

LEIPURIN®

ROYAL STEENSMA

# SOUPLESSE- KUORRUTTEET



© Leipurin Oyj 03/2022

Leipurin Oyj  
Tahkotie 1 E 2, 01530 Vantaa  
Puh. (09) 521 70  
[www.leipurin.com](http://www.leipurin.com)



## SOUPLESSE-RESEPTIVINKIT

### SOUPLESSE GLAZE

920709M	Souplesse Appelsiini/		Kuumenna vispikerma ja sulata sekaan souplesse. Lisää liotetut gelatiinilevyt. Kun gelatiinilevyt ovat sulaneet, lisää sekaan Miroir Neutral. Kuorruta kakku tai leivokset ritilän päällä.
920719M	Souplesse Mansikka/		
920710M	Souplesse Limoncello/		
920717M	Souplesse Neutral/		
920718M	Souplesse Banaani/		
920716M	Souplesse Tumma	500 g	
920363	Vispikerma	500 g	
	Gelatiinilevyt	15 g	
921230	Leipo Royal miroir Neutral	500 g	
		<b>1.515 g</b>	

### SOUPLESSE KREEMI

920709M	Souplesse Appelsiini/		Vaahdota lapvatkaimella. Jos haluat pehmeämmän koostumuksen käyttää maksimimäärä (100 %) margariinia. Kovemman koostumuksen saa voilla ja pienemmällä rasvan määrällä (50 %).
920719M	Souplesse Mansikka/		
920710M	Souplesse Limoncello/		
920717M	Souplesse Neutral/		
920718M	Souplesse Banaani/		
920716M	Souplesse Tumma	500 g	
	Voi tai margariini	250-500 g	
		<b>500 g</b>	

### SOUPLESSE MOUSSE

920709M	Souplesse Appelsiini/		Kuumenna nestemäinen kerma ja sulata joukkoon Souplesse. Jäähdytä. Lisää hydykejauhe. Lisää seos vaahdotettuun kermaan.
920719M	Souplesse Mansikka/		
920710M	Souplesse Limoncello/		
920717M	Souplesse Neutral/		
920718M	Souplesse Banaani/		
920716M	Souplesse Tumma	250	
920363	Vispikerma nestemäisenä	250	
950420	Hyydykejauhe Fond neutraali	150	
920363	Vispikerma vaahdotettuna	500	
		<b>1 150 g</b>	

## MONTA SYYTÄ VALITA SOUPLESSE

- ✓ Helppo notkistaa
- ✓ Ei halkeile
- ✓ Voi käyttää myös täytteenä
- ✓ Kauniin kiiltävä pinta
- ✓ Kestää pakastamisen
- ✓ Lukuisia eri värejä ja makuja