

Love
is in the
Air



Creating
New
Traditions
By Dawn since 1920

SANT VALENTIN'S CUBE



AINEKSET

1 reunavuoka 60x20 cm

- 650 g Kaura-Cookiepohja
- 1650 g Lime-jugurttihiyydyke
- 1500 g Kirsikkahiyydyke
- 600 g Dawn Decorgel Vadelma

PERUSRESEPTIT

1. Kaura-Cookiepohja

- 1000 g Dawn Cookie-Mix Kaura
- 150 g Laktoositon voi
- 60 g Vesi

1210 g Yhteensä

2. Lime-jugurttihiyydyke

- 250 g Hyyydykejauhe Yoghurt-Lime
- 500 g Vesi (30°C)
- 1000 g Vispikerma UHT

1750 g Yhteensä

3. Kirsikkahiyydyke

- 200 g Dawn Hyyydykejauhe Neutral
- 200 g Vesi (30°)
- 80 g Dawn Pasta Kirsikka
- 1000 g Vispikerma UHT

1480 g Yhteensä

LEIVOKSEN KOKOAMINEN

Aseta kaura-cookiepohja vuoan pohjalle. Annostele lime-jugurttihiyydyke päälle ja sen päälle kirsikkahiyydyke. Hyyydytä kylmässä noin 2 tuntia ja pakasta halutessasi sen jälkeen tai hyyydytä kylmässä yön yli. Koristele Decorgelillä ja suklaakoristeilla. Leikkaa levystä 27 leivosta.

TYÖOHJEET

1. Kaura-Cookiepohja

Sekoita Cookie-Mix Kaura ja voi lapvatkaimella 3 minuuttia murumaiseksi massaksi ja lisää vesi. Sekoita tasaiseksi massaksi. Kauli taikina noin 4 mm:n vahvuuteen ja ota siitä 60x20 cm:n kokoiset palat ja aseta ne paistovuokaan. Paista 165°C:ssa 12 minuuttia.

2. Lime-jugurttihiyydyke

Vaahdota kerma. Sekoita hyyydykejauhe ja vesi keskenään ja lisää vaahdotetun kerman joukkoon. Sekoita hyyydyke tasaiseksi.

3. Kirsikkahiyydyke

Vaahdota kerma. Sekoita hyyydykejauhe ja vesi keskenään ja lisää vaahdotetun kerman joukkoon. Lisää kirsikkapasta ja sekoita hyyydyke tasaiseksi.

Tuotenro	Tuotenimi	Pakkaus
950419	Dawn Cookie-Mix Kaura	12,5 kg
950420	Dawn Hyyydykejauhe Neutral	2x2,5 kg
950495	Dawn Pasta Kirsikka	1 kg
950472	Dawn Decorgel Vadelma	3 kg