



Mustikkajuustoleivos

LEIVOSPOHJA

950395	Kakkupohja Mix	500 g
902015	Munamassa	175 g
970081	Rypsiöljy	150 g
	Vesi	112 g
	Delifruit Mustikka	
	Paino yht.	937 g

Sekoita kakkupohja-mix, munamassa, rypsiöljy ja vesi noin 4 min lapvatkaimella. Laita 20 x 60 cm voideltuun vuokaan leivinpaperi pohjalle. Jaa massa vuokaan tasaisesti. Pursota päälle pitkittäin neljä riviä mustikkatäytettä. Paista noin 30 min 175 °C.

JUUSTOKAKKUMOUSSE

930306	Tuorejuusto	800
920363	Vispikerma vaahto	1 200
	Vesi	400
950420	Fond neutral	400
112411	Classic Paste Vanilla Tahiti	40
	Paino yht.	2 840 g

Yhdistä vesi ja fond neutral ja lisää joukkoon tuorejuusto ja vaniljapasta. Kääntele yhteen kermavaahdon kanssa. Kaada leivospohjan päälle vuokaan. Tasoita ja siirrä kylmiön kautta pakkaaseen.

MUSTIKKA GLAZE

950460	Decorgel Neutral	500 g
	Vesi	150 g
950474	Belnap 100	200 g
950490	Pasta Mustikka	40 g
	Paino yht.	890 g

Kiehauta vesi ja Belnap. Lisää Decorgel ja kuorruta leivosten pinta. Irrota vuoasta. Leikkaa 4 x 10 cm leivoksia ja viimeistele.