

Kevät & kesä 2024

INSPIRAATIOTA
RESEPTTEJA
UUTUUKSIA

Hei asiakkaamme!

Kevät ja kesä ovat kiireistä sesonkia teemapäivästä ja juhlasta toiseen ja näin ollen myös leipomo- ja konditoriatuotteille on suuri kysyntä. Kiireeseen on hyvä varautua paitsi suunnitelmallisuudella, mutta myös esimerkiksi tilaamalla varastoon laadukkaita raaka-aineita. Sellaisten, joiden käyttö on varmaa ja helppoa ilman odottamattomia yllätyksiä.

Olemme tähän esitteeseen halunneet koko Conditen tiimin puolesta kerätä inspiraatiota, reseptejä ja tuotteita helpottamaan kiireisen sesongin työmäärää. Kaikkea ei aina tarvitse tehdä alusta asti itse ja tätä varten meillä on tarjota paljon käyttövalmiita ja herkullisia ratkaisuja – joihin myös asiakkaasi ihastuvat!

Loppuun haluamme muistuttaa, että asiakaspalvelumme ja myyjämme ovat täällä teitä varten – hyvän ja nopean palvelun lisäksi saa myös ammattitaitoiset vinkit ja ideat!

Toivotamme aurinkoista ja menestykseskästä sesonkia!

Conditen väki



Sisällys

Ajankohtaiset tuotteet 4

Irca: laatua ja makua Italiasta 6

Munkkeja, munkkeja! 8

Kauniit kakut kevään sesonkeihin 10

Muropohja Vegan x3 14

Budapest-pohjasta on moneksi 18

Macaronsit kolmella tapaa 20

Anna marengin yllättää! 22

Sitruunaiset pusut 24

Viimeistele Doblan koristeilla 25

Piirakka on pop! 26



Suosittellemme sesonkiin!

Kermahyydykkeet

Monikäyttöiset kermahyydykkeemme tulevat Orklan sisaryrityksestämme Crediniltä Tanskasta. Laadukkaat tuotteet löydät kolmessa eri maussa: maustamaton, mansikka ja vadelma. Nämä sopivat käytettäväksi esim. makupastojen, pyreiden ja soseiden kanssa. Sopivat myös esim. marenkien maustamiseen: kurkkaa sivulle 22!

Mansikassa ja vadelmassa on ihanan kirpsakan raikas maku ja ne sisältävät jopa 3,5% aitoa marjaa. Suosittelemme kokeilemaan!

92602410 Kermahyydyke neutral 10 kg
92600710 Kermahyydyke vadelma 10 kg
92611010 Kermahyydyke mansikka 3 kg



Laktoositon tuorejuusto

Laktoositonta tuorejuustoa saa nyt meiltäkin muun tilauksen ohessa! Ja kätevässä 10 kg ämpäriässä.

3119401 Tuorejuusto LF



Kuumahyytelö neutral

Kuumahyytelöllä kaunis kiilto leivoksiin ja kakkuihin.

Conditen vegaaninen kuumahyytelö pakataan 12 kg Bag in Box -pakkauksiin ja se soveltuu liitettäväksi useimpiin ruiskulaitteisiin.

Käyttö on nopeaa, helppoa ja sotkutonta!

**501008 Kuumahyytelö
neutral**



Macarons- & marenkimixit

Käyttövalmiit ja takuuvarmat seokset macaronsien ja marenkien valmistamiseen. Katso helpot reseptivinkit sivuilta 20–23! Myyntierät molemmissa 6 x 1 kg.

2400165 Irca Macarons-mix
**2400174 Irca Top Meringue
Marenki-mix**



Salted Caramel remonssi

Suolaisen kinuskin täyteläinen makumaailma yhdistyy tässä tuotteessa äärettömän herkullisella tavalla. Tämä käyttövalmis remonssi sopii täytteeksi moniin erilaisiin tuotteisiin ja se on maultaan täyteläinen. Tuote on myös paistonkestävä, joten kokeile sitä vaikka kahvileipiin tai pulliin! Tuote ei sisällä maitoa tai kananmunaa. 10 kg ämpäri.

4118 Salted Caramel remonssi



Toscamassa

Perinteisen toscan makumaailma puhuttelee monia! Massan käyttö on helppoa: sulata, lisää mantelilastut ja käytä haluamallasi tavalla. Helppoa ja nopeaa! Tuote ei sisällä gluteenia tai kananmunaa. 10 kg ämpäri.

3983 Toscamassa



Conditen ihanat hedelmä- ja marjatäytteet

Käyttövalmiit ja täynnä makua olevat Conditen hedelmä- ja marjatäytteet sopivat kaikenlaiseen leivontaan, koska ne ovat myös paistonkestäviä. Ne eivät sisällä keinotekoisia maku- tai väriaineita. Täytteet eivät sisällä maitoa, kananmunaa tai gluteenia. 5 kg ämpäri.

502812 Raparperi 50%

502814 Appelsiini 60%

502811 Mansikka-punaherukka 60%



Conditen täyteläiset hillot

Oman tuotekehityksen tuloksena saatiin markkinoille laadukkaat ja herkulliset hillot. Nämä ovat loistavia paistonkestävyydeltään ja maut ovat kohdillaan! Ei lisättyjä väriaineita. 15 kg ämpäri.

502826 Mansikkahillo

502827 Vadelmahillo

502824 Sekamarjahillo





Irca Chococream

SILEÄÄ YLELLISYYTTÄ

Irca Chococream tuoteperheen tuotteet ovat samettisen sileitä rakenteeltaan. Näitä on äärimmäisen helppo käsitellä huoneenlämpöisenä ja kylmässä ne jähmettyvät tartuntakuivaksi. Nämä soveltuvat myös makuaineeksi mousseihin, täytteeksi kahvileipiin paiston jälkeen, kakkutäytteisiin ja makuaineeksi. Lisäksi, mikä parasta, näitä pystyy myös pursottamaan!



Ircaan herkulliset tuotteet: laatua ja monikäyttöisyyttä!

KÄYTTÖVALMIIT



PURSOTETTAVAT



LEVITETTÄVÄT



Irca Pralin Delicrisp

PURUTUNTUMAA & CRISPIÄ

Näillä Irca Pralin Delicrispeillä saat reseptiisi hieman rakennetta, purutuntumaa ja crispyä! Tuote on helppo annostella huoneenlämpöisenä ja jähmettyy kylmässä. Käytetään paiston jälkeen.



Irca Nocciolata Bianca

Käyttövalmis levitemäinen täyte kakun täytteeksi, makuaineeksi ja kahvileivän täytteeksi paiston jälkeen. 10% hasselpähkinää.

2400175 Irca Nocciolata Bianca 5 kg



Irca Chococream Frutti Rossi

Käyttövalmis, valkosuklaapohjainen täyte. Sisältää pieniä mansikan ja vadelman paloja, mutta täyte on silti ylellisen sileä.

2400166 Irca Chococream Frutti Rossi 5 kg



Irca Chococream Crunchy Tropical

Käyttövalmis täyte, joka sisältää eksoottisia mango- ja passionhedelmäpaloja. Täyte on väriltään keväisen keltainen.

2400184 Irca Chococream Crunchy Tropical 5 kg



TÄYTTEET
MOUSSET
KUORRUTTEET

Irca Chococream Caramel Fleur de Sel

Käyttövalmis sileärakenteinen suolakaramellitäyte. Tuote sisältää karamellisoitua sokeria ja hienostunutta suolakukkaa.

2400167 Irca Chococream Caramel Fleur de Sel 5 kg



Irca Pralin Delicrisp Caramel Fleur de Sel

Voikeksin paloja sisältävä käyttövalmis valkosuklaa-karamellipasta. Täytteeksi tai kuorrutteen. Sisältää mantelia, 28% valkosuklaata.

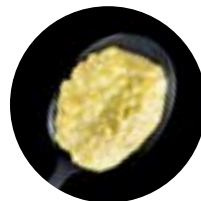
2400171 Irca Pralin Delicrisp Caramel Fleur de Sel 5 kg



Irca Pralin Delicrisp Citron Meringue

Marengin ja voikeksin paloja sisältävä sitruunanmakuinen valkosuklaapasta. Täytteeksi ja kuorrutteen. 26% valkosuklaata.

2400170 Irca Pralin Delicrisp Citron Meringue 5 kg



TÄYTTEET
KUORRUTTEET

Irca Cremirca Limone

Käyttövalmis Lemon-curd tyyppinen täyte, joka soveltuu paistettaviin ja paistattomiin tuotteisiin sekä makuaineeksi.

2400173 Irca Cremirca Limone 6 kg



Irca Cremirca Orange

Käyttövalmis appelsiininmakuinen täyte, joka soveltuu paistettaviin ja paistattomiin tuotteisiin sekä makuaineeksi.

2400186 Irca Cremirca Orange 6 kg



PAISTETTAVIIN
PAISTAMATTOMIIN
MAKUAINEEKSI

Mokkapala överimunkki

RAAKA-AINEET

4025	Valmis munkki- aihio
98968710	Mokkakuorrute
3200050	Brownie-mix GF
5500003	Rapsiöljy
9000080	Kokomunamassa
8712789100537	Nonparellejä
	Vuokarasva Goldwax spray

ESIVALMISTELUT

BROWNIE- MURU:

98968710	Brownie-mix GF	1000 g
	Vesi	190 g
3200050	Rapsiöljy	160 g
5500003	Kokomunamassa	75 g

Punnitse aineet ja sekoita massa tasaiseksi lapavatkaimella n. 4 min ajan. Levitä massa n. 20 x 30 cm voideltuun vuokaan. Paista pohjaa kiertoilmauunissa 170°C n. 27-30 minuuttia uunista riippuen. Jäähdytä ja murusta pohja pieneksi muruksi.

VALMISTUS

Sulata mokkakuorrute mikrossa siten, että se on kevyesti juoksevaa. Kasta munkkiahion pinta kuorrutteeseen. Ripottele brownie-murua kuorrutteen päälle reilusti. Voit myös painaa kuorrutetun munkin suoraan muruun. Lopuksi ripottele päälle haluamasi nonparellejä koristeeksi.



Vinkki!

Jos Brownie-murua jää yli, ne säilyvät hyvin ilmatiiviissä rasiassa myöhempää käyttöä varten!

Crispy marjamunkki

RAAKA-AINEET

502826	Valmis munkki- aihio
2400166	Condite mansikkahillo
2400015	Irca Chococream Frutti Rossi
	Kuorrute valkoinen

ESIVALMISTELUT

MARJAKUORRUTE:

2400166	Irca Chococream Frutti Rossi	500 g
2400015	Kuorrute valkoinen	500 g

Sulata Frutti Rossi ja valkoinen kuorrute varovasti mikrossa ja lopuksi sekoita seos tasaiseksi.

VALMISTUS

Kasta munkkiaihioiden pinta kuorruteseokseen. Koristele haluamallasi tavalla. Esimerkiksi ripottelemalla kuorrutteen päälle pakastekuivattua vadelmamurua tai pursota pintaan valkosuklaaraidoitus.

Suosittellemme!

Ircaan herkullisista kuorrutteista löytyy myös kaksi muuta makua, jotka tekevät munkista yhtä yllällisen: suolakaramelli ja trooppiset hedelmät!

2400167 Irca Chococream Caramel Fleur de Sel
2400184 Irca Chococream Crunchy Tropical



Vadelma-tuorejuusto äitienpäiväkakku

RAAKA-AINEET

50480	Budapestpohja KP
502827	Condite vadelmahillo
	Vispikerma
92600710	Kermahyydyke vadelma
3119401	Laktoositon tuorejuusto
2200054	Bonne vadelmasose
2400148	Äidille- laatta
2400102	Dobla Butterfly Pink -koriste
77068	Dobla Crinkle -koriste
	Tuoreita vadelmia
75908KAK	Reunakalvonauha
6000014	Kakkupahvi kulta/hopea 24 cm

ESIVALMISTELUT

VADELMA-TUOREJUUSTOTÄYTE:

	Vispikerma	1000 g
92600710	Kermahyydyke vadelma	200 g
2200054	Bonne vadelmasose	250 g
3119401	Laktoositon tuorejuusto	150 g

Vispaa kerma kevyeksi vaahdoksi. Pehmennä tuorejuustoa lämmittämällä sitä hieman mikrossa. Punnaa pyöreäpohjaiseen vatkauskulhoon vadelmasose ja kermahyydyke. Sekoita ne keskenään tasaiseksi vispilällä. Lisää vadelmahyydykeseokseen pehmitetty tuorejuusto ja sekoita keskenään tasaiseksi. Yhdistä seos vaahdotetun kerman joukkoon ja sekoita.

Lisäksi tarvitset pelkkää maustamatonta kermavaahtoa.

VALMISTUS

Leikkaa sulatetusta Budapest-pohjasta 16 cm halkaisijaltaan olevia pohjia. Pursota ensimmäiselle pohjalle vadelmahilloa ja tasoita hillo. Pursota hillon päälle hieman vadelma-tuorejuustotäytettä ja tasoita täyte. Nosta toinen pohja täytteen päälle ja lisää hillo sekä täyte samalla tavalla tämän pohjan päälle.

Aseta 20cm halkaisijaltaan oleva kakkurengas pohjan ympärille. Lisää kalvonauha kakkurenkaaseen. Pursota vadelma-tuorejuustotäytettä renkaaseen siten, että pohja peittyy reunoilta ja päältä kokonaan. Tasoita kakkurengas tasaiseksi. Laita kakku kylmiöön ja annan kakun hyytyä.

Aseta pursotinpussiin tähti-tyllä ja täytä pussi siten, että nostelet pussin toiselle reunalle vadelma-tuorejuustotäytettä ja toiselle puolelle pussia pelkkää kermavaahtoa. Nämä kannattaa nostella kauhoittain vuorotellen pussiin. Niin saat massat pysymään omilla puolillaan pussissa.

Poista hyytyneestä kakusta rengas ja kalvonauha. Parhaiten kalvonauha irtoaa jäisestä kakun pinnasta. Pursota kakun pintaan pyöreitä kermapursotuksia. Koristele suklaakoristeilla ja tuoreilla vadelmilla.

Uutuus!

Koristele äitienpäiväksi kakut ja leivokset ihanilla suklaalaatoilla. Yhden aatankokoon 30x30mm. Paketissa on 4 erilaista laattaa, joista yksi on ilman tekstiä.

2400148 Dobla super äiti
Myyntierä 280 kpl /rasia



Mansikka-valkosuklaa -brownie hyyydykekakku



Vinkki!



Voit tehdä kakun myös
ylösalaisin: hillopursotukset
alimmaiseksi ja pohja
päällimmäiseksi!

RAAKA-AINEET

50480	Budapestpohja KP	98968710	Brownie-mix GF
502826	Condite mansikkahillo		Vesi
	Vispikerma	3200050	Rapsiöljy
	Maito	5500003	Kokomunamassa
	Liivate	501008	Kuumahyytelö neutral
92611010	Kermahyydyke mansikka	1000037	Riisikrokantti
2200056	Bonne mansikkasose		
	Tuoreita mansikoita	75908KAK	Reunakalvonauha
2400204	Xocofine valkoinen 37%	6000014	Kakkupahvi kulta/hopea 24 cm
	Tuoreita marjoja		

ESIVALMISTELUT

BROWNIE-POHJA:

98968710	Brownie-mix GF	1000 g	Punnitse aineet ja sekoita massa tasaiseksi lapvatkaimella n. 4 min ajan. Punnaa 250 g taikinaa 16 cm halkaisijaltaan olevaan paistovuokaan. Paistossa voit käyttää myös öljyttyä kakkurengasta apuna. Paista pohjaa kiertoilmauunissa 170°C n. 30 minuuttia.
	Vesi	190 g	
3200050	Rapsiöljy	160 g	
	Kokomunamassa	75 g	

MANSIKKATÄYTE:

	Vispikerma	1000 g	Vispaa kerma kevyeksi vaahdoksi. Punnitse mansikkasose ja kermahyydyke ja sekoita ne keskenään tasaiseksi vispilällä. Yhdistä seos vaahdotetun kerman joukkoon ja sekoita.
	Kermahyydyke mansikka	200 g	
2200056	Bonne mansikkasose	250 g	

VALKOSUKLAAMOUSSE:

	Vispikerma	1000 g	Vaahdota kerma kevyeksi vaahdoksi. Laita liivatteen likoamaan kylmään veteen. Sulata valkosuklaa mikrossa. Kuumenna maito mikrossa ja sulata liotetut liivatteen siihen. Kaada liivate-maitoseos suklaaseen ja sekoita vispilällä hyvin sekaisin. Anna seoksen jäähtyä alle +28°C ja lisää vaahdotettu kerma nostellen seokseen.
	Xocofine valkoinen 37%	600 g	
	Maitoa	700 g	
	Liivatetta	20 g	

VALMISTUS

Pursota brownie-pohjalle mansikkahilloa ja tasoita hillo. Leikkaa hillon päälle tuoreita mansikoita reilusti. Pursota mansikoiden päälle mansikkatäytettä ja tasoita täyte. (Huom. Mansikkatäytteen pinta olisi hyvä jäädä kakkurenkaan reunan yläpuolelle, jotta päällimmäiseksi jää kerros valkosuklaamousse.)

Aseta 20cm halkaisijaltaan oleva kakkurengas pohjan ympärille. Lisää kalvonauha kakkurenkaaseen. Kaada valkosuklaamousse renkaan reunoille n. 1 cm kerros. Varmista että pohja peittyy renkaan reunoilta kokonaan. Jos valkosuklaamousse on vielä todella löysää, laita rengas hetkeksi kylmään ja anna valkosuklaamoussekerroksen hieman hyytyä. Tämä estää moussen valumisen pellille, kun täytät muotin moussella täyteen.

Täytä rengas täyteen valkosuklaamousse. Jos tarvitsee, tasoita kakun pinta. Hyydytä jääkaapissa ensin n. 1 tunti. Pakasta sen jälkeen. Irroita jäähtynyt kakku renkaasta ja poista kalvonauha.

Pursota kakun pintaan pyöreitä ohuita palloja mansikkahillolla. Ruiskuta kakku joka puolelta kuumahyytelöllä hyytelöruiskun avulla. Painele kakun reunaan riisikrokanttia. Koristele tuoreilla marjoilla.



Murotaikinapohja Vegan:

KÄYTTÖVALMIS VEGAANINEN MUROPOHJA

Murotaikinaleivosten tekeminen ei koskaan ole ollut näin helppoa ja nopeaa! Valikoimamme käyttövalmiit vegaaniset leivospohjat ovat juuri täydellisen kokoisia, näköisiä ja herkullisen makuisia!

Leivoksen voi täyttää haluamallaan tavalla käyttäen juuri niitä tuotteita ja makuja, joista asiakkaasi pitävät. Uusia ideoita varten olemme koonneet seuraaville sivuille kolme hyvää ehdotusta, miten samasta leivospohjasta saa luotua useamman erilaisen makumaailman.

3400002 Murotaikinapohja vegan 8 cm
Myyntierä 132 kpl /ltk



Vinkki!



Vegaaniseen leivontaan
sopivia täytteitä Conditen
valikoimassa mm:

1950 Pistaasiremonssi SG

4025 Mokkakuorrute

502812 Raparperitäyte 50%

502814 Appelsiinitäyte 60%

**502811 Mansikka-punaherukka-
täyte 60%**

Salted caramel bebeleivos

RAAKA-AINEET

3400002	Muropohja vegan 8 cm
33126	Valmiskreemi Luxus
4118	Salted Caramel remonssi
2400015	Kuorrute valkoinen
2400018	Kuorrute tumma

ESIVALMISTELUT

SALTED CARAMEL KREEMI:

33126	Valmiskreemi Luxus	500 g
4118	Salted Caramel remonssi	500 g

Punnitse valmiskreemi ja Salted Caramel remonssi vatkauskoneen kulhoon. Vaahdota nämä erittäin ilmavaksi vaahdoksi. Vaahdotuksen aikana lämmitä vatkauskoneen pataa liekillä varovasti silloin tällöin. Lämmön avulla rasvapohjaisesta massasta saa erittäin ilmavan ja loistavan volyymin.

VALMISTUS

Pursota Salted Caramel-remonssia muropohjan päälle n. 10 g kokoinen nappi. Täytä muropohja täyteen esivalmisteltua Salted Caramel-kreemiä. Muotoile leivoksen pinta kartion malliseksi palettiveitsellä. Sulata valkoinen ja tumma kuorrute mikrossa eri kulhoissa. Pursota tummalla kuorrutteella valkoisen päälle ohuita raitoja vierekkäin. Dippaa leivoksen pinta raidoitettuun kuorrutteeseen ja nosta se varovasti ylös. Näin saat helposti marmoroidun pinnan bebelelle.



Sitruunainen muroleivos

RAAKA-AINEET

3400002	Muropohja vegan 8 cm Vispikerma
92602410	Kermahyydyke neutral
2200044	Bonne sitruunatäysmehu
2400173	Irca Cremirca Limone

ESIVALMISTELUT

SITRUUNATÄYTE:

	Vispikerma	500 g
2400173	Irca Cremirca Limone	150 g
92602410	Kermahyydyke neutral 100 g	
2200044	Bonne sitruunatäysmehu	75 g
	Vesi	50 g

Vispaa kerma kevyeksi vaahdoksi. Punnitse sitruunamehu, vesi ja kermahyydyke ja sekoita ne keskenään tasaiseksi vispilällä. Lisää sitruunahyydykeseokseen Cremirca Limone sitruunatäyte ja sekoita keskenään tasaiseksi. Yhdistä seos vaahdotetun kerman joukkoon ja sekoita.

VALMISTUS

Pursota Cremirca Limone sitruunatäytettä muropohjan päälle n. 10 g kokoinen nappi. Täytä muropohja sitruunatäytteellä ja tasoita pinta palettiveitsellä. Täytä pursotinpussi sitruunatäytteellä. Leikkaa pursotinpussin pää auki vinosti ylhäältä alaspäin. Pursota aaltoileva kuvio leivoksen päälle. Mitä isompia aaltoja saat tehtyä niin näyttävämmän näköinen lopputulos. Pursota aaltokuvion päälle vielä sitruunatäytteestä kiillenapit. Koristele vaikka syötävillä kukilla tai kuivatulla sitruunan viipalella.



Mansikka- raparperi- leivos

RAAKA-AINEET

3400002	Muropohja vegan 8 cm
	Vispikerma
92611010	Kermahyydyke mansikka
3119401	Laktoositon tuorejuusto
502812	Raparperitäyte 50%
2200056	Bonne mansikkasose
2400174	Irca Top Merinque marenkimix
	Tuoreita mansikoita

ESIVALMISTELUT

MANSIKKA-TUOREJUUSTOTÄYTE:

	Vispikerma	500 g
92611010	Kermahyydyke mansikka	200 g
2200056	Bonne mansikkasose	250 g
3119401	Laktoositon tuorejuusto	100 g

Vispaa kerma kevyeksi vaahdoksi. Pehmennä tuorejuustoa lämmittämällä sitä hieman mikrossa. Sekoita mansikkasose ja kermahyydyke tasaiseksi vispilällä. Lisää pehmitetty tuorejuusto. Yhdistä tasainen seos vaahdotetun kerman joukkoon ja sekoita.

MARENKI:

2400174	Irca Top Merinque	500 g
	Vesi	350 g

Punnaa vesi pyöreäpohjaiseen vatkauskulhoon ja päälle marenkimix. Vaahdota seosta vispilällä vatkaton täydellä teholla 5-7 minuuttia.

VALMISTUS

Pursota raparperitäytettä muropohjan päälle n. 10 g kokoinen nappi. Pursota päälle keko mansikka-tuorejuustotäytettä. Anna täytteen hyytyä kylmässä hetken aikaa. Lusikoi marenkia leivoksen päälle siten, että mansikka-tuorejuustotäyte peittyy joka puolelta. Jätä marengin pinta aaltoilevaksi. Polta marenki kevyesti pinnasta ja koristele leivos mansikoilla.

Vinkki!



Jos haluat marengista kovempaa, vähennä vettä 50-100 g.



Suosittellemme!

Perinteisen Budapest-pohjan saa helposti ja nopeasti myös suoraan pakkasesta! Se on 10–15 minuutin sulatuksen jälkeen käyttövalmis ja se on todella monikäyttöinen: kokeile vaikka kreemejä, Conditen valmistäytteitä, remonsseja tai hedelmäpyreitä.

Marenkimaisen kuohkea leivospohja on kooltaan noin 51 x 34 cm ja maistuu ihanan täyteläiseltä ja pähkinäiseltä! Se ei sisällä maitoa tai gluteenia. Siitä voi tehdä perinteisen rullan lisäksi myös vaikka pienempiä leivoksia tai isompia kakkuja. Tämä on myös oiva vaihtoehto nopeaksi herkuksi kiireen keskellä: Yhdestä rullasta tulee vähintään 12 pienempää leivosta!

Kokeile ja ihastu!

50480 Budapestpohja KP
Myyntierä 7 x 750 g



Banoffee- Budapestleivos

Perinteisen Budapest-leivoksen uuden hittimaun muodostavat Salted Caramel ja banaani. Eli herkullinen banoffee!

Tätä varten tarvitset vispikermää, tuoretta banaania sekä meidän herkullista Salted Caramel-täytettä. Koristeeksi sopii hyvin yksinkertainen suklaaraidoitus.

Helppoa ja nopeaa!

4118 Salted Caramel Remonssi



Kevätleivos

RAAKA-AINEET

50480	Budapestpohja
	Vispikerma
92602410	Kermahyydyke neutral
2200044	Bonne sitruunatäysmehu
2400173	Irca Cremirca Limone
2400170	Irca Pralin Delicrisp Citron Meringue
2400015	Kuorrute valkoinen
3200050	Rapsiöljy
6000009	Leivospahvi kulta/hopea 8 cm

ESIVALMISTELUT

SITRUUNA-KERMATÄYTE:

	Vispikerma	500 g
	Irca Cremirca Limone	150 g
	Kermahyydyke neutral	100 g
2200044	Bonne sitruunatäysmehu	75 g
	Vesi	50 g

Vispaa kerma kevyeksi vaahdoksi. Punnaa sitruunamehu, vesi ja kermahyydyke. Sekoita ne keskenään tasaiseksi vispilällä. Lisää sitruuna-hyydykeseokseen Cremirca Limone ja sekoita keskenään tasaiseksi. Yhdistä seos vaahdotetun kerman joukkoon ja sekoita.

SITRUUNA-MARENKIKUORRUTE:

2400170	Irca Pralin Delicrisp	500 g
	Citron Meringue	500 g
2400015	Kuorrute valkoinen	500 g
3200050	Rapsiöljy	80 g

Sulata sitruuna-marenkitäyte ja valkoinen kuorrute mikrossa samassa kulhossa. Lisää sulaan seokseen rapsiöljy. Sekoita tasaiseksi.

VALMISTUS

Pursota silikonimuottiin ensin sitruuna-kermatäytettä. Pursota kermatäytteeseen Cremirca Limonea n. 10 g. Leikkaa Budapest-pohjasta hieman silikonimuottia pienempi palanen pohjaksi ja paina se muottiin. Tasoita leivosmuotit ja pakasta.

Irroita jäätyneet leivosaihiot muotista. Dippaa ne sulaan sitruuna-marenkikuorrutteeseen siten, että leivoksen pohja ei kuorrutu. Aseta leivos leivospahvin päälle.

Pursota kuorrutetun leivoksen päälle palloja sitruuna-kermatäytteellä sekä Cremirca sitruunatäytteellä. Koristele leivos lopuksi vaikka syötävillä kukilla.



Kuorrutteen kovuutta pystyy säätämään öljymäärän avulla. Jos haluat pehmeämmän kuorrutteen, lisää hieman öljyn määrää.



Täydelliset macaronskuoret

RAAKA-AINEET

MACARONS-KUORET:

2400165	Irca Macarons-mix	1000 g
	Vesi	200 g
4200008	Tippa nestemäistä väriä	
	Halutessasi kidesokeria	

VALMISTUS

Punnaa kädenlämpöinen vesi vatkauskoneen kulhoon ja päälle macarons-mix sekä haluamasi väriaine. Vatkaa massaa lapavatkaimella koneen täydellä teholla 5 min. Pursota paperoidulle pellille tai silikonimatolle pursotinpuksilla pyöreitä, n. 4 cm halkaisijaltaan olevia macaronseja.

Sokerikuorrutetut macaronsit: heti pursotuksen jälkeen sirottele reilusti kidesokeria kuorien päälle. Ole nopea, jotta pinta ei ehdi kuivua ja sokeri tarttuu hyvin! Ravistele ylimääräinen sokeri pois pelliltä.

Anna macaronsien kuivua pellillä ennen paistoa vähintään 15 minuuttia, mutta maksimissaan 1 tunti. Paista höyrypelti avoinna 150°C n. 17 min. Jäähdytä.



Vinkki!

Samalla kertaa voi helposti tehdä monenlaisia macaronseja: esim. perinteisiä, sokeripintaisia ja kuorrutettuja!

Marjaisa macaron

RAAKA-AINEET

	Macarons-kuoria	
502824	Condite sekamarjahillo	
2400166	Irca Chococream Frutti Rossi	500 g
2400015	Kuorrute valkoinen	500 g

VALMISTUS

Punnitse Irca Frutti Rossi ja valkoinen kuorrute mikroaaltouunin kestäväan kulhoon samaan aikaan. Sulata varovasti mikrossa ja lopuksi sekoita seos tasaiseksi. Pursota sekamarjahilloa haluamasi määrä käännetylle macaronskuorelle. Paina toinen kuori varovasti kanneksi täytteen päälle. Jos kuorutat macaronsit kuorutteella, varmista, ettei täyte tule yli reunojen. Näin saavutetaan kaunein lopputulos. Upota täytetty macarons sulatettuun marjakuorutteeseen ja ravistele ylimääräinen kuorrute pois. Nosta varovasti leivinpaperille kovettumaan.

RAAKA-AINEET

	Macarons-kuoria	
4200008	Kidesokeria	
2400186	Irca Cremirca Orange	400 g
33126	Valmiskreemi Luxus	300 g

VALMISTUS

Punnitse Cremirca Orange ja valmiskreemi kulhoon ja vaahdota täyte ilmvaksi noin 5 min ajan, täydellä teholla, välillä kulhoa lämmittäen esim. liekin avulla. Näin saat täytteeseen parhaan volyymin. Pursota appelsiinitäytettä haluamasi määrä käännetylle macaronskuorelle. Paina toinen kuori kanneksi täytteen päälle. Älä paina kuitenkaan liikaa. Täyte ei saa tulla ulos macaronsin reunasta.

Appelsiini macaron



Makumarengit – vadelma

RAAKA-AINEET

2400174	Irca Top Meringue marenkimix
2200054	Bonne vadelmasose
92600710	Kermahyydyke vadelma
	Pakkaskuivatua vadelmaa

ESIVALMISTELUT

VADELMA-MARENKIMASSA:

2400174	Irca marenkimix	500 g
2200054	Bonne vadelmasose	300 g
92600710	Kermahyydyke vadelma	100 g

Punnaa vadelmasose vatkauskulhoon ja päälle marenkimix sekä kermahyydyke vadelma. Vaahdota seosta vispilällä vatkaton täydellä teholla 7 minuuttia.

VALMISTUS

Laita pursotinpussiin haluamasi tyylinen metallityllä. Laita massa pussiin ja pursota haluamasi kokoisia ja muotoisia marenkeja. Koristele marengit esim. pakkaskuivatulla vadelmarouheella.

Kuivata marenkeja kiertoilmauunissa uunipelti avoinna 80°C asteessa n. 2-4 tuntia. Tarkkaile kuivumista tasaisin väliajoin. Marengit ovat valmiita, kun ne ovat täysin kuivia.



Pakkaa marengit ihanaksi lahjaksi!

Kuvan leivosrasia, ruskea:
180 x 110 x 50 mm
6000106 | 250 kpl /ltk

Keväiset jättimarengit

RAAKA-AINEET

2400174	Irca Top Merinque marenkimix
2200059	Bonne passionsose
4200024	Tomusokeria
KK10113	Delipaste passion

ESIVALMISTELUT

PASSIONKASTIKE:

4200024	Tomusokeria	100 g
2200059	Bonne passionsosetta	100 g
KK10113	Delipaste passion	25 g

Punnaa ainekset samaan kulhoon ja sekoita hyvin keskenään. Jos tomusokeri ei tahdo sulaa soseeseen, lämmitä seosta hieman mikrossa.

MARENKI:

2400174	Irca marenkimix	1000 g
	Vesi	600 g

Punnaa vesi pyöreäpohjaiseen vatkauskulhoon ja päälle marenkimix. Vaahdota seosta vispilällä vatkaton täydellä teholla 5-7 minuuttia.

VALMISTUS

Kaavi nuolijalla kaikki marenki vatkauskulhon reunoista kulhon pohjalle ja tee marengin pintaan aaltoimaisia muotoja. Kaada hieman passionkastiketta marengin päälle kulhoon. Nostele haluamasi kokoisia marenkikekoja massasta leivinpaperoidun pellin päälle. Halutessasi voit lisätä passionkastiketta hieman lisää valmiiden marenkikekojen päälle vielä pellillä.

Kuivata marenkeja kiertoilmauunissa höyrypeltiavoinna 80-90°C vähintään 6 tuntia. Parhaimman kuivumistuloksen saat kun 3-4 tunnin uunissaolon jälkeen jätät marengit lämpöiseen, sammutettuun uuniin kuivumaan vielä yön yli. Kuivumisaikaan vaikuttaa paljon, kuinka paljon passionkastiketta on marenkien päällä. Parhaimmillaan isot marengit ovat kuivia ulkopinnalta, mutta hieman sitkeitä sisältä.



Sitruunaiset pusut

RAAKA-AINEET

98965110	Murotaikinaseos GF
08011	Taikina- ja kakkumargariini
5500003	Kokomunamassa
2400174	Irca Top Meringue marenkimix
2400173	Irca Cremirca Limone
2400170	Irca Pralin Delicrisp Citron Meringue
2200044	Bonne sitruunatäysmehu
2400015	Kuorrute valkoinen

ESIVALMISTELUT

MARENKI:

2400174	Irca Marenkimix	1000 g
2200044	Bonne sitruunatäysmehu	100 g
	Vesi	400 g

Punnaa vesi ja sitruunamehu ja päälle marenkimix. Vaahdota seosta vispilällä vatkaton täydellä teholla 5-7 minuuttia.

MUROTAIKINAKIEKOT:

98965110	Murotaikinaseos GF	500 g
08011	Taikina- ja kakkumargariini	240 g
5500003	Kokomunamassa	35 g

Sekoita kaikki aineet keskenään lapvatkaimella. Kauli murotaikina n. 3mm paksuiseksi levyksi ja painele siitä 4-5 cm halkaisijaltaan olevia pyöreitä kiekkoja. Paista 200-210°C uunissa noin 8-10 minuuttia. Jäähdytä.

SITRUUNA-MARENKIKUORRUTE:

2400170	Irca Pralin Delicrisp Citron Meringue	500 g
2400015	Kuorrute valkoinen	600 g

Sulata sitruuna-marenkitäyte ja valkoinen kuorrutesuklaa mikrossa samassa kulhossa. Sekoita tasaiseksi.

Huom! Jos haluat kuorrutteen hieman pehmeyttä, voit lisätä siihen hieman öljyä.

VALMISTUS

Lado jäähtyneet murotaikinakiekot pellille. Pursota niiden päälle marenki haluamaasi kokoon ja muotoon. Jos haluat tehdä perinteisen muotoisia suukkoja, leikkaa pursotinpuussin päähän n. 3 cm leveä aukko. Isompi aukko helpottaa pursottamisen- ja muodon hallintaa.

Pursota marengin sisälle pieni määrä Cremirca Limone -sitruunatäytettä. Dippaa pusut sulaan sitruuna-marenkikuorrutteen ylösalaisin. Voit myös asetella pusut ritilän päälle ja ritilän alle kulhon. Tämän jälkeen voit kaataa kuorrutteen varovasti pusujen päälle. Anna kuorrutteen kovettua hetken aikaa jääkaapissa ja tarjoile.



Doblan koristeilla se viimeinen silaus...



Chocolate Rose White
45 x 30 mm
2400046 | 15 kpl/rs



Daisy
20mm
2400087 | 140 kpl/rs



Peach Blossom Light Pink
20 mm
2400084 | 140 kpl/rs



Butterfly Pink
35 x 30 x 15 mm
2400102 | 120 kpl/rs



Crumbly Pink
20mm
2400036 | 486 kpl/rs



Rose Petals Pink
30 x 45 mm
2400148 | 150 kpl/rs



Crinkle
35 mm
77068 | 240 kpl /rs



Spots Pastel
17 / 24 / 28 / 37 mm
2400180 | 420 kpl /rs



Spiral Dark
80 x 35 mm
2400030 | 80 kpl /rs



Geometric Butterfly
42 x 32 mm
2400193 | 192 kpl/rs



Bronze Crumble
20 mm
DO00101 | 486 kpl /rs



Mini Pearl Bronze
14 mm
2400077 | 312 kpl/rs

Koko valikoiman näet verkkosivuiltamme!

RAAKA-AINEET

98968710	Brownie-mix GF
	Vesi
3200050	Rapsiöljy
5500003	Kokomunamassa
3983	Toscamassa
2600007	Mantelilastu x-thin
<i>Tulossa!</i>	Musta paistovuoka pyöreä
4200019	Koristejauhe PF

Tosca-brownie -piiras

ESIVALMISTELUT

BROWNIE- POHJA:

98968710	Brownie-mix GF	1000 g
	Vesi	190 g
3200050	Rapsiöljy	160 g
5500003	Kokomunamassa	75 g

Punnitse määrät aineet vatkauskoneen kulhoon ja päälle brownie- mix. Sekoita massa tasaiseksi lapavatkaimella n. 4 min ajan vatkaimen keskinopeudella. Annostele vuokiin ja paista pohjaa kiertoilmauunissa 170°C 20 minuuttia.

TOSCAMASSA:

3983	Toscamassa	500 g
2600007	Mantelilastu x-thin	250 g

Punnaa toscamassa mikrokulhoon tai kattilaan. Sulata massa löysäksi. Jos käytät kattilaa, niin sekoita massaa koko ajan. Lisää kuumaan massaan mantelilastut ja sekoita tasaiseksi.

VALMISTUS

Kaada haluamasi määrä lämmintä toscamassaa esipaistetun Brownie- pohjan päälle. Tasoita massa tasaiseksi kerrokseksi. Jatka paistoa 200°C uunissa 10 minuuttia. Tai niin kauan, että toscamassa saa kauniin ruskean värin pintaan. Jäähdytä piiras ja koristele pinta koristejauheella.

RAAKA-AINEET

98982010	Credi Cake Vegan tumma
	Vesi
3200050	Rapsiöljy
4118	Salted Caramel remonssi
<i>Tulossa!</i>	Musta paistovuoka pitkä
501008	Kuumahyytelö neutral

Salted Caramel -piiras

ESIVALMISTELUT

PIIRASMASSA:

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

Punnitse määrät aineet vatkauskoneen kulhoon ja päälle Credi Cake Vegan tumma jauhoseos. Sekoita massa tasaiseksi lapavatkaimella n. 4 min ajan vatkaimen hitaalla tai keskinopeudella.

VALMISTUS

Punnitse taikinaa paistovuokaan. Tasoita massa tasaiseksi kerrokseksi. Pursota Salted Caramel- täytteestä pitkät raidat pohjamassan päälle. Paista piirasta 175°C uunissa 30-35 minuuttia. Lyhyemmällä paistoajalla saat piiraasta kosteamman ja mehevämmän. Jos käytät korkeampaa piirasvuokaa, paistoaikaa voi pidentää ainakin 40 minuuttiin. Jäähdytä piiras. Suihkuta hyytelöruiskulla tai sivele siveltimellä piiraan pintaan kerros kuumahyytelöä. Koristele halutessasi esim. marjoilla.



Kannelliset leivosvuoat pian valikoimassamme.
Paista piirakkataikina suoraan myyntiastiassa ja
napsauta lopuksi kansi päälle – helppoa ja nopeaa!

Kysy lisää myyjiltämme!



puh. 02 4365 900
tilaukset@condite.fi



#yhdessäolemmeenemmän
#conditeoy