



Roadshow 2024

Bueno Kolmen Zafiron kakku

Noin 10 kpl ø 14 cm kakkua



Suklaapohja:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Mantelimassa Kobia 50/50	920120	500
Meijerivoi	930310	500
Kidesokeri	405522	210
Vaahdotetaan keskenään.		
Kananmuna	901020	450
Lisätään vaahtoon vähitellen.		
Karkea vehnäjauho	248088	100
Kaakaojauhe	610035	100
Lisätään varovasti sekoittaen. Levitä ohut (noin 1,5 cm) kerros rengasvuokaan. Paista noin 20 min 170 C. Laita kypsä pohja rengasvuoan pohjalle.		

Bueno-täyte:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Zafiro White	566223	800
Vispikerma	920363	400
Hasselpähkinätäyte (Praliini)	610012M	200
Kuumenna vispikerma ja kaada Zafironappien päälle. Sekoita ja lisää hasselpähkinätäyte. Kaada noin 1,5 cm kerros kypsän suklaapohjan päälle.		



Mousse:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Zafiro Milk	566222	720
Juokseva vispikerma	920363	220
Gelatiinimassa	Resepti seuraavalla sivulla	75
Keltuaismassa	921006	190
Vesi		100
Kidesokeri	405522	120
Kermavaahto	920363	1000
Kuumenna (84 C) keltuainen, vesi ja sokeri vispaten samalla. Laita koneeseen vispautumaan jäähtyneeksi vaahdoksi. Kuumenna juokseva kerma ja sulata joukkoon gelatiinimassa. Sulata Zafiro Milk ja yhdistä kuumennetun kerman kanssa. Yhdistä keltuaisvaahdon kanssa ja kääntele yhteen kevyesti vispattuun kermavaahtoon. Täytä kakkurenkaat moussella ja tasoita pinta paletilla. Pakasta.		

Gelatiinimassa

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Gelatiini jauhe 25 kg	562880	60
Kylmä vesi		400
Sekoita hyvin keskenään. Säilytä kylmässä. Käytettävissä 10 min kuluttua.		

Pinta:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Zafiro bitter	566220	150
Belnap 100	950474	300
Vesi		100
Kiehauta vesi ja Belnap. Yhdistä sulatetun Zafiron kanssa. Gleissaa jäisen kakun pinta ja anna jähmettyä ennen kuin poistat kakkurenkaat ja reunakalvot.		

Koristeet:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Zafiro Milk	566222	
Zafiro White	566223	
Paahdettu hasselpähkinä		
Schokobella Valkoinen	566033	500
Schokobella Suklaa	565686	500
Vaahdota molemmat Schokobellat ja pursota tähtityllällä koristeet kakun päälle. Lisää Zafirokoristeet ja paahdettuja hasselpähkinöitä.		



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>