



2024

Leipurin X Callebaut Gold Joulupipari



#CALLEBAUTInspireMe

LEIPURIN®

Callebaut Gold -pipari

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Kirkastettu voi	566176	90
Fariinisokeri	099276	90
Tumma siirappi	562910	90
Callebaut Gold 30,4 %	610006	50
Vehnäjauho	970001	140
Tuore inkivääri		4
Kardemumma	562942	2
Ruokasooda	419090	4
Kokomuna	901020	60
Täysmaito, UHT	930303	70

- ✓ Sulata yhdessä voi ja suklaa, sekoita sekaan sokeri ja siirappi.
- ✓ Sekoita kuivat aineet keskenään ja siivilöi joukkoon. Sekoita tasaiseksi.
- ✓ Lisää kananmuna ja maito, sekoita tasaiseksi taikinaksi.
- ✓ Mittaa savariinivuokiin, paista 150° n. 10 min riippuen uunista ja muotin koosta.
- ✓ Ota pois muoteista ja anna jäähtyä.



Gold 'Eskimo' Glaze

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Callebaut Gold 30,4 %	610006	250
Rypsiöljy	970081	30

Sulata suklaa ja öljy yhdessä n. 40 °C:seen. Käyttölämpötila 35°.

Gold Mousse

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Callebaut Gold 30,4 %	610006	200
Vispikerma	920363	50
Vispikerma, kevyesti vatkattu	920363	250

- ✓ Sulata suklaa ja 50 g vispikermaa yhdessä, poraa sauvasekoittimella tasaiseksi.
- ✓ Kun massa on jäähtynyt 35 °C:seen, nostele sekaan kevyesti vatkattu vispikerma.



Keksipohja

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Callebaut Gold 30,4 %	610006	180
Callebaut-hasselpähkinäpraline	610092	100
Paillete Feulletine -keksimuru	610072M	160

- ✓ Sulata suklaa yhdessä praliinin kanssa n. 40 °C:seen.
- ✓ Sekoita sekaan keksimuru ja kauli kahden leivinpaperin tai kalvon välissä n. 3 mm:n paksuiseksi. Laita jääkaappiin tekeytymään.

Kokoaminen

- ✓ Sekoita sekaan keksimuru ja kauli kahden leivinpaperin tai kalvon välissä n. 3 mm:n paksuiseksi. Laita jääkaappiin tekeytymään.
- ✓ Kuorruta Eskimoglazella ja anna kuorrutuksen jähmettyä.
- ✓ Stanssaa keksipohjasta vähän kakkua isompia kiekkoja, aseta pipari keksipohjan päälle.
- ✓ Pursota päälle moussea.
- ✓ Viimeistele murustetulla keksipohjalla, Gold-suklaakuulilla tai -lastuilla.

Tilaat Callebaut-tuotteet kätevästi myyntipalvelustamme joka arkipäivä 8-16.

+358 9 521 2600

tilaukset.leipurin@leipurin.com

Tai verkkokaupastamme <https://store.leipurin.com/fi/home>



#CALLEBAUTInspireMe

LEIPURIN®