184	Leipurin Kaura, leikattu	500 g	Liota 2 tuntia +25°C:ssa
	Vesi (+10°C)	500 g	
		1.000 g	

TAIKINA

930221	MP Durumjauho	4.000 g	Sekoita liotus, muut raaka-aineet ja vesi mahdollisimman hyväsitkoiseksi taikinaksi.
107110	Pizzajauho 00 Girasole	6.000 g	
307200	Bene-Via, tuorehiiva	100 g	
414560	Suola, jodioitu	230 g	
920172	Vehnäraski	500 g	
	Vesi (+10°C)	7.000 g	
		18.830 g	

PINTAKORISTELUUN

970075	Leipurin Gouda/Edam-raaste	1.410 g
	Vihreä Pesto	1.880 g
	Hiutalesuola	

TYÖOHJE

Palapaino:	400 g (paistohävikki 10 %, paistetun tuotteen paino noin 360 g)	Temperoinnin jälkeen paloittele 400 g:n paloihin. Anna palojen nousta leipomon lämmössä. Ennen paistoa paina taikinapaloja voimakkaasti sormenpäillä, välttääksesi pallomaisen ulkonäön. Pursota leivän päälle 40 g vihreää pestoa, ripottele 30 g juustoraastetta sekä viimeistele hiutalesuolalla. Paista.
Sekoitus:	2+10 minuuttia (spiraali)	
Taik.lämpö:	+25°C	
Patalepo:	15 tuntia +6°C:ssa	
Temperointi:	60 minuuttia	
Nostatus:	+32°C:ssa 45 minuuttia (rH 50 %)	
Paisto:	200°C:ssa 16 minuuttia kiertoilmaunissa	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	944 kJ		
Rasvaa	1,1 g	josta tyydyttyneitä	0,2 g
Hiilihydraatteja	43,2 g	josta sokereita	0,7 g
Proteiinia	9,0 g		
Suolaa	1,27 g		
Laktoosia	g		
Ravintokuitua	2,0 g		

CHIA-BAGEL



Muistiinpanot:

TAIKINA

198 kpl á 80 g (68 g)

920731	Chia-Mix	5.000 g
970001	Leipurin Vehnäjauho	5.000 g
414560	Suola, jodioitu	175 g
307200	Bene-Via, tuorehiiva	300 g
	Vesi (+12°C)	5.400 g
		15.875 g

Sekoita mahdollisimman hyväsitkoinen taikina. Taikina on hieman tarttuvaa heti taikinan teon jälkeen. Lepoajan jälkeen taikina on sovelias ylöslyöntilaitteisiin.

KORISTELUUN

170012	Seesaminsiemeniä
170013	Chiansiemeniä

TYÖOHJE

Palapaino:	80 g (paistohävikki 15 %, paistetun tuotteen paino noin 68 g)
Sekoitus:	2+6 minuuttia (spiraali)
Taik.lämpö:	+26°C
Taikinalepo:	15 minuuttia
Muotoilu:	rinkeliksi
Nostatus:	+35°C:ssa 45 minuuttia
Paisto:	200°C:ssa 8 minuuttia kiertoilmauunissa - runsas alkuhöyry

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1232	kJ		
Rasvaa	8,6	g	josta tyydyttyneitä	1,6 g
Hiilihydraatteja	38,5	g	josta sokereita	1,3 g
Proteiinia	12,0	g		
Suolaa	1,3	g		
Laktoosia		g		
Ravintokuitua	6,1	g		

VAALEA OHRASÄMPYLÄ



Muistiinpanot:

HIIVAESITAIKINA			102 kpl á 100 g (85 g)
	Vesi (+25°C)	4.000 g	Anna hiivaesitaikinan käydä 15 tuntia +25°C:ssa.
961210	Maitojauhe, laktoositon	400 g	
307200	Bene-Via, tuorehiiva	90 g	
907393	Ohrajauho, hieno	2.000 g	
		6.490 g	

TAIKINA			
414560	Suola, jodioitu	110 g	Sekoita hiivaesitaikina, muut raaka-aineet ja vesi löysäksi taikinaksi.
970001	Leipurin Vehnäjauho	3.000 g	
920876	Enzy-Matic	50 g	
153300	Leipurin Plussa	50 g	
307200	Bene-Via, tuorehiiva	75 g	
	Vesi (+10°C)	500 g	
		10.275 g	

TYÖOHJE			
Palapaino:	100 g (paistohävikki 15 %, paistetun tuotteen paino noin 85 g)	Käytä ylöslyöntijauhona samaa hienoa ohrajauhoa.	
Sekoitus:	2+6 minuuttia (spiraali)		
Taik.lämpö:	+25°C		
Patalepo:	15 minuuttia		
Nostatus:	+30°C:ssa 45 minuuttia (rH 60 %)		
Paisto:	230°C:ssa 16 minuuttia arinauunissa		

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)			
Energiaa	903	kJ	
Rasvaa	1,2	g	josta tyydyttyneitä 0,2 g
Hiilihydraatteja	40,9	g	josta sokereita 2,7 g
Proteiinia	7,8	g	
Suolaa	1,3	g	
Laktoosia		g	
Ravintokuitua	4,3	g	



LEIPURIN LAVASH WRAPPEIHIN YM.

Nopeaan ja
helppoon välipalojen
valmistamiseen

**Wrap-tyylinen vehnäleipä kestää
hyvin kosteat, herkulliset täytteet**

Leipurin Lavash on uusi tuote pakastevalikoimassamme. Se on sulattaen käyttövalmis vehnäleipä välipalojen valmistamiseen. Se sopii wrappien, pizzojen, tortillojen, rapeiden snacksien ym. valmistamiseen. Lavash-leipä on todella monipuolinen ominaisuuksiltaan. Maukkaat välipalat on helppo personoida itse maustetulla täytteellä.



[LEIPURIN.COM](https://leipurin.com)

LEIPURIN®

TRENDI: Suolaisten välipalojen kysyntä kasvussa

Kysyntä erilaisille välipaloille on edelleen kasvussa. Leipurin Lavash-leivästä teet nopeasti ja helposti suolaisia tuotteita niin kahviloihin kuin take-away-rasioihin sekä catering-valikoimaan.

Leipurin Lavash on 30x30 cm:n kokoinen ohut vehnäleipä, josta saa herkullisia monenlaisia välipaloja erilaisin täyttein. Lavash kestää hyvin täytteet eikä murru rullattaessa.

- ✓ Perinteisesti valmistettu Lavash-leipä
- ✓ Suolaisten välipalojen ja snacksien valmistukseen
- ✓ Personoi snack-tuote omalla täytteellä
- ✓ Sulattaen käyttövalmis, kypsä pakaste

LEIPURIN LAVASH 30x30 cm

Tuotenro:	90263
Pakkaus:	3x20 kpl/ltk
Ainekset:	Vehnäjauho, vesi, suola.
Pakkausmerkintä:	VEHNÄJAUHO, vesi, suola.

Ravintoarvot/100 g:

Energiaa	1158 kJ 277 kcal
Rasvaa	1,2 g
- josta tyydyttyneitä	0,2 g
Hiilihydraattia	53,4 g
- josta sokereita	0,3 g
Proteiinia	8,8 g
Suolaa	0,4 g

Säilyvyys: 365 pv pakasteessa (alle -18°C). Ei saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen. Pakattu suojakaasuun. Säilyy avattuna 3 vuorokautta hyvin suljetussa pakkauksessa.

Alkuperämaa: Liettuja

Valmistuttaja: Leipurin Oyj



DIPLOMAT BERLINER



Muistiinpanot:

DIPLOMAT BERLINER

TAIKINA			240 kpl á 60+30 g
144804	Berliner-Mix	5.000 g	Valmista taikina normaaliin tapaan. Tee taikinasta 60 g:n painoisia pyöreitä aihioita, nostata ja paista.
970001	Leipurin Vehnäjauho	5.000 g	
307200	Bene-Via, tuorehiiva	300 g	
	Vesi	4.000 g	
295245	Vehnägluteeni	100 g	
921031	Frost Diamant	50 g	
14.450 g			

TÄYTE			
920363	Vispikerma UHT, laktoositon	2.000 g	Vaahdota kreemi ja kerma yhdessä vispaten kuohkeaksi vaahdoksi.
970196	Leipurin Vanikreemi	1.500 g	
3.500 g			

TYÖOHJE			
Palapaino:	60 g	Leikkaa jäähtyneet Berlinerit halki ja täytä Diplomat-kreemillä á 30 g/kpl. Koristele lopuksi Leipurin Koristejauheella, n. 2 g/kpl.	
Sekoitus:	2+7 minuuttia		
Taik.lämpö:	+27°C		
Patalepo:	15 minuuttia		
Nostatus:	+34°C:ssa 60 minuuttia (rH 70 %)		
Paisto:	175°:ssa öljyssä 3+3+1+1 minuuttia		

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)			
Energiaa	1183	kJ	
Rasvaa	10,6	g	josta tyydyttyneitä 7,3 g
Hiilihydraatteja	39,7	g	josta sokereita 10,8 g
Proteiinia	5,7	g	
Suolaa	0,8	g	
Laktoosia		g	
Ravintokuitua	1,6	g	

BLOODY MARY KIERREPULLA



Muistiinpanot:

BLOODY MARY KIERREPULLA

TAIKINA			74 kpl á 85 g (76 g)
970001	Leipurin Vehnäjauho	2.700 g	Valmista taikina normaaliin tapaan. Kauli taikina noin 3 mm:n vahvuuteen, nauhan leveys 28 cm.
405522	Kidesokeri 390	500 g	
414560	Suola, jodioitu	25 g	
307200	Bene-Via, tuorehiiva	150 g	
930310	Meijerivoi, laktoositon	500 g	
902015	Leipurin Long Life, munam.	200 g	
153300	Leipurin Plussa	54 g	
	Vesi	1.000 g	
		5.129 g	

TÄYTE			
920527	Kranfil's Red Fruit	1.200 g	Levitä Kranfil's täyte taikinamatolle ja rullaa taikina. Leikkaa noin 85 g:n painoisia kiekkoja ja nostata. Voitele kananmunalla ja paista.
		1.200 g	

KUORRUTE			
970166	Leipurin Blokki, valkoinen	550 g	Kuorruta jäähtyneet pullat kuorrutteella.
920527	Kranfil's Red Fruit	200 g	
		750 g	

TYÖOHJE		
Palapaino:	85 g (paistohävikki 10 %, paistetun tuotteen paino noin 76 g)	
Sekoitus:	2+7 minuuttia (spiraali)	
Taik.lämpö:	+27°C	
Patalepo:	15 minuuttia	
Nostatus:	+34°C:ssa 60 minuuttia (rH 70 %)	
Paisto:	200°C:ssa 8 minuuttia	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)			
Energiaa	1735	kJ	
Rasvaa	17,9	g	josta tyydyttyneitä 8,5 g
Hiilihydraatteja	54,1	g	josta sokereita 23,4 g
Proteiinia	7,3	g	
Suolaa		g	
Laktoosia		g	
Ravintokuitua	3,0	g	

SPICY MINI BROWNIES



Muistiinpanot:

SPICY MINI BROWNIES

BROWNIE-POHJA

50 kpl á 85 g

950401	Fudge Brownie-Mix	1.500 g	Sekoita kaikkia aineksia 3 minuuttia. Pursota silikonivuokiin ja paista 160°C:ssa 20-25 minuuttia.
	Vesi	375 g	
		1.875 g	

TASMANIAN PIPPURI-SUKLAAMOUSSE

950480	Cabo Blanc valkosuklaa	250 g	Keitä nestemäinen vispikerma (250 g) ja rosepippurirouhe yhdessä ja siivilöi seos. Pidä huoli, että kermaa on jäljellä myös siivilöimisen jälkeen oikea määrä eli 250 g (lisää tarvittaessa). Sulata sekaan valkoinen suklaa. Lisää hydykejauhe ja sekoita hyvin. Yhdistä kermavaahdon (500 g) kanssa.
920363	Vispikerma UHT, laktoositon - nestemäisenä	250 g	
	Rosepippurirouhe	5 g	
950420	Hyydykejauhe, neutraali	150 g	
920363	Vispikerma UHT, laktoositon - vaahdotettuna	500 g	
		1.155 g	

GLASEERAUS

950474	Belnap 100, neutraali	200 g	Keitä Belnap ja vesi. Lisää Decorgelit. Sekoita tasaiseksi glasyyriksi.
	Vesi	300 g	
950461	Glamour Silver Neutral	200 g	
950477	Decorgel Suklaa	800 g	
		1.500 g	

KORISTE

950531	D-Isomaltoosi	50 g	Ripottele D-Isomaltoosi ja pippurirouhe silikonimatolle. Laita toinen silikonimatto päälle ja paista 200°C:ssa 10-12 minuuttia. Leikkaa sopivan kokoisiksi koristeiksi.
	Rosepippurirouhe	5 g	
		55 g	

LEIVOSTEN KOKOAMINEN

	Brownie-pohja	1.875 g	Pursota moussea suoralla tyllalla (nro 10) spiraalina brownie-pohjien päälle. Jäähdytä pakkasessa. Kaada glaseeraus leivosten päälle rutilän päällä. Koristele.
	Tasmanian suklaamousse	1.155 g	
	Glaseeraus	1.500 g	
	Koristeet	55 g	
		4.585 g	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1356	kJ	
Rasvaa	13,3	g	josta tyydyttyneitä 7,7 g
Hiilihydraatteja	46,8	g	josta sokereita 32,3 g
Proteiinia	3,2	g	
Suolaa	0,254	g	
Laktoosia		g	
Ravintokuitua	1,2	g	

MINI SPICY CARROT CAKE SNOWFLAKE



Muistiinpanot:

MINI SPICY CARROT CAKE SNOWFLAKE

PORKKANAKAKKUMASSA			50 kpl á 53 g
950411	Porkkanakakku-Mix	1.000 g	Sekoita ainekset keskinopeudella 3 minuuttia. Pursota pieniin silikonimuotteihin (á 30 g) ja paista 190°C:ssa noin 15 minuuttia.
	Vesi	430 g	
970074	Leipurin Piirakkarasva	45 g	
	Piparkakkumauste	6 g	
1.481 g			

KUORRUTUS			
950468	Vanilla Glossy Icing	750 g	Kuorruta jäähtyneet porkkanakakut valkoisella Glossy Icingilla (á 15 g).
		750 g	

KORISTELUUN			
T025467M	Valkoinen sokerimassa	250 g	Koristele sokerimassasta tehdyillä lumihutaleilla (á 5 g) ja koristejauheella (á 3 g).
970151	Leipurin Koristejauhe	150 g	
400 g			

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)			
Energiaa	1404	kJ	
Rasvaa	7,1	g	josta tyydyttyneitä g
Hiilihydraatteja	66,7	g	josta sokereita 50,3 g
Proteiinia	2,1	g	
Suolaa	0,762	g	
Laktoosia		g	
Ravintokuitua		g	

SPICY CHOCOLATE MOUSSE CAKE



Muistiinpanot:

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	
		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	
		6 g	
		1.106 g	

KAKUN (1 kpl) KOKOAMINEN

	Suklaamuru	60 g	Painele 60 g suklaamurua 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	

RED BLOODY CUP CAKE



Muistiinpanot:

RED BLOODY CUP CAKE

MUFFINSSITAIKINA

25 kpl á 145 g

950405	Kakkupohja-Mix Red Velvet	1.000 g
902015	Leipurin Long Life, munam.	350 g
970074	Leipurin Piirakkarasva	300 g
	Vesi	225 g
		1.875 g

Sekoita kaikki ainekset 6 minuuttia.

KREEMI

950420	Hyydykejauhe Neutraali	200 g
	Vesi	200 g
920363	Vispikerma UHT, laktoositon	1.000 g
194108	Pastarom Vanilja	20 g
		1.420 g

Vispaa kaikki ainekset paksuksi vaahdoksi.

PUNAINEN KORISTEKASTIKE

	Vesi	75 g
950461	Glamour Silver Neutral	300 g
950499	Pasta Mansikka	6 g
T023127	Colorgel Punainen	
T023136	Colorgel Musta	
		381 g

Lämmitä Glamour Silver Neutral ja vesi noin +45°C:ksi ja lisää joukkoon mansikkapasta ja väriaineet.

KORISTE

950531	D-Isomaltoosi	50 g
	Punainen värijauhe	

Levitä D-Isomaltoosi ja punainen värijauhe pellille ja paista 200°C:ssa 10-12 minuuttia. Taittele koristeiksi leivoksien päälle.

KUPPIKAKKUJEN KOKOAMINEN

	Muffinssitaiquina	1.875 g
	Kreemi	1.420 g
	Punainen koristekastike	381 g
	Koriste	
		3.676 g

Pursota paistettujen ja jäähtyneiden muffinssien päälle suoralla tyllalla kreemitäyte. Jäähdytä kylmiössä. Annostele esim. ruokalusikalla kreemin päälle punaista koristekastiketta. Viimeistele koristeella.

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1394	kJ		
Rasvaa	20,2	g	josta tyydyttyneitä	7,6 g
Hiilihydraatteja	33,9	g	josta sokereita	21,7 g
Proteiinia	3,2	g		
Suolaa	0,5	g		
Laktoosia		g		
Ravintokuitua		g		

CRISPY TRUFFLES



Muistiinpanot:

MARJATRYFFELI

920527	Kranfil's Red Fruits	700 g	Pehmennä Kranfil's ja lisää sekaan sulatettu suklaa. Levitä leivinpaperille noin 1,5 cm paksusti ja anna jähmettyä. Leikkaa kuutioiksi ja pyörittele käsin tryffeleiksi. Käytä kaakaojauhetta ehkäistäksesi massan tarttumisen käsiin.
610020M	Valkoinen suklaanappi	150 g	
136937	LT Kaakao 10-12	6 g	
		856 g	

MARJATRYFFELIN KUORRUTE

610020M	Valkoinen suklaanappi	150 g	Kuorruta jokainen tryffeli sulatetulla suklaalla kahdesti. Suihkuta marjatriyffelit jäähtymisen jälkeen spray-värillä.
T487239	Velvet Spray, punainen	6 g	
		156 g	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	2340	kJ	
Rasvaa	35,0	g	josta tyydyttyneitä 11,2 g
Hiilihydraatteja	54,5	g	josta sokereita 48,9 g
Proteiinia	5,9	g	
Suolaa	0,3	g	
Laktoosia		g	
Ravintokuitua	1,9	g	

HEDELMÄTRYFFELI

920529	Kranfil's Passionfruit Mango	700 g	Pehmennä Kranfil's ja lisää sekaan sulatettu suklaa. Levitä leivinpaperille noin 1,5 cm paksusti ja anna jähmettyä. Leikkaa kuutioiksi ja pyörittele käsin tryffeleiksi. Käytä koristejauhetta ehkäistäksesi massan tarttumisen käsiin.
610019M	Maitosuklaanappi	150 g	
970151	Leipurin Koristejauhe	6 g	
		856 g	

HEDELMÄTRYFFELIN KUORRUTE

610019M	Maitosuklaanappi	150 g	Kuorruta jokainen tryffeli sulatetulla suklaalla kahdesti. Toisen kerran jälkeen pyörittele hedelmätryffeli välittömästi hasselpähkinärouheessa.
170035	Hasselpähkinärouhe, paahd.	100 g	
		250 g	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	2402	kJ	
Rasvaa	38,3	g	josta tyydyttyneitä 10,7 g
Hiilihydraatteja	51,5	g	josta sokereita 46,1 g
Proteiinia	5,0	g	
Suolaa	0,3	g	
Laktoosia		g	
Ravintokuitua	1,6	g	

CRUNCHY POLKA DOTS CAKE



Muistiinpanot:

CRUNCHY POLKA DOTS CAKE

MUROTAIKINAPOHJA

950412	Murotaikina-Mix	1.000 g	Sekoita voi ja Murotaikina-Mix sekaisin, lisää lopuksi kananmunamassa. Sekoita massa tasaiseksi. Kauli noin 3 mm:n paksuiseksi. Paista 200°C:ssa noin 6 minuuttia.
920371	Meijerivoi, laktoositon	400 g	
902015	Leipurin Long Life, munam.	100 g	
		1.500 g	

VADELMAHYYTELÖ

920540	Vadelma Fruit Puree	750 g	Lämmitä vesi ja lisää Sanatin. Sekoita mukaan vadelmasose. Aseta vuoan pohjalle suklaakalvo ja levitä vadelmahyydyke tasaisesti. Jäähdytä kylmiössä noin 2 tuntia ja pakasta hyytelö.
	Vesi +50°C	110 g	
950534	Sanatine	50 g	
		910 g	

KREIKKALAINEN JOGURTTIHYYDYKE

920375	AE Greek Joghurt	300 g	Sekoita vesi ja AE-jauhe keskenään sekaisin ja lisää se hieman vispattuun kermaan. Vispaa valmiiksi.
	Vesi	600 g	
920363	Vispikerma UHT, laktoositon	600 g	
		1.500 g	

HEDELMÄNAPIT

920540	Vadelma Fruit Puree tai...		Kuumenna hedelmäpuree ja vesi. Lisää sokeri ja Claro. Annostele nappeja silikonimuotteihin (á 3-8 g). Jäähdytä kylmiössä noin 2 tuntia ja pakasta napit. Vaihtoehtoisesti vala hyytelölevy, josta otetaan muotilla nappeja.
920543	Mango Fruit Puree	250 g	
	Vesi	250 g	
405522	Kidesokeri 390	100 g	
920569	Claro Neutral	50 g	
		650 g	

POLKA DOT -KAKUN KOKOAMINEN

(60x20 cm = 3 kakkua á 1.340 g)

	Murotaikinapohja	360 g	Aseta alimmaiseksi kehikkoon muotoon-leikattu ja paistettu murotaikinalevy. Levitä päälle ohut kerros aprikoosimarmeladia. Leikkaa oikeaan kokoon ja aseta päälle vaalea vetopohja. Pehmennä Kranfil's-täyte ja levitä päälle. Nosta päälle jäinen vadelmahyytelölevy. Tee AE Greek Yogurt täyte ja levitä se päällimmäiseksi. Tasoita pinta hyvin. Jäähdytä kylmiössä ainakin pari tuntia. Koristele hedelmänapeilla ja laita pintaan hyytelö. Irrota kehikosta ja leikkaa paloiksi.
920596	Leipurin Aprikoosimarmeladi	80 g	
367367	Leipurin Leivospohja, vaalea	300 g	
920529	Kranfil's Passionfruit Mango	750 g	
	Vadelmahyytelö	940 g	
	Kreikkalainen jogurttihyydyt.	1.400 g	
	Hedelmänapit	n. 150 g	
541112	Jelfix Neutraali	50 g	
		4.030 g	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1322	kJ	
Rasvaa	16,6	g	josta tyydyttyneitä 7,6 g
Hiilihydraatteja	36,9	g	josta sokereita 24,2 g
Proteiinia	3,6	g	
Suolaa		g	
Laktoosia		g	
Ravintokuitua		g	

BANANA SWISS ROLLS



Muistiinpanot:

BANANA SWISS ROLLS

BANAANIMOUSSE

920403	AE Banaani	100 g	Sekoita vesi ja Alaska Express Banaani sekaisin ja lisää se hieman vispattuun kermaan. Vispaa valmiiksi.
	Vesi	125 g	
920363	Vispikerma UHT, laktoositon	500 g	
		725 g	

KÄÄRETORTUN KOKOAMINEN

367367	Leipurin Leivospohja, vaalea	500 g	Kostuta tarvittaessa leivospohja. Lämmitä Kranfil's-täyte ja levitä vetopohjalle. Levitä päälle banaanimousse. Rullaa ja jäähdytä kylmiössä. Leikkaa paloiksi ja koristele koristejauheella.
920527	Kranfil's Red Fruit	600 g	
	Banaanimousse	725 g	
970151	Leipurin Koristejauhe		
		1.825 g	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1567	kJ	
Rasvaa	21,8	g	josta tyydyttyneitä 9,1 g
Hiilihydraatteja	39,0	g	josta sokereita 28,3 g
Proteiinia	4,4	g	
Suolaa	0,3	g	
Laktoosia		g	
Ravintokuitua		g	

CRUNCHY YOGHURT BLUEBERRY CAKE



Muistiinpanot:

CRUNCHY YOGHURT BLUEBERRY CAKE

KAKKUMASSA

950395	Kakkupohja-Mix	640 g	Sekoita kaikkia aineksia 6 minuuttia.
902015	Leipurin Long Life, munam.	225 g	
970074	Leipurin Piirakkarasva	190 g	
	Vesi	145 g	
		1.200 g	

JOGURTTI-MUSTIKKAMOUSSE

920414	AE Jogurtti-mustikka	400 g	Sekoita vesi ja AE Jogurtti-mustikka-jauhe keskenään sekaisin ja lisää se hieman vispattuun kermaan. Vispaa valmiiksi.
	Vesi	800 g	
920363	Vispikerma UHT, laktoositon	800 g	
		2.000 g	

KORISTEHYYTELÖ

920420	Decor Gold	30 g	Lämmitä Jelfix noin 90°C:ksi ja sekoita Decor Gold sekaan.
541112	Jelfix Neutraali	150 g	
	(Väri)		
		180 g	

LEIVOKSEN/KAKUN KOKOAMINEN

	Kakkumassa	1.200 g	Leikkaa 60x20 cm vuoan pohjalle leivinpaperi ja voitele vuoan reunat. Levitä kakkumassa tasaisesti vuokaan. Lämmitä hieman Kranfil'sia ja pursota viivoiksi päälle. Leikkaa viillot massan pintaan pienellä veitsellä. Paista 165°C:ssa noin 20 minuuttia. Anna jäähtyä. Irrota vuoasta ja aseta puhtaaseen samankokoiseen vuokaan, jonka pohjalle on leikattu sopivan kokoinen suklaakalvo. Levitä päälle jogurtti-mustikkamousse. Jäähdytä pari tuntia ensin kylmiössä ja sen jälkeen pakastimessa. Levitä päälle koristehyytelö. Anna hyytyä, irroita vuoka, leikkaa paloiksi ja koristele DecorUpilla ja suklaakoristeella.
920527	Kranfil's Red Fruit	400 g	
	Jogurtti-mustikkamousse	2.000 g	
	Koristehyytelö	300 g	
391113	DecorUp, kasvirasvakermä	150 g	
T034441M	Suklaarulla 10 cm		
		4.050 g	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1134	kJ		
Rasvaa	15,3	g	josta tyydyttyneitä	6,4 g
Hiilihydraatteja	29,1	g	josta sokereita	19,7 g
Proteiinia	3,3	g		
Suolaa	0,2	g		
Laktoosia		g		
Ravintokuitua		g		

FRIZZY CAKES



Muistiinpanot:

KRANFIL'S-TÄYTE

920529	Kranfil's Passionfruit Mango	440 g	Sulata Kranfil's ja kaakao-voinapit yhdessä.
610011	Kaakaovoinappi	75 g	
		515 g	

MANGO GANACHE

920543	Mango Fruit Puree	150 g	Kuumenna mangopuree noin +80°C:seen. Vispaa sekaan sulatetut valkosuklaa- ja kaakaovoinapit.
610020M	Valkosuklaanappi	450 g	
610011	Kaakaovoinappi	100 g	
		700 g	

FRIZZY GANACHE

610020M	Valkosuklaanappi	700 g	Sulata suklaanapit (+40...45°C) ja lisää sekaan VarieGo Frizzy.
920530	VarieGo Choco Frizzy	150 g	
		850 g	

LEIVOKSEN KOKOAMINEN

	Kranfil's-täyte	515 g	Leikkaa 60x20 cm:n vuoan pohjalle leivinpaperi, voitele ja jauhota vuoan reunat koristejauheella. Levitä Kranfil's-täyte tasaisesti vuokaan. Jäähdytä kylmiössä ainakin 30 minuuttia. Levitä päälle tasaisesti Mango Ganache. Anna jähmettyä ainakin 20 minuuttia. Levitä päällimmäiseksi Frizzy Ganache ja tasoita. Anna jähmettyä ainakin 20 minuuttia. Irrota vuoasta ja leikkaa 2x2 cm:n leivoksiksi.
	Mango Ganache	700 g	
	Frizzy Ganache	850 g	
		2.065 g	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	2352	kJ	
Rasvaa	38,5	g	josta tyydyttyneitä 19,2 g
Hiilihydraatteja	49,0	g	josta sokereita 47,0 g
Proteiinia	4,3	g	
Suolaa		g	
Laktoosia		g	
Ravintokuitua	0,4	g	

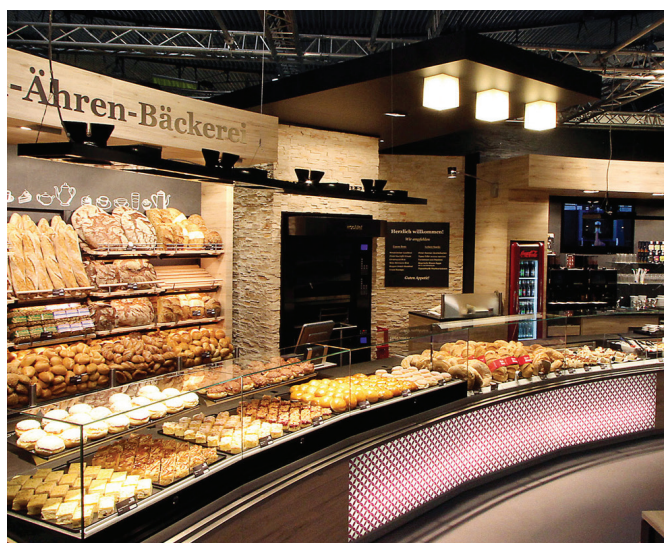
Leipurin vinkit vitriinimyyntisi kehittämiseen

Vitriinimyynti

Menestyksekkään leipomomyymälän ylläpito edellyttää toimivia ideoita ja suunnitelman. Vaikka käyttäisit parhaita raaka-aineita ja leipoisit ylivoimaisen herkullisia tuotteita, myynti ei välttämättä yllä tavoitteisiin. Kilpailu on kovaa ja kuluttajan huomion saaminen on elintärkeää.

Siksi asiakkaalle pitää pyrkiä tarjoamaan paras mahdollinen asiakaskokemus. Laadukkaiden tuotteiden lisäksi tuotteiden esillepano ja myyntitilan viihtyisä ilmapiiri ovat onnistumisen edellytyksiä. Vitriini on hyvä sijoittaa sellaiseen paikkaan, että siihen on suora näköyhteys jo ovelta.

Myyvä vitriini on usean tekijän summa



Houkutteleva esillepano ja pakkaukset

- Runsaalla valikoimalla ja riittävän täydellä vitriinillä viestit korkeaa laatua.
- Asettele eri muotoiset tuotteet vierekkäin ja leikkaa tuotteet pienemmiksi annoksiksi > luot mielikuvan laajemmasta valikoimasta ja kynnyks kokeilla uusia tuotteita madaltuu.
- Sijoittele tuotteet vaihtelevasti ja eri tasoille. Ota käyttöön esim. koreja tai laatikoita tuotteiden asettelun avuksi ja koristele vitriiniä esim. tuoreilla yrteillä tai hedelmillä.
- Kääreillä ja pakkauksilla saat vaihtelevuutta vitriiniin. Muista värimaailman vaikutus ja selkeys.
- Käytä mielikuvitustasi tuote-etikettien visuaalisuudessa ja tuotteiden nimeämisessä.
- Sijoita yhteensopivat tuotteet vierekkäin, jolloin asiakkaan on helppo napata valmis paketti: piiras + kastike, smoothie + leipä, piirakka + munavoi.
- Lisää matalan ostokynnyksen tuotteita kassan viereen tukemaan lisämyyntiä.



Herkulliset tuotteet

- Käytä laadukkaita raaka-aineita ja päivitä reseptejä säännöllisesti vastaamaan kuluttajien muuttuvia toiveita.
- Pienelläkin tuunauksella ja koristelulla saat personoitua ulkonäköä.
- Tuoreella leivän/pullan tuoksulla myyntitilassa on valtava merkitys houkuttelevuuteen! Vielä parempi, jos tuoksu tulvii jo leipomon ulkopuolelle kertoen tuoreudesta.
- Muista pakasteiden oikea paisto ja sulatus.
- Kokeile rohkeasti uusia tuotteita ja anna asiakaille mahdollisuus pieniin näyttemaistaisiin.
- Maista tuotteita aina myös itse.

Siisteys ja valo

- Älä unohda lasipintojen pyyhintää molemmin puolin päivittäin.
- Valon merkitys tuotteiden esille tuontiin on valtava! Hyvin valaistut tuotteet näyttävät herkullisilta ja värit pääsevät oikeuksiinsa.



Hot Spot -tuotteet

Tutkitusti tärkein kohta kuluttajan huomion kannalta on vitriinissä keskitasolla oikealla, aseta siihen parhaiten kannattavat tuotteet, joita toivoisit kuluttajien testaavan.

Hot spot ei saa olla koskaan tyhjä. Se antaa negatiivisen kuvan koko vitriinistä. Vaihtelee tämän kohdan tuotteita riittävän usein, myös päivän aikana.

Hyödynnä sesongit ja trendit

Kuluttajat seuraavat entistä enemmän sesonkeja ja trendejä ja niitä tulee myös jatkuvasti lisää.

Hyödynnä tämä ja tuo valikoimaan kiinnostavia sesongin tuotteita. Nämä ovat usein hyväkatteisia tuotteita! Koristele myös vitriini tai myyntitila sesongin mukaan.



Valikoiman päivitys ja täyttö pitkin päivää

- Päivitä valikoimaa päivän aikana asiakastarpeen mukaan (eläkeläiset, opiskelijat, lounastajat...).
- Tarjoa aina sekä suolaisia että makeita vaihtoehtoja.
- Pidä valikoima runsaana, monipuolisena ja sijoittelu tiiviinä pitkin päivää, ei tyhjiä aukkoja!
- Älä pelkää hävikkiä, tyhjä vitriini ei tue liiketoimintaa. Koko aukioloajan hyvin myyvä vitriini kattaa helposti pienen hävikin.
- Pidä tarkkaa seuranta myynnistä eri aikoina ja suunnittele valikoima kysynnän mukaan > hävikin hallinta helpottuu.



PANOSTA ESILLEPANOON

- ✓ Luo tunnelmaa - Hyödynnä sesongit
- ✓ Asettele vitriinin lähelle esim. vanhoja jauhosäkkejä, koreja ja laatikoita tuomaan autenttisuutta ja käsityön tunnelmaa
- ✓ Panosta viihtyisään valaistukseen sekä vitriinin valikoiman runsauteen ja herkullisuuteen
- ✓ **USKALLA HINNOITELLA TUOTTEESI NIIDEN ARVON MUKAISESTI!**

LEIPURIN®

Leipurin Oyj
Tahkotie 1 E 2, 01530 Vantaa
Puh. (09) 521 70 · Fax. (09) 521 2121

www.leipurin.com



© Leipurin Oyj 9/2018



The  ASPO Company