

2026

Vadelmavaahdokarkki

LEIPURIN®



Raaka-aine	Tuotenumero	g
Naudan Gelatiinijauhe 200 Bloom 1 kg	567035	29
Vesi		87

- ✓ Sekoita gelatiinijauhe ja vesi. Anna tekeytyä jääkaapissa tunti ja sulata 55–70 asteeseen.
- ✓ Pidä jääkaapissa ennen käyttöä vähintään 12 tuntia.

Raaka-aine	Tuotenumero	g
Vesi		138
Kidesokeri 390	405522	404
1. Nestesokeri 77	116822	135
2. Nestesokeri 77	116822	207

- ✓ Kuumenna kattilassa vesi, kidesokeri ja nestesokeri 1. 110 asteeseen ja laita heti vispauskoneeseen. Lisää välittömästi sekaan sulatettu gelatiinimassa ja nestesokeri 2.
- ✓ Vispaa keskinopeudella.

Raaka-aine	Tuotenumero	g
Pakastekuivattu vadelmapala	567041	15

- ✓ Anna vaahtokarkkiseoksen vispautua kunnes se on jäähtynyt 38 asteeseen. Lisää tällöin hienonnettu vadelmapala ja sekoita hyvin.
- ✓ Kaada öljytylle silikonimatolle kehikkoon tai pursota suurella tyllalla pötköjä öljytylle silikonimatolle.
- ✓ Anna kuivua vähintään 12 tuntia.

Vaahtokarkkisokeri:

Raaka-aine	Tuotenumero	g
Tomusokeri	940090	100
Maissitärkkelys	920262	100

- ✓ Sekoita tomusokeri ja tärkkelys keskenään. Leikkaa vaahtokarkki sopiviksi paloiksi ja pyörittele vaahtokarkkisokerissa. Käytä suurta siivilää ylimääräisen sokerin poistamiseksi.
- ✓ Anna vielä kuivua ennen pakkaamista.
- ✓ Nämä säilyvät huoneenlämmössä jopa neljä viikkoa.



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>