

LEIPURIN®

BENTOKAKUT

POHJAT VALMISTUS

950395	Kakkupohja Mix	1 000 g
902015	Munamassa	350 g
970081	Rypsiöljy	300 g
	Vesi	225 g
	tai	
30633	Leipurin vaalea leivospohja	
30634	Leipurin tumma leivospohja	

Sekoita leivospohjan aineet noin 4 min lapavatkaimella. Annostele vuokiin ja paista noin 175 °C 30 min.

VALKOSUKLAAKREEMI:

970207	Leipurin valmiskreemi	1 000 g
621008	Suklaanappi valko 24 %	500 g

Vaahdota Leipurin valmiskreemi ja lisää sulatettu valkosuklaa.

MARENKIKREEMI:

970207	Leipurin valmiskreemi	1 000 g
950409	Marenki-Mix	660 g
	Vesi	330 g

Vaahdota Leipurin valmiskreemi. Vispaa Marenki-Mix ja vesi. Yhdistä seokset.

KORISTEMARENGIT:

950409	Marenki-Mix	1 000 g
	Vesi	500 g
T023123	Colorgel roosa/	5 g
T023125	Colorgel sininen	

Vispaa Marenki-Mix ja vesi. Värjää. Pursota pieniksi ruusuiksi. Paista noin 90 °C 4 h.

MINIKAKKU

PUNAINEN MARJA

RAAKA-AINE

Vaalea pohja

VADELMAKREEMI:

	Valkosuklaa- tai Marenkikreemi	1 000 g
194114	Vadelma-aromi	25 g

TÄYTE

921070	Leipurin marjaisa mansikkahillo
--------	---------------------------------

KORISTEET

299115	Suklaapallo "I love you"
621032	Ruusun terälehti pinkki
T025467M	Sokerimassa kaulittu
	Roosat koristemarengit
150014M	Punainen koristehyytelö
910050M	Tumma blokki
610061M	Ruby Murohelmi



MINIKAKKU

CARAMEL-MOKKA

RAAKA-AINE

Tumma pohja

KREEMI:

	Valkosuklaakreemi	1 000 g
194109	Pastarom Mokka	10 g

TÄYTE

140044 Leipurin Caramel täyte

KORISTEET

T025467M	Sokerimassa kaulittu
150017M	Ruskea koristehtyytelö
T488803M	Mokkapapu
621019	Minisuklaalastu karamelli



MINIKAKKU

KIIVI

RAAKA-AINE

Vaalea pohja

KREEMI:

Marenkikreemi

TÄYTE

562687

Kiivitäyte 50 %

KORISTEET

T025467M

Sokerimassa kaulittu

150016M

Vihreä koristehtyytelö

150017M

Ruskea koristehtyytelö

