

Midagi erilist detsembriks

VALGE

glasuur 10 kg -
ostes KORRAGA vähemalt
5 kotti = hind -5%!!!

Piparkoogi
maitseainesegu hooaja
lõpumüük!

Hind: eur 6,33/kg + km
Kehtib kuni kaupa jätkub!



Aastalõpu margariinipakkumine!
Saabus erihinnaga partii!

Rullimismargariin
Puff'n Pastry 5x2 kg plaadid -
Ostes KORRAGA
10 kasti = hind -3%!!!



Oh kuusepuu!

Brownie koorepõhi *) 500 g
Šokolaadikreem **) 650 g
Tume glasuur 30 g
Suhkrust lumehelbed/Moddecor

*) Brownie koorepõhi

Brownie-kontsentraat 600 g
Suhkur 400 g
Lepurin SunWhip koor 300 g
Kanamunad 240 g
Vesi 320 g
Toiduõli 180 g

**) Sokolaadikreemi põhiretsept:

FondRoyal Šokolaadi 200 g
vesi 250 g
vahustatud Leipurin SunWhip 1000 g

Kaunistus:

Kuused 14 tk., à 6 g (valmistatud Leipurin Tumedast
glasuurist ja munavalge joonistusmassist ***).



***) Munavalge joonistusmass

Eibumin munavalgepulber 3 g
Vesi 30 g
Tuhksuhur 130-150 g

Sega vesi ja Eibumin, lisa järkhaaval tuhksuhkrut kuni soovitud konsistentsi
saamiseni. Maitsestada võib sidrunhappega, lisada toiduvärve. Vahusta.

Tööjuh:

Poolita Brownie koorepõhi, määri vahele FondRoyal Šokolaadikreemi. Aseta
ümber tordirõngas ja kata servad ning pealt sama kreemiga. Peale kreemi
tardumist kaunistada eelnevalt valmistatud kuusekestega.