

KĒKSIŅU VAINADZIŅI

Labi pazīstama klasika pievērsīs uzmanību un piesaistīs klientus! Uzbūriet mazus kūksiņus, izmantojot plašo Leipurin produktu piedāvājumu!



Smiltsērķšķu kūksiņš



Karkade kūksiņš



Džentlmeņu kūksiņš



Klasiskais sviesta kūksiņš

Smiltsērķšķu kūksiņš

| | |
|--------------------------|----------------|
| Biskvītmix ar spinātiem | 1'000 g |
| Olas | 560 g |
| Ūdens | 320 g |
| Kon-Cept Rapšu eļļa 100% | 180 g |
| | 2'060 g |

Karkade kūksiņš

| | |
|--------------------------|----------------|
| Sandra Lila maisījums | 1'000 g |
| Olas | 560 g |
| Ūdens | 320 g |
| Kon-Cept Rapšu eļļa 100% | 180 g |
| | 2'060 g |

Visas sastāvdaļas maisiet kopā 4 minūtes. Lieciet formās. Cepiet 180°C apmēram 20 minūtes.

Džentlmeņu kūksiņš

| | |
|--------------------------|----------------|
| Balt-Brownie koncentrāts | 600 g |
| Cukurs | 400 g |
| Olas | 560 g |
| Ūdens | 320 g |
| Kon-Cept Rapšu eļļa 100% | 180 g |
| | 2'060 g |

Klasiskais sviesta kūksiņš

| | |
|--------------------------|----------------|
| Butter keks koncentrāts | 150 g |
| Kviešu milti Ekstra | 450 g |
| Cukurs | 400 g |
| Olas | 300 g |
| Ūdens | 150 g |
| Kon-Cept Rapšu eļļa 100% | 350 g |
| | 1'800 g |

Visas sastāvdaļas maisiet kopā 4 minūtes. Ļaujiet uzbriest 10 minūtes, vēlreiz samaisiet. Lieciet formās. Cepiet 180°C apmēram 20 minūtes.

KRĒMS:

| | |
|-----------------------------|--------------|
| Krēms Patisserie (saputots) | 200 g |
| Jogurta krēma pildījums | 200 g |
| Konditorejas pasta | 20 g |
| | 420 g |

Krēmu Patisserie samaisiet ar Jogurta krēma pildījumu, pievienojiet nepieciešamo konditorejas pastu: KP Smiltsērķšķu, KP Hibiskus, KP Calvados, KP Pistāciju