



Roadshow 2024

Kaneliwiener





Tuotteet tilaat kätevästi myyntipalvelustamme Joka arkipäivä 8-16. +358 9 521 2600 tilaukset.leipurin@leipurin.com



Leipurin Wienertaikinalevy:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Leipurin Wienertaikinalevy	30424	

Kanelitäyte & koristelu:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Fariinisokeri		750
Margariini		250
Täytejauhekonsentraatti	566103	500
Kaneli		100
Vesi		300
Kanelitäyte, valmistettu käyttämällä Täytejauhe konsentraattia		
Pomada	920246M	
Leipurin Cile	907076	
Blokki tumma Zafiro 17%	566221	



Työohjeet:

- 1. Sulata taikinalevyä yön yli jääkaapissa.
- 2. Kaulaa taikina auki 3,5mm, leveys 40cm.
- 3. Levitä Kanelitäyte kaulaukselle.
- Rullaa ja leikkaa noin 15mm levyiset pala Raakapaino 80gr.
- 5. Nostata noin 60min.
- 6. Paista 12min 210C reiluhkolla alkuhöyrytyksellä.
- 7. Jäähdytä wienerkiekot.
- Lämmitä pomada oikeaan lämpöön ja lisää kuuma
 Cile, sekoita.
- 9. Sudi pomada-cile seos wienerkiekkojen päälle.
- 10. Viimeistele blokkisuklaa raidoilla.



Olemme sinua varten!

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



Ruokaleivät, sämpylät, snacksit ja kahvileipätuotteet

Kimmo Virtanen

+358 40 059 0772 kimmo.virtanen@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

