



Roadshow 2024

Paistettu vadelmajuustokakku

Noin 4 kpl ø 18 cm kakkua



Murotaikina:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Voi	930310	400
Tomusokeri	940090	140
Mantelijauho	562729	160
Keltuainen	921006	80
Vehnäjauho	990001	280
Suola	920107	4
Sekoita kaikki aineet murotaikinaksi ja anna levätä yön yli jääkaapissa. Pehmennä seuraavana päivänä ja kauli 3 mm vahvuuteen. Ota rengasvuolla sopivia pohjia ja paista noin 170 C 8 min. Asettele kypsät pohjat reunakalvollisiin rengasvuokiin.		



Täyte:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Vadelmatäyte 50 %	566105	

Juustokakkumassa:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Tuorejuusto	930306	1200
Zafiro White	566223	130
Sokeri 390	405522	200
Vispikerma	920363	300
Classic paste Vanilja Tahiti	112411	10
Perunatärkkelys	E23333	120
Munamassa	902015	300

Vispaa kaikki muut aineet paitsi munamassa ja Zafiro yhteen. Lisää sulatettu Zafiro. Lisää munamassa vähitellen. Kaada rengasvuokiin muropohjien päälle. Pursota vadelmatäyte spiraalina sekaan. Paista mieluiten arinauunissa alkulämpö 140 C -> paistolämpö 110 C 90 minuuttia. (Pinnavaunussa noin 120 C -> 90 C 90 min.) Jäähdytä hyvin, poista vuoka ja koristele.



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>