



## Roadshow 2024

# Tummat marjat kakku

Noin 5 kpl ø 18 cm





**LEIPURIN**®

#### 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 rengasvuoalla sopivia pohjia ja paista noin 170 C 8 min. Asettele kypsät pohjat reunakalvollisiin rengasvuokiin.		





#### Ganache:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Zafiro White	566223	400
Juokseva vispikerma	920363	200
Kuumenna vispikerma ja kaada zafiron päälle. Sekoita ganacheksi ja kaada vuokiin muropohjien päälle.		

## Välipohja:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Budabestpohja Special	36805	
Ota rengasvuoalla sopivia paloja ja aseta jähmettyneen ganachen päälle.		





### Mustaherukkatäyte:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Mustaherukkatäyte	566106	
Pursota mustaherukkatäytettä spiraali Budabestpohjan päälle.		

#### Valkosuklaamousse:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Laktoositon vispikerma (vispattu)	920363	500
Alaska Express Neutraali	920402	125
Laktoositon vispikerma (juokseva)	920363	250
Zafiro White	566223	250
Vispaa kerma kevyesti. Sulata Zafiro ja yhdistä lämmitetyn kerman kanssa. Lisää joukkoon hyydykejauhe. Yhdistä seos vispattuun kermaan. Kaada kakkurenkaanseen parin senttimetrin kerros ja jäähdytä pakastimessa.		



## Jugurtti-Mustikkamousse:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Laktoositon vispikerma (vispattu)	920363	500
Alaska E Jugurtti-Mustikka	920414	250
Vesi		500
Vispaa kerma kevyesti. Sekoita hyydykejauhe ja vesi ja yhdistä parissa osassa kermavaahtoon. Täytä kakkurengas moussella ja pakasta. Poista renkaat ja reunakalvot.		

#### Pinta:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Schokobella Blueberry	566032	500
Tuorejuusto	930306	250
Pyöräytä ensi Schokobella pehmeäksi lapavatkaimella ja lisää sitten tuorejuusto. Vaahdota. Koristele kakku pursotuksin. Koristele tuoreilla marjoilla ja valkosuklaakoristein.		



#### 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 <a href="https://store.leipurin.com/fi/home">https://store.leipurin.com/fi/home</a>

