

2026

Kirsikkajelly

LEIPURIN®



Raaka-aine	Tuotenumero	g
Kirsikka tai 100 % kirsikkasose		500

- ✓ Jos käytät kokonaisia kirsikoita, soseuta ne ensin. Laita kattilaan ja lämmitä sose.

Raaka-aine	Tuotenumero	g
Keltainen pektiini 1 kg	567033	12
Kidesokeri 390	405522	50

- ✓ Sekoita pektiini ja sokeri keskenään kuivassa astiassa. Kaada seos kirsikkasoseen päälle samalla sekoittaen. Kuumenna ja anna kiehua 1–2 minuuttia.

Raaka-aine	Tuotenumero	g
Tärkkelyssiirappi 40	111047	150
Kidesokeri 390	405522	550

- ✓ Lisää tärkkelyssiirappi ja kidesokeri vähitellen samalla sekoittaen. Keitä kasaan, kunnes vettä on haihtunut riittävästi. (Pehmeä Jelly Brix 76/77, sitkeämpi Jelly Brix 81/82)

Raaka-aine	Tuotenumero	g
Sitruunahappo 1 kg	567037	6
Vesi		6

- ✓ Liuota sitruunahappo veteen ja lisää lopuksi kirsikkaseokseen. Kaada ripeästi muotteihin ja anna jähmettyä. Poista muoteista. Käytä hanskoja, jotka on öljytty ruokaöljyllä. Jätä ritilälle tai öljytylle pellille kuivumaan.

Raaka-aine	Tuotenumero	g
Kidesokeri 390	405522	70
Sitruunahappo 1 kg	567037	30

- ✓ Sekoita kidesokeri ja sitruunahappo hyvin sekaisin. Kierittele jellyt seoksessa.



Olemme sinua varten!

Ammattilaisemme ovat paikalla, kun haluat kysyä lisää tuotteista ja niiden käyttömahdollisuuksista sesongin leivonnassa.



Gelato, konditoria- ja kahvileipätuotteet

Tarja Sjöfelt

+358 40 653 1417

tarja.sjofelt@leipurin.com

Tuotteet tilaat kätevästi myyntipalvelustamme joka arkipäivä 8-16.

+358 9 521 2600

tilaukset.leipurin@leipurin.com

Tai verkkokaupastamme

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