



Roadshow 2025

Cookies & Cream Kakku

Ohjeesta tulee 3 kpl halk 15 cm kakkua



LEIPURIN®

Browniepohja:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Cake Base Chocolate	562951	1000
Munamassa	902015	300
Rypsiöljy	970081	350
Vesi		225

- ✓ Sekoita kaikki raaka-aineet 2 min hitaalla ja 2 min keskinopeudella.
- ✓ Annostele viiteen pyöreään halkaisijaltaan 15 cm vuokaan tai renkaaseen.
- ✓ Paista 140 C 15 min + 165 C 20 min.
- ✓ Leikkaa jäähtyneet pohjat kahteen osaan. (Yhteen kakkuun tarvitset kolme osaa/kerrosta)



Suklaamousse: (Kolmeen kakkuun)

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Vispikerma	920363	500
Vesi		125
Alaska Express Suklaa	920408M	100

- ✓ Vispaa kerma riittävän kovaksi. Sekoita hyödykejauhe veteen ja yhdistä kermavaahtoon.
- ✓ Annostele kerros suklaamousse kummankin kakkukerroksen väliin.
- ✓ Levitä mousse tasaisesti kakun päälle ja reunoille. Reunat saavat kuultaa läpi.
- ✓ Anna hyytyä kunnolla jääkaapissa tai pakkasessa.



Kuorrutus:

Tuotenimi	Tuotenumero
Vela Cookies&Cream	566633

- ✓ Lämmitä kuorrutetta hieman mikrossa ja kaada kakun päälle.
- ✓ Levitä hieman ja pursota reunoille massapussilla valuma
- ✓ Pursota kakun päälle ruusukkeet Suklaamoussea ja koristele Cookiella ja suklaapaloilla.

Suklaacookie:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Cookie-Mix Suklaa	950418	1000
Voi	930310	160
Vesi		70

- ✓ Sekoita kaikki aineet massaksi. Muotoile ohuita pötköjä ja laita kylmiöön jäähtymään. Leikkaa pieniksi paloiksi ja paista noin 180 C 5 min.

Koristeet:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Tummasuklaapala	562894	
Valkosuklaapala	562879	

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>