



2025

Dubai-suklaakakku

LEIPURIN®



Kakkupohja:

Raaka-aine	Tuotenumero	g
Cake Base Chocolate	562951	1000
Munamassa	902015	350
Rypsiöljy	970081	300
Vesi	-	225

- ✓ Sekoita kaikki raaka-aineet 1 min hitaalla ja 4 min keskinopeudella.
- ✓ Annostele vuokiin noin 230 g ja paista 175 C noin 15 min. Laita jäähtyneet pohjat rengasvuokien pohjalle.

Pistaasitäyte: (Noin kolmeen pieneen kakkuun)

Raaka-aine	Tuotenumero	g
Valkosuklaanappi Born Blanxart	566284	60
Classic paste pistachio	112481	200
Tahini	-	25
Crunchy Crep	566374	100
Merisuola	920107	1
Appelsiininkuorirouhe	920741	30

- ✓ Sulata valkoinen suklaa. Lisää suklaan joukkoon pistaasi ja tahini ja sekoita.
- ✓ Lisää loput raaka-aineista ja sekoita varovasti.
- ✓ Lämmitä seosta hieman (45 asteeseen) ja levitä pyöreisiin silikonimuotteihin ja pakasta.
- ✓ Aseta jäähtynyt kiekko pohjan päälle. (Et välttämättä tarvitse muotteja, mutta jäähdytä siinä tapauksessa massa ensin huoneenlämpöiseksi. Pistaasikerroksesta ei tule myöskään silloin yhtä selvä ja tasainen.)

Mousse: (Noin kolmeen pieneen kakkuun)

Raaka-aine	Tuotenumero	g
Vispikerma juokseva	920363	250
Maitosuklaa Sants Blanxart	566251	250
Alaska Express neutraali	920402	75
Vispikerma vaaho	920363	500

- ✓ Vispaa kerma kevyesti.
- ✓ Sulata maitosuklaa ja lämmitä juokseva kerma. Yhdistä. Lisää ensin pieni määrä kermavaahtoa ja sekoita kunnolla. Kääntele loputkin kermavaahdosta mukaan.
- ✓ Täytä rengasvuoat moussella ja tasoita pinta. Anna jähmettyä jääkaapissa.

Pinta:

Raaka-aine	Tuotenumero
Maitosuklaa ganache Blanxarte	566320

- ✓ Lämmitä ganache varovasti. Kuorruta jähmettyneen kakun pinta ennen renkaan poistamista tai koko kakkurenkaan poistamisen jälkeen.



Koristeet:

Raaka-aine	Tuotenumero
Tumma suklaa spiraali	299164
Suklaapallo Gold Pearl	621097
Kuoritut pistaasipähkinät	-
Kulta spray glitter	299182



Tuotteet tilaat kätevästi myyntipalvelustamme
Joka arkipäivä 8-16.
+358 9 5212600
tilaukset.leipurin@leipurin.com

Tai verkkokaupastamme www.store.leipurin.com