



Mansikkaraparperileivos

LEIVOSPOHJA

950395	Kakkupohja-mix	500 g	Sekoita kakkupohja-mix, munamassa, rypsiöljy ja vesi noin 4 min lapavatkaimella. Laita 20 x 60 cm voideltuun vuokaan leivinpaperi pohjalle. Jaa massa vuokaan tasaisesti. Pursota päälle pitkittäin neljä riviä raparperitäytettä. Paista noin 30 min 175 °C.
902015	Munamassa	175 g	
970081	Rypsiöljy	150 g	
	Vesi	112 g	
950443	Delifruit Raparperi		
	Paino yht.	937 g	

MANSIKKAMOUSSE

920363	Vispikerma vaahto	1 200 g	Yhdistä vesi ja fond mansikka ja kääntelee yhteen kermavaahdon kanssa. Kaada leivospohjan päälle vuokaan. Tasoita ja siirrä kylmiön kautta pakkaaseen.
	Vesi	400 g	
950421	Hyydykejauhe Fond Mansikka	400 g	
	Paino yht.	2 000 g	

PUNAINEN GLAZE

950461	Decorgel Silver	500 g	Lämmitä Decorgel 40 asteeseen ja lisää väri. Kuorruta leivosten pinta.
T023127	Colorgel punainen	1 g	
	Paino yht.	501 g	