



www.kotigastronomi.fi

# Kotigastronomin leivontatuotteet

## VANILJAKREEMI - LEIPURIN UNELMA!

Hyvänmakuinen ja helppokäyttöinen kreemijauhe sopii monenlaisiin leivonnaisiin ja jälkiruokiin. Sekoita kreemijauhetta esim. veteen, maitoon tai kermaan, anna tekeytyä heti ja herkullinen kreemi on käyttövalmis. Tuote on paistonkestävä soveltuen siten erinomaisesti pullien, piiraiden ja viinerien leivonnassa käytettäväksi. Kermaan tai kermavaahtoon sekoitettuna voit käyttää mm. täytekakkuihin, kääretorttuihin, vohveleihin tai jälkiruokiin. Laktoositon, gluteeniton.

Vinkki: Paistonkestävän hillon saat, kun lisäät kreemijauhetta kotihillon joukkoon.

**Nro 1515, uudelleen suljettava pussi, 300g**

## AITO VANILJASOKERI

Kotigastronomien vaniljasokerissa on käytetty puhdainta aitoa Bourbon-vaniljaa. Käytä vaniljasokeria antamaan erityisen hienoa makua leivonnaisiin, jälkiruokiin, juomiin ja kastikkeisiin. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

**Nro 1494, 70 g**



## SITRUUNAJAUHE - VAHVA MAKU

Riittoisa ja hyvin säilyvä sitruunajauhe korvaa leivonnassa ja ruoanlaitossa sitruunan kuoren ja mehun käytön. Sekoita leivonnassa (esim. kakkutaikinat) jauhe jauhojen joukkoon. Kokeile myös jälkiruokiin, kalaruokiin, simaan ja muihin juomiin. Tuote liukenee hyvin nesteeseen ja käy esim. teen mausteeksi: 1/2 tl jauhetta / 2 dl teetä.

**Nro 1605, 50 g**

## Rahka-kreemipullat

Valmista puolen kilon pullataikina.

Täyte:

125 g rahkaa  
50 g voita  
50 g sokeria  
50 g KG Vanilja-kreemijauhetta

Sekoita täytteen ainekset tahnaksi. Kauli pullataikina levy, levitä päälle rahka-kreemitäyte ja kääri rullalle. Leikkaa rullasta 2-3 cm:n paloja. Laita leivosvuokiin, voitele ja ripottele pinnalle mantelirouhetta tai -lastuja. Paista 225 °C:ssa, kunnes pullat ovat kauniin ruskeita. Voit tehdä myös pikkupullia, joihin painat syvennyksen ja täytät rahka-kreemitäytteellä.



## Sitruunamunkit

5 dl maitoa tai vettä  
50 g hiivaa  
1-2 tl suolaa  
1-2 dl sokeria  
2 tl KG kardemummaa  
2 tl KG sitruunajauhetta  
1 muna  
n.15 dl Vehnäjauhoja (n. 1 kg)  
n.75 g voita tai margariinia  
Paistamiseen: rypsiöljyä, pinnalle: sokeria

Liota hiiva kädenlämpöiseen maitoon, lisää muna, sokeri, suola ja kardemumma sekä sitruunajauhe pieneen nestetilikkaan sekoitettuna. Lisää jauhoja hyvin sekoittaen sekä lopuksi sulatettu rasva. Kohota, leivo pikkupulliksi tai rinkuloiksi ja paista öljyssä kauniin ruskeiksi. Pyöritä lämpiminä sokerissa.



## MANSIKKA-, SUKLAA- JA VADELMA HYYDYKE

Hyydykejauheilla saa helposti tehtyä herkullisen ma-kuisia hyydykekakkuja sekoittamalla seoksen ja kerma-vaahdon. Hyydykejauheesta voi valmistaa myös upeita jälkiruokia, mousseja yms. Mansikka- ja vadelmahyydykkeet sisältävät aitoja marjoja. Kaikki hyydykkeet ovat laktoosittomia, gluteenittomia ja maidottomia.

**Nro 1626, MANSIKKA HYYDYKE 200 g**

**Nro 1628, SUKLAA HYYDYKE 200 g**

**Nro 1630, VADELMA HYYDYKE 200 g**

### Suklainen hyydykekakku

Pohja:

KG Brownies taikinal levyä pussin ohjeen mukaan tehtynä tai digestive-keksipohja



Täyte:

4 dl kermaa (voit korvata osan Mascarponeella tms)  
80 g KG Suklaahyydykejauhetta + 1 dl vettä

Vatkaa kerma. Sekoita hyydykejauhe ja vesi. Valuta hyydykeseos kermavaahdon joukkoon. Levitä täyte pohjan päälle. Anna hyytyä jääkaapissa.

Pinnalle voit ripotella KG Appelsiinikiharoita tai tuoreita marjoja/hedelmiä.

### LEIVONTAJAUHOSEOS, gluteeniton

Kotigastronomin gluteenittomalla jauhoseoksella loihdit helposti niin suolaisen kuin makeankin leivon-naisen. Tuote ei sisällä vehnätärkkelystä! Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

**Nro 1616, 400 g**



### Pinaatti-fetapiiras

Pohja:

150 g voita  
3 dl jauhoja  
3 rkl vettä  
1/4 tl suolaa



Sekoita pehmeä voi ja jauhot keskenään. Lisää vesi ja suola. Sekoita tasaiseksi. Taputtele pyöreään piirasvuokaan. Laita täytteet pohjan päälle.

Täyte:

1/2 dl KG kuivattua pinaattirouhetta  
1 pkt fetaa pieninä kuutioina  
1/2 dl KG Hollandaisekastikejauhetta + 2,5 dl nestettä  
1 muna  
juustoraastetta

Paista 175 asteessa kunnes täyte on hyytynyt ja pinta saanut kauniin värin (noin 30-40 minuuttia)

## MUFFINS-JA KAKKU-MIX VANILJA, gluteeniton

Monikäyttöinen, viettelevän vaniljainen jauhoseos kotikonditoria tuotteiden leivontaan! Ei sisällä vehnätärkkelystä! Sopii hyvin kahvikakujen leivontaan, muffinsseihin ja kuohkeisiin sokerikakkupohjiin. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

**Nro 1618, 280 g**



### Perusresepti kahvikakulle

2,5 dl (220 g) sokeria  
2 dl (180 g) voita  
4 pientä (180 g) kananmunaa  
1,5 dl (170 g) vettä/maustamatonta jogurttia/piimää/rahkaa tms  
280 g (pss) KG Muffins- ja Kakkumix



Vaahdota sokeri ja voi ilmvaksi vaahdoksi. Sekoita va-rovasti joukkoon kananmunat. Lisää neste ja jauhoseos. Paista uunissa 175-180 asteessa n. 20-25 minuuttia.

### Perusresepti sokerikakkupohjalle

2,5 dl (220 g) sokeria  
4 pientä (180 g) kananmunaa  
2 dl (180 g) öljyä  
1,5 dl (170 g) kuumaa vettä  
280 g (pss) KG Muffins- ja Kakkumix  
Vaahdota sokeri ja kananmuna ilmvaksi vaahdoksi. Kaada nopeasti sekaan öljy. Kääntelee joukkoon vesi ja jauhoseos. Paista 175-180 asteessa n. 35-40 minuuttia.

### Perusresepti muffinsseille

2,5 dl (220 g) sokeria  
2 dl öljyä  
4 pientä kananmunaa  
1,5 dl vettä  
280 g (pss) KG Muffins- ja Kakkumix Vanilja

Sekoita kaikki ainekset sekaisin lapvatkaimella keskinopeudella n. 4 min. Paista uunissa 175-180 asteessa n. 20-25 minuuttia.

## BROWNIE-MIX, gluteeniton

Suussa sulavien suklaisten Brownie-leivosten valmistukseen tarkoitettu valmis jauhoseos. Laktoositon, gluteeniton.

**Nro 1615, 400 g**



## MUFFINS-MIX, SUKLAA

Suussa sulavat suklaamuffinsit valmistuvat helposti. Seoksen lisäksi tarvitset vain veden ja kasvisöljyn. Yhdestä pussillisesta tulee n. 16 muffinsia.

Laktoositon ja maidoton.

**Nro 1623, 400 g**

### Helpot suklaamuffinsit

Raaka-aineet

1 pss KG Muffins-mix Suklaa

2 dl kasvisöljyä

2 dl vettä

Sekoita pussi jauhetta ja 2 dl kasvisöljyä, sekoita vatkaamalla n. 3-5 min, lisää 2 dl vettä ja vatkaa vielä 2 min. Paista uunissa 200 asteessa kunnes ovat kypsiä n. 15-20 minuuttia.



### Paholaisen kakku

Raaka-aineet

2 kananmunaa

4 dl sokeria

1½ tl KG kaakaojauhetta

1 tl suolaa

1 tl KG vaniljasokeria

200 g sulatettua voita

2 dl maitoa

1 tl KG soodaa

5 dl vehnä jauhoja

Sekoita ainekset keskenään. Voitele vuoka ja ripottele korppujauhoja reunoille. Kaada taikina vuokaan.

Paista 200 asteessa vajaa tunti.



## SUKLAAKUORRUTTEET

**Tumma suklaa, Nro 1610, 400 g**

**Valkosuklaa, Nro 1611, 400 g**



## SUKLAAIHARAT

**Appelsiini Nro 1472, 100 g**

**Tumma suklaa Nro 1474, 100 g**

## KORISTEHELMET

Pehmeät ja näyttävät koristehelmet täytekakkuihin ja muihin leivonnaisiin. Laktoositon.

**Hopean värinen nro 1437, 150 g**

**Vaaleanpunainen nro 1439, 150 g**

**Vaaleansininen nro 1442, 150 g**

## NONPARELLI, PURKISSA

**Nro 1455, 380 g**

## SALMIAKKIROUHE

**Nro 1458, 100 g**

## TUTTI FRUTTI HEDELMÄ, STRÖSSELI

**Nro 1471, 100 g**

## VANILLIINISOKERI

**Nro 1530, 200 g**

## KAAKAOJAUHE

**Nro 1535, 140 g**

## LAKRITSIJAUHE

**Nro 1536, 60 g**

## LEIVINJAUHE

**Nro 1540, 140 g**

## LIIVATEJAUHE

**Nro 1545, 50 g**

## HASELPÄHKINÄ, ROUHE

**Nro 1560, 100 g**

## KOOKOSHIUTALE

**Nro 1570, 100 g**

## MANTELI, LASTU

**Nro 1580, 70 g**

## MANTELI, ROUHE

**Nro 1590, 70 g**

## SOODA

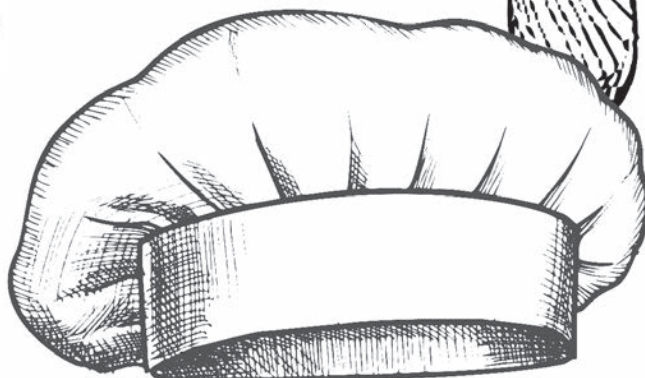
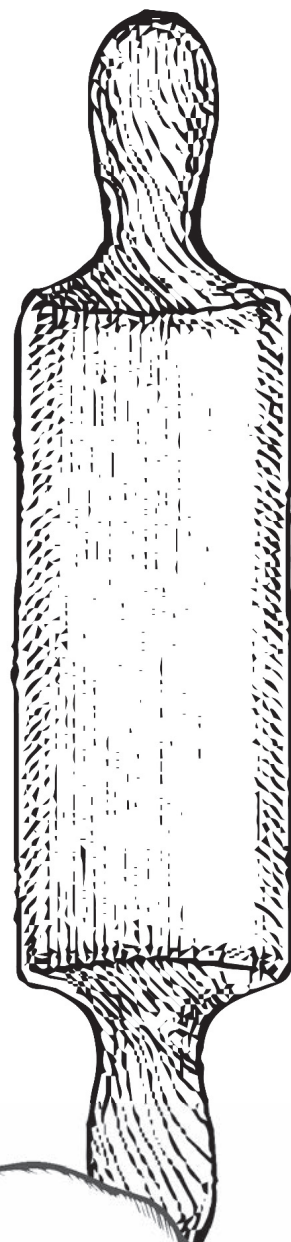
**Nro 1600, 100 g**

## PIPARKAKKUMAUSTE

**Nro 1550, 70 g**

## PULLAMAUSTE

**Nro 1555, 70 g**



# Maustekahvit ruoanlaitossa ja leivonnassa

Maustekahvimme sopivat monin tavoin ruoanlaittoon ja leivontaan. Leivonnaisissa maustekahvia lisätään usein erilaisiin kuorrutuksiin ja päällysteisiin antamaan makua ja väriä, esim. mokka-palat tai pikkuleivät makkakreemillä.

Maustekahvien pohjana on laadukas, täyteläinen kahvi. Mitä vahvempi kahvi sen enemmän makua. Kahvi sopii myös moniin kastikkeisiin ja marinadeihin. Maustekahveilla saat varioitua moniin suosikkileivonnaisiin täysin eri makuivahteita.



## Kahvikinuski



1 dl vahvaa KG maustekahvia  
1 dl fariinisokeria  
1 dl kuohukermaa  
40 g voita  
1 tl KG Aitoa vaniljasokeria  
½ tl KG Sormisuolaa

1. Laita kahvi, sokeri ja kerma kattilaan. Kuumenna kiehuksi ja vähennä lämpöä. Anna seoksen hiljalleen kiehua kasaan noin vartin verran, sekoittele välillä.

2. Sekoita joukkoon voi, aito vaniljasokeri ja sormisuola. Kiehauta, siirrä kattila pois liedeltä.

Tarjoa jäätelön, hedelmien tai marjojen kastikkeena.

## Leivontavälineet ja tarvikkeet

### Leivontamatto

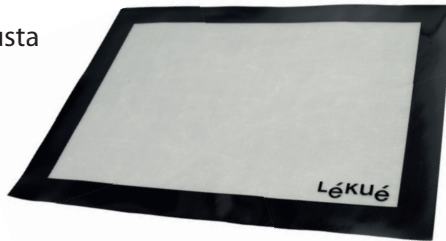
Silikoninen leivonta-alusta kestää myös paiston.

Pysyy hyvin paikallaan.

Taikina ei tartu kiinni.

Koko: 40 cm x 60 cm

**Nro 3175**



### Torvivuoka, silikoni, Lékué

Syvä torvivuoka soveltuu hyvin mm. perinteisen kuivakakun leivontaan. Vuolan tilavuus 2,4 litraa, halkaisija 22 cm ja korkeus 10 cm.

**Nro 3215**



### Irtopohjavuoka

**silikoni+keraaminen**

Tilavuus 2500 ml, halkaisija 24 cm, reunojen korkeus 70 mm.

**Nro 3167**



### Irtopohjavuoka

**silikoni+keraaminen**

Tilavuus 1500 ml, halkaisija 15 cm, reunojen korkeus 80 mm.

**Nro 3166**



Lékuén silikonisen irtopohjakakkuvuolan laitoihin ei taikina tartu kiinni, eikä kypsä kakku repeä vuokaa avattaessa. Voidaan laittaa niin uuniin kuin pakkaseen, lämpötiloja kestää -60°C:sta +220°C:een.

**Sinun Kotigastronomi-jälleenmyyjäsi**



### Teflon-valmisteinen Uuniliina

Korvaa leivinpaperin ja alumiinifolion. Satoja käyttökertoja. Säästää ympäristöä. Ruoka ei tartu kiinni. Uuniliinaa voi käyttää myös uunin pohjan suojana. Se kestää lämpöä 280 °C asti.



### Uuniliina 33x44 cm

Saatavana myös tuplapakkaus.

**Nro 3170 1 kpl**

**Nro 3180 tuplapakkaus**

### Uuniliina 38x50 cm

Saatavana myös tuplapakkaus.

**Nro 3190 1 kpl**

**Nro 3200 tuplapakkaus**

### Lusikkanuolija

Taipuisalla silikonilusikalla kaavit ja siirät aineksia helposti astiasta toiseen!

**Nro 3168**

### Nuolija

Muotoiltu ulottumaan hankalimpaankin kohtaan. Pituus 27,5 cm.

**Nro 3172**

### Leivontasuti

Helppo puhdistaa, varsi ja suti silikonista.

**Nro 3205**

