



# VALMISTAUDU YSTÄVÄNPÄIVÄÄN

## Kevään sesongit lähestyvät

**Herkullisia uutuuksia ja ihania koristeita  
kevään sydämellisiin hetkiin**

Yksi kevään klassikkojuhlista on luonnollisesti ystävänpäivä! Leipurin valikoimasta löydät paitsi maukkaat reseptit myös kaiken tarvittavan herkkujen valmistukseen ja koristeluun. Seuraavilta sivuilta löydät muutamana herkullisen resepti-idean ja upeita tuotteita leivonnaisten koristeluun.



[LEIPURIN.COM](https://www.leipurin.com)

**LEIPURIN®**

# PROSECCO-MANSIKKASYDÄNLEIVOS

## LEIVOSPOHJA

950400	Browniemix chevy fudge	263 g	Sekoita Brownie mixiä ja vettä muutama minuutti. Sekoita kakkumix ja muut aineet yhteen ja sekoita muutama minuutti. Yhdistä massat ja sekoita hyvin. Levitä vuokaan, paista uunissa 180 °C noin 10 min. Stanssaa jäähtyneestä leivospohjasta muotilla sopivankokoisia paloja.
	Vesi	70 g	
950395	Kakkupohja-mix	357 g	
902015	Long life munamassa	125 g	
970081	Leipurin rypsiöljy	107 g	
	Vesi	80 g	
<b>1 002 g</b>			

## MANSIKKALEVYT

921070	Mansikkatäyte	1 000 g	Kiehauta vesi ja sokeri. Sekoita Sanatine ja lisää sitten mansikkatäyte. Annostele muotteihin ja jäädytä. (Tähän sopii hyvin esim. pyöreät silikonimuotit, mutta niiden tulee olla halkaisijaltaan pienempiä kuin lopullisen sydämenmuotoisen silikonivuoan.)
	Vesi	120 g	
405522	Kidesokeri EU1 390 25 kg	80 g	
950534	Sanatine	30 g	
<b>1 230 g</b>			

## PROSECCO-MOUSSE

950420	Fond hyydykejauhe neutral	200 g	Sekoita vesi hyydykejauheen ja aromin kanssa, sitten lisää kevyesti vispattu kermavaahto kahdessa erässä.
	Vesi	200 g	
194120	Prosecco aromi	70 g	
920363	Vispikerma laktoositon (UHT)	1 000 g	
<b>1 470 g</b>			

## PROSECCO GLAZE

950461	Glamour silver neutral		Lämmitä ainekset 45 °C juuri ennen glaseerausta.
194120	Prosecco aromi	50 g	
<b>50 g</b>			

## LEIVOKSEN KOKOAMINEN:

1. Täytä noin 1/4 sydämenmuotoisesta silikonivuoasta Prosecco-moussella.
2. Aseta jäädytetyt mansikkalevyt keskelle ja peitä moussella.
3. Lisää leivospohja ja laita leivos pakastimeen.
4. Irroita jäätyneet leivokset silikonimuoteista ja glaseeraa Prosecco-glazella.



# METSÄMARJAINEN TUOREJUUSTOKAKKU

## MURUT

(á 60 g)

950395	Kakkupohja-Mix «Dawn»	600 g	Sekoita lapavatkaimella muruksi. Painele Ø 16 cm:n kakkurenkaiden pohjille.
920371	Meijerivoi, laktoositon	11 g	
		<b>611 g</b>	

## KAKKUPOHJA

(á 150 g)

950395	Kakkupohja-Mix «Dawn»	1 000 g	Sekoita lapavatkaimella 2 minuuttia hitaalla ja 3 minuuttia keskinopeudella. Pursota renkaaseen murujen päälle noin 1 cm:n kerros. Paista 180 °C:ssa noin 15-20 minuuttia.
902015	Leipurin Long Life, munam.	350 g	
970081	Leipurin rypsiöljy	300 g	
	Vesi	225 g	
		<b>1 875 g</b>	

## MARJAHYYTELÖ

(á 140 g)

950455	Delifruit Metsämarja «Dawn»	1 600 g	Keitä vesi ja sekoita joukkoon Sanatine. Lisää Delifruit Metsämarja. Pakasta Ø 14 cm:n rengas-vuoissa.
	Vesi	160 g	
950534	Sanatine «Dawn»	50 g	
		<b>1 810 g</b>	

## TUOREJUUSTOMOUSSE

(á 500 g)

920363	Vispikerma UHT, laktoositon - vatkattuna	2 000 g	Sekoita Fond lämpimään maitoon ja mausta vaniljalla. Lisää osa kermavaahdosta. Sekoita tuorejuusto nestemäiseen kermaan ja lisää joukkoon. Lisää loput kermavaahdosta.
930306	Tuorejuusto, laktoositon	1 600 g	
920363	Vispikerma UHT, laktoositon - nestemäisenä	1 000 g	
950437	Hyydykej. Tuorejuusto «Dawn»	800 g	
930302	Täysmaitojuoma, laktoositon	800 g	
194108	Pastarom Vanilja	50 g	
		<b>6 200 g</b>	

## PUNAINEN KUORRUTE

(á 250 g)

950461	Glamour Silver Neutral «Dawn»	3 800 g	Keitä vesi ja lisää Belnap. Lämmitä Glamour Silver Neutral 40 °C:seen ja lisää joukkoon. Lisää Decorgel Suklaa ja väri.
	Vesi	1 200 g	
950474	Belnap 100, neutraali «Dawn»	800 g	
950477	Decorgel Suklaa «Dawn»	200 g	
T023127	ColorGel Punainen	40 g	
		<b>6 040 g</b>	

### KAKUN KOKOAMINEN:

1. Aseta kypsä kakkupohja Ø 18 cm:n rengasvuokaan ja levitä kerros tuorejuustomousseä päälle.
2. Aseta päälle marjahyytelö.
3. Täytä rengas tuorejuustomoussella ja pakasta.
4. Kuorruta punaisella kuorutteella ja koristele.

# Koristeita ystävänäpäivään

## Koristeilla uusi ilme tutuille herkuille

Leipurin monipuolisesta tuotevalikoimasta löydät sopivat vaihtoehdot niin herkkujen valmistukseen kuin koristeluunkin. Ihanilla muffinskapselilla sulatat jokaisen asiakkaan sydämen ja upeilla koristeilla viimeistelet kaikki leivonnaiset ystävänpäivään sopivaksi.



299113 Suklaasydän  
valkoinen/vaaleanpunainen



621032 Suklaa ruusulehti pinkki



299132 Suklaasydän  
tumma, keskeltä auki



911379 Muffinskapseli heart

TUOTENUMERO	TUOTENIMI	PAKKAUS
299113	Suklaasydän valkoinen/vaaleanpunainen 30 mm	64 kpl/ras
299114	Suklaasydän punainen valkoiset pilkut 25 mm	270 kpl/ras
299115	Suklaapallo I Love U 28 mm	96 kpl/ras
299116	Suklaasydän valkoinen/punainen 33 mm	105 kpl/ras
299130	Suklaasydän tumma/punainen 33 mm	235 kpl/ras
299131	Marsipaanisydän punainen 15 mm	400 kpl/ras
299132	Suklaasydän tumma, keskeltä auki 35 mm	385 kpl/ras
621032	Suklaa ruusunterälehti pinkki	2 kg/ltk
621065	Suklaasydän punainen 34 mm	240 kpl/ras
621066	Suklaasydän tumma/maitosuklaa 34 mm	240 kpl/ras
621087	Suklaasydän pinkki 18 x 14 mm	320 kpl/ras
T488319M	Sydän maitosuklaa 24 mm	540 kpl/ras
T488367M	Marsipaanisydän punainen 20 x 17 mm	108 kpl/ras
T488368M	Sydänkoriste punainen 7 mm	1,2 kg/ltk
T488805M	Sokerinallet sydämellä 22 x 18 mm	60 kpl/ras
T488826M	Suklaasydän filigran 35 mm	240 kpl/ras
T488833M	Sydänstreusseli 35 mm	0,6 kg/prk
910507	Paperivuoka sydän 175 x 175 x 45 mm	600 kpl/ltk
911377	Leivoskapseli heart 75 x 20 mm	1 000 kpl/ltk
911379	Muffinskapseli heart 50 x 35 mm	1 000 kpl/ltk
911361	Muffinskapseli pinkki 50 x 40 mm	300 kpl/ltk
911384	Leivoskapseli miss spring 90 x 25 mm	500 kpl/ltk
911344	Leivoskapseli mini pink 27 x 35 mm	1 000 kpl/ltk
911348	Muffinskapseli flower 49 x 50 mm	1 000 kpl/ltk
911329	Muffinskapseli romance 50 x 35 mm	1 000 kpl/ltk

### Muista myös nämä Leipurin suosituksset

970209	Suklaamuffin-mix	25 kg
460527	Leipurin vadelmahillo	12 kg