



CONDITE

Vegaaniset HERKUT





Vinkki!

Kuumahyytelöllä saadaan kaunis kiilto leivoksiin ja kakkuihin!
Conditen kuumahyytelö pakataan 12 kg Bag in Box -pakkauksiin
ja se soveltuu liitettäväksi useimpiin ruiskulaitteisiin.
Käyttö on nopeaa, helppoa ja sotkutonta!

501008 Kuumahyytelö neutral 12 kg



Vegaanista & maistuvaa!

Vegaanisten leivonnaisten ja kakkujen kysyntä kasvaa markkinoilla vauhdilla ja myös Conditen valikoimasta löytyy tähän loistavia tuotteita. Haluamme nostaa erikseen parrasvaloihin kaksi uutta kakkuseostamme, jotka ovat vegaanisuuden lisäksi myös todella monikäyttöisiä. Samasta tuotteesta valmistat vuoan kokoa vaihtamalla kaiken aina muffinsseista kakkupohjiin. Ja on hyvä myös muistaa, ettei vegaanisessa leivonnassa tarvitse tinkiä mausta – kokeile itse ja vakuutu, kuinka herkullisia tuotteita näistä saa!

Credi Cake Vegan konsentraatti on kasvipohjaisista tuotteista tehty vaalea jauhoseos. Taikinaa varten tulee lisätä vehnä jauho, sokeri, vesi ja rapsiöljy.

Credi Cake Vegan tumma jauhoseos on vastaava kuin vaalea, mutta siinä on myös vehnä jauho ja sokeri valmiina. Eli lisätään vain vesi ja rapsiöljy!

Kurkkaa seuraavilta sivuilta muutamia reseptejä ja inspiroidu vegaanisen leivonnin helppoudesta!

Conditen valikoiman vegaaniseen leivontaan sopivat tuotteet:

98981710 Credi Cake Vegan konsentraatti 12,5kg

98982010 Credi Cake Vegan tumma 12,5kg

501008 Kuumahyytelö neutral 12kg

502811 Mansikka-punaherukkatäyte 60% 5kg

502814 Appelsiinitäyte 60% 5kg

502812 Raparperitäyte 50% 5kg

4025 Mokka kuorrute 13kg

1950 Pistaasiremonssi SG 13kg

Tiesitkö?

Myös Conditen pistaasiremonssi on vegaaninen!

1950 Pistaasiremonssi



Vaalea

KAKKUPOHJA

Credi Cake Vegan konsentraatista

KAKKUPOHJA

98981710	Credin Vegan cake konsentraatti 250 g
1200002	Vehnäjauho puolikarkea 300 g
4200006	Sokeri 400 g
	Vesi 450 g
3200050	Rapsiöljy 200 g



Sekoitusaika	5 min
Paistolämpötila	170°
Paistoaika	20-30 min

LEIVONTAOHJE

Sekoita kaikki ainekset keskenään 2+4 min.
Paista 170° ja vuoasta riippuen noin 20-30 min.

Conditen vegaaniset täytteet



Mansikka-punaherukka 60%
502811
5 kg



Appelsiini 60%
502814
5 kg



Raparperi 50%
502812
5 kg

Käyttövalmiita

Ei keinotekoisia maku- tai väriaineita

Paistonkestäviä

Aito Runeberg

APPELSIINITÄYTTEELLÄ

LEIVOSPOHJA

98981710	Credi Cake Vegan konsentraatti 250 g
1200002	Vehnäjauho puolikarkea 300 g
4200006	Sokeri 400 g
	Vesi 450 g
3200050	Rapsiöljy 200 g
2600006	Mantelirouhe 50 g
502814	Appelsiinitäyte 100 g

KOSTUTUS

4200008	K-kide sokeri 100 g
48945	Arrakkiaromi 50 g
	Vesi 500 g

KORISTELU

4200030	Pomada valkoinen
502827	Condite vadelmahillo

LEIVONTAOHJE

Sekoita leivospohjan ainekset keskenään hitaasti 5 min. Annostele torttuvuokiin. Paista leivoksia 190°, noin 20 min. Anna jäähtyä. Kostuta tortut arrakkivedellä. Pursota vadelmahillo ja pomada torttujen päälle.



Sekoitusaika	5 min
Paistolämpötila	190°
Paistoaika	20 min





Vinkki!

Vegaaniset jauhoseokset ovat monikäyttöisiä: yhdestä seoksesta saat mm. muffinsseja, leivoksia, kakkuja tai levykakkuja. Vaihda vain vuolan kokoa ja muokkaa paistoaikaa!



Suklaa- **KAKKUPOHJA**

Credi Cake Vegan tummasta jauhoseksesta

KAKKUPOHJA

98982010 Credi Cake Vegan tumma 1000 g
Vesi 450 g
3200050 Rapsiöljy 200 g

LEIVONTAOHJE

Sekoita suklaapohjan ainekset keskenään 2+4 min.
Paista 170° – paistoaika vaihtelee vuoasta riippuen:
muffinssit 20 min, kakkupohja 30 min.



Sekoitus aika
Paistolämpötila
Paistoaika

5 min
170°
20-30 min

Tiesitkö?

Myös Conditen makkakuorrute on vegaaninen. Sitä voi käyttää myös raidoitukseen!

4025 Makkakuorrute 13 kg





puh. 02 4365 900
tilaukset@condite.fi



#yhdessäolemmeenemmän
#conditeoy