

LEIPURIN®

ROADSHOW

Bake Rebel

Fruitful

VEGGIE FILLINGS



Zeelandia
Fruitful
-täytteet

LEIPURIN
ROADSHOW

Fruitful Red Bell Pepper
Fruitful Pumpkin
Fruitful Beetroot



Fruitful täytteet

värikkäitä kasvistäytteitä

70 % hedelmää/kasvista

vegaaneja

paistonkestäviä, pakkasen
ja sulatuksen kestäviä





Devilish Chocolate Brownie – Paholaisen Brownie

Paholaismaisen vahvan suklaan ja
paprikan liitto ei taatusti jätä kylmäksi

Devilish Chocolate Brownie

Runsaasti tummaa suklaata
yhdistettynä
paprikatäytteeseen.

Mehevä ja kostea sisus, tämä
paholaismaisen vahvan
suklaan ja paprikan liitto ei
taatusti jätä kylmäksi.



Resepti 1/2

20 cm x 60 cm

562951	Dawn Kakkupohja mix suklaa	750 g
901020	Kananmuna	280 g
970081	Rypsiöljy	120 g
930310	Vähäsuolainen voi	120 g
	Vesi	170 g
621006	Tumma suklaanappi	150 g
111047	Tärkkelyssiirappi	150 g
920107	Suola	7 g

Täyte:

562965	Fruitful Red Bell Pepper	400 g
--------	--------------------------	-------

Streusseli:

562796	Dawn Red Velvet Mix	300 g
930310	Vähäsuolainen voi	75 g

Koristeraidat:

950477	Decorgel suklaa	
		2 522 g

Resepti 2/2

Sulata voi. Sekoita kaikki aineet sekaisin kolme min. lapavatkaimella keskinopeudella. Lisää suklaanapit lopussa.

Levitä reunavuokaan ja pursota sekaan täyte. Sekoita streusseli ja ripottele päälle.

Paista noin 165°C 35 min. Koristele jäähtyneet browniet suklaaraidoilla.





Pumpkin Cheese Cake Brownie – Kurpitsa- juustokakku brownie

Todellinen lohtuherkku





Pumpkin Cheese Cake Brownie

Maitosuklainen brownie
pehmeän makuisella kurpitsa-
ja juustokakutäytteellä.

Todellinen lohtuherkku.



Resepti 1/2

20 cm x 60 cm

Browniepohja:

562951	Dawn Kakkupohja mix suklaa	750 g
901020	Kananmuna	280 g
970081	Rypsiöljy	120 g
930310	Vähäsuolainen voi	120 g
	Vesi	170 g
621007	Maitosuklaanappi	150 g
111047	Tärkkelyssiirappi	150 g
920107	Suola	7 g

Täyte:

562964	Fruitful Pumpkin	400 g
--------	------------------	-------

Juustokakutäyte:

930306	Laktoositon tuorejuusto	400 g
405522	Sokeri	50 g
901020	Kananmuna	50 g
920881	Leipurin Vanilla	75 g
950503	Compound Sitruuna	25 g
920371	Sulatettu voi	75 g

Kiille:

562732	Belnap neutral	500 g
	Vesi	400 g

3 722 g

Resepti 2/2

Valmista juustokakkutäyte sekoittamalla kaikki raaka-aineet yhteen paitsi sulatettu voi, joka lisätään lopussa.

Sulata voi. Sekoita kaikki aineet sekaisin kolme min. lapavatkaimella keskinopeudella. Lisää suklaanapit lopussa.

Levitä reunavuokaan ja pursota sekaan täytteet. Paista noin 165 °C 35 min.

Levitä päälle sipaus kuumahyytelöä kiilteeksi.





Pumpkin Yoghurt Cake – Kurpitsa-jugurttileivos

Maun kruunaa päällä oleva
suolainen karamelliraita.

Pumpkin Yoghurt Cake

Kurpitsalla maustettu
jugurttikakkupohja makealla
tuorejuustokuorrutteella.

Maun kruunaa päällä oleva
suolainen karamelliraita.





Resepti

955167	Yoghurt Cake Mix	800 g
901020	Kananmuna	240 g
	Vesi	240 g
970081	Rypsiöljy	120 g
930310	Voi/margariini sulatettu	120 g
562964	Fruitful Pumpkin	400 g
	(Piparkakkumauste)	18 g
419072	Leivinjauhe	4 g
562835	(Ef.fecto Cake)	8 g

950466	Tuorejuusto Frosting	550 g
	Pekaanipähkinät (paahdettu)	
112535	Arabeschi Fleur de sel	
		2 500 g

20 x 60 cm

Sekoita kaikki aineet yhteen lapavatkaimella. Levitä reunavuokaan ja paista. Jäähdytä ja irrota vuoasta.

Levitä päälle Cream Cheese Frosting ja koristele pekaanipähkinöillä. Pursottele päälle arabeschi.

Leikkaa sopiviksi paloiksi.



Kurpitsa- Mangokakku



Kurpitsa- Mangokakku

Rapea kurpitsansiemen-
muropohja antaa
suutuntumaa, raikas
mangotäyte reiluilla mangon
paloilla ja pehmeä kurpitsa-
juustomousse sulattaa suun.



Resepti 1/2

Murupohja:

950395	Kakkupohja mix	330 g
930310	Voi	80 g
151004	Karamellisoitu Kurpitsansiemen	150 g
930310	Sulatettu voi	40 g

Täyte:

950454	Delifruit Mango	900 g
--------	-----------------	-------

Kurpitsamousse:

930306	Tuorejuusto	400 g
920363	Vispikerma vaahto	600 g
562964	Fruitful Pumpkin	200 g
950420	Fond neutral	200 g
	Vesi	100 g

Kurpitsahyydyke:

950474	Belnap	200 g
	Vesi	150 g
562964	Fruitful Pumpkin	100 g

Koristeet:

950454	Delifruit Mango	
151004	Karamellisoidut kurpitsansiemenet	

Resepti 2/2

3 x Ø 18cm kakkua

Sekoita kakkumix ja voi muruksi ja paista noin 180 °C 10 min. Lisää sekaan sulatettu voi ja karamellisoidut kurpitsansiemenet sekoita. Painele Ø 18 cm rengasvuoan pohjalle paksuhko kerros. Pursota päälle mangotäyte.

Vispaa kerma aivan kevyesti. Sekoita vesi (kuumana) kurpitsatäytteeseen ja sekoita mukaan Fond. Lisää tuorejuusto. Yhdistä kermavaahdon kanssa.

Kaada rengasvuokaan murupohjan päälle. Tasoita ja hyydytä.

Kiehauta Belnap ja vesi ja lisää kurpitsatäyte. Sekoita hyvin. Kaada jäätyneen moussen päälle ja anna hyytyä.
Poista renkaat ja koristele.



A photograph of several macarons with a pink-to-white gradient shell and a dark purple filling, resting on a wooden surface. The background is blurred. The right side of the image is overlaid with a solid orange triangle.

Ganache x 3

Ganache - värikkäät täytteet

Punajuuri-, kurpitsa- ja
paprikaganachet luovat ihanan
pirteitä makuja.





Ganache x 3 värikkäät täytteet

Värikkäät macaronit helposti
kolmella eri täytteellä

Resepti

Kurpitsa Ganache

621008	Valkoinen suklaanappi	450 g
562964	Fruitful Pumpkin	340 g
920363	Vispikerma	150 g
930310	Vähäsuolainen voi	100 g
		1040 g

Punajuuri Ganache

621008	Valkoinen suklaanappi	450 g
	Fruitful Beetroot	340 g
920363	Vispikerma	150 g
930310	Vähäsuolainen voi	100 g
		1040 g

Paprika Ganache

621008	Valkoinen suklaanappi	450 g
562965	Fruitful Red Bell Pepper	340 g
920363	Vispikerma	150 g
930310	Vähäsuolainen voi	100 g
		1040 g

Kiehauta kerma voi ja kurpitsa/punajuuri/paprikatäyte.

Sulata joukkoon suklaanappi.

Sekoita tarvittaessa sauvasekoittimella.



Ruby Beetroot Cake – Ruby- punajuurikakku

Ruby Beetroot Cake – Ruby- punajuurikakku

Punajuurella maustettu
jugurttikakku, jossa
syvänpunainen
punajuuriganache ja tyylikäs
Ruby-suklaa yhdistyvät
hienostuneesti.



Resepti

955167	Yoghurt Cake Mix	800 g
901020	Kananmuna	240 g
	Vesi	240 g
970081	Rypsiöljy	120 g
930310	Voi/margariini sulatettu	120 g
	Fruitful Beetroot	320 g
419072	Leivinjauhe	4 g
562835	(Ef.fecto Cake)	8 g
562921	Schokobella Ruby	
	Punajuuri Ganache	
610061M	Ruby Murohelmi	
		1852 g

Massan sekoitusaika	4 min
Paisto lämpötila	175°C
Paistoaika	15 min

Sekoita kaikki aineet yhteen lapavatkaimella. Annostele pieniin vuokiin ja paista.

Irrota jäähtyneet kakut ja dippaa alapuoli Schocobella Rubyssa.

Koristele Punajuuri ganachella ja Ruby murohelmillä.

Palveluksessanne

Tavoitteenamme
erinomainen
asiakaskokemus

Kimmo Virtanen / leipomo, leivät
+358 40 0590 772
kimmo.virtanen@leipurin.com

Tarja Sjöfelt / makeat
+358 40 6531 417
tarja.sjofelt@leipurin.com

LEIPURIN
ROADSHOW

LEIPURIN®