



Roadshow 2024

Vegaaninen Semletårta (Laskiaispullakakku)



Kakkupohja:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Vegan Cake Mix	144821	1000
Vesi		450
Rapsiöljy	566104	400
Mantelimassa	920120	1000
Mantelijauho	562729	150
Kardemumma	562942	30
Pehmennä ensin mantelimassa veden kanssa. Lisää sen jälkeen muut aineet ja sekoita lapvatkaimella noin 3 min keskinopeudella. Annostele kakkurenkaisiin ohut, noin 2 cm kerros. Paista noin 165 C 25 min.		



Mantelimousse:

Tuotenimi	Tuotenumero	g
Kauravispi	565989	1000
Paahdettu Mantelitäyte	566025	600
Vesi		100
Fond Royal Veggie Neutral	566039	250
Vispaa kauravispi vaahdoksi. Sekoita mantelitäyte veden kanssa ja lisää vegan fond ja yhdistä vaahdon kanssa. Laita kakkupohjat rengasvuokien pohjalle. Täytä mantelimoussella ja pursottele päälle tasareunatyllällä nappeja. Pakasta. Irrota renkaat ja koristele Mantelitäytteellä ja paahdetuilla mantelilastuilla.		



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>