



Roadshow 2025

Pistaasi-Manteli-Suklaapala

LEIPURIN®



Suklaakakkupohja:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Cake Base Chocolate	566609	1000
Munamassa	902015	350
Rypsiöljy	970081	300
Vesi		225

- ✓ Sekoita 4 min hitaalla ja annostele kakkuvuokiin.
- ✓ Paista noin 165 C 35 -45 min.

Perunaleivosmassa:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Kypsä suklaakakkupohja		1000
Karamellisoitu mantelirouhe	Erillinen resepti	200
Vela Pistaasi	566641	400

- ✓ Sekoita pehmeäksi massaksi lapvatkaimella.
- ✓ Painele massa Tronch-silikonivuokaan (T486650) ja kuorruta pinta (leivoksen pohja) ja jäädytä.
- ✓ Irrota jäätyneet pötköt ja kuorruta myös leivoksen oikea puoli ritilän päällä.

Pistaasikuorrute:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Vela Pistaasi	566641	600
Zafiro Pistaasi	42602	150

- ✓ Lämmitä Zafiro ja lisää sekaan Vela Pistaasi. Lämmitä hieman lisää.

Koristeraidat:

Tuotenimi	Tuotenumero
Zafiro Cacao	566221

- ✓ Sulata Zafiro ja koristele pötköt raidoilla.
- ✓ Leikkaa pieniksi paloiksi.



Karamellisoitu mantelirouhe

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Mantelirouhe	562656	1000
Vähäsuolainen voi	930310	100
Fariinisokeri	99276	100
Paino g		1200

- ✓ Sekoita sulatettu voi ja sokeri mantelirouheeseen.
- ✓ Levitä pellille ja paahda 180 C noin 8 - 10 min.



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>