



CONDITE

# PÄÄSIÄISHERKUT



# PASSION-SITRUUNA RULLIS

Reseptistä tulee 6 rullakakkua!

3400005 / leivospohja vaalea

## Sitruuna-marenki crisp:

2400170 / pralin delicrisp sitruuna-marenki **540 g**

2400168 / covercream sitruuna **540 g**

Sekoita keskenään samassa suhteessa Delicrisp sitruuna-marenki ja Covercream sitruuna. Lämmitä täytteitä hieman, jotta niiden käsitteleminen on helpompaa. Levitä crisp kostutetun kakkupohjan päälle.

## Mousse:

3800001 / vispikerma UHT **1000g**

92602410 / kermahyydykejauhe neutral **200g**

2200059 / passionsose **250g**

Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi. Sekoita kermahyydykejauheen joukkoon kädenlämpöinen sose. Kääntelee joukkoon kermavaahto.

## Kuorrute:

2400168 / covercream sitruuna

Pehmennä covercream sitruuna täytettä hieman ja kuorruta kakku. Koristele.



# PASSION-SITRUUNA LEIVOS

## Pohja:

98972410 / soft cake GF **1000g**  
5500003 / kokomunamassa **250 g**  
Vesi **150g**  
2200044 / sitruuna täysmehutiiviste **50 g**

Punnitse kaikki ainekset sekoituspataan ja sekoita n.4 min ajan sileäksi massaksi. Annostele paistovuokaan.

Paistolämpötila **180°**

Paistoaika **n.15min** (vuoasta riippuen)

## Sitruuna-marenki crisp:

2400170 / pralin delicrisp sitruuna-marenki **540g**  
2400168 / covercream sitruuna **540g**

Sekoita keskenään samassa suhteessa Delicrisp sitruuna-marenki ja Covercream sitruuna. Lämmitä täytteitä hieman, jotta niiden käsitteleminen on helpompaa. Levitä crisp pohjan päälle.

## Mousse:

3800001 / vispikerma UHT **1000g**  
92602410 / kermahyydykejauhe neutral **200g**  
2200059 / passionsose **250g**

Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi. Sekoita kermahyydykejauheen joukkoon kädenlämpöinen sose. Kääntelee joukkoon kermavaahto.

## Kuorrute:

2400168 / covercream sitruuna

Pehmennä covercream sitruuna hieman ja kuorruta leivos. Koristele.





**puh. 02 4365 900**  
**tilaukset@condite.fi**



#yhdessäolemmeenemmän  
#conditeoy