



Roadshow 2024

Vegaaniset täytepitkot



Raaka-aineet:

Tuotenimi	Tuotenumero	g	%
Vesi		1325	25,7
Vehnäjauho	970001	2400	46,6
Kuivahiiva gold	562719	190	3,7
Sofo-mix	565523	450	8,7
Sokeri	107201	400	7,8
Rypsiöljy	566108	350	6,8
Kardemumma	562942	40	0,8



Työohjeet:

1. Taikinan sekoitusaika: 3+8
2. Taikinakone: Spiraali
3. Taikinan lämpötila: 23° C
4. Taikinalepo: 15min
5. Kaulaa taikina 3mm ulos, leveys 20cm
6. Täytteet:
 1. Leipurin Vanikreemi 1000gr, Vehnäkuitu WF400 40gr
 2. Leipurin Carameltäyte 1000gr, Vehnäkuitu WF400 40gr
 3. Presta Chocolate 1000gr, Vehnäkuitu WF400 40gr
7. Levitä täyte. Rullaa, saksii, leikkaa, aseta vuokaan
8. Palanpaino: 140gr
9. Nostatus: 60min
10. Nostatuksen jälkeen voitelu Sunset Glazella.
11. Paisto 15min 200C arinauunissa.
12. Jäähdyttyä viimeistele raidat Kuorrute valkoisella, jossa 5% Arabeschi Otto Caramel Biscottoa.

Olemme sinua varten!

Ammattilaisemme ovat paikalla, kun haluat kysyä lisää tuotteista ja niiden käyttömahdollisuuksista sesongin leivonnassa.



**Ruokaleivät, sämpylät,
snacksit ja
kahvileipätuotteet**

Kimmo Virtanen

+358 40 059 0772

kimmo.virtanen@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>