



2024

Suklaakakku valumalla ja Ruby- täytteellä

Tässä reseptissä ohjeet:

- Suklaamantelipohjaan
- Rapeaan täytteeseen
- Mousseen

Suklaamantelipohja

Ainesosat	Tuotenumero	Paino g
Mantelimassa Kobia 50/50	920120	500
Meijerivoi	930310	500
Kidesokeri	405522	210
Kananmuna	901020	450
Karkea vehnä jauho	248088	100
Kaakaojauhe Callebaut 22-24 %	610035	100

Vaahdotetaan
keskenään

Lisätään vaahtoon
vähitellen.

Lisätään varovasti
sekoittaen. Annostele
rengasvuokiin noin 1 - 2 cm
kerros.
Paista noin 18 min 165 C.



Rapea täyte

Ainesosat	Tuotenumero	Paino g
Crema Ruby	565696	300
Paillete Feuilletiné keksinmuru Callebaut	610072M	75

Sulata Crema ja lisää joukkoon Paillete. Annostele levyiksi silikonivuokiin tai kakkurenkaiseihin. Pakasta.

Mousse

Ainesosat	Tuotenumero	Paino g
Tumma suklaanappi Callebaut	610021M	500
Juokseva vispikerma	920363	500
Fond Neutraali	950420	200
Kermavaahto	920363	1000

Vispaa kerma kevyeksi vaahdoksi. Kuumenna juokseva kerma. Lisää sulatettu tumma suklaa juoksevaan kermaan. Yhdistä kolmessa osassa kermavaahtoon.



Ainesosat	Tuotenumero	Paino g
Valuma:		
Crema Ruby	565696	
Koristelu:		
Crema Ruby	565696	
Suklaapallo Helmiäispunainen	299176	
Suklaanappi Ruby	610007	

Leikkaa pohjat kahteen osaan. Yhteen kakkuun tulee vain yksi kerros pohjalle. Aseta suklaapohja kakkurenkaaseen. Aseta päälle jäätynyt täytelevy. Täytä rengas moussella. Anna hyytyä ja jäädytä ennen renkaan poistamista ja kuorruttamista.

Sulata hieman Ruby-suklaatäytettä ja pursota valumat massapussilla jäiseen kakkuun. Koristele cremapursotuksin ja näyttävillä koristeilla.

Tuotteet tilaat kätevästi myyntipalvelustamme
Joka arkipäivä 8-16.
+358 9 521 2600
tilaukset.leipurin@leipurin.com

Tai verkkokaupastamme
<https://store.leipurin.com/fi/home>