

Kotigastronomin leivontatuotteet

HYDYKEJAUHEET

Hyydykejauheilla saa helposti tehtyä herkullisen ma-
kuisia hyydykekakkuja sekoittamalla seoksen ja kerma-
vaahdon. Hyydykejauheesta voi valmistaa myös upeita
jälkiruokia, mousseja yms. Mansikka- ja vadelmahyy-
dykkeet sisältävät aitoja marjoja.

Nro 1626, MANSIKKA HYYDYKE	160 g
Nro 1628, SUKLAA HYYDYKE	160 g
Nro 1630, VADELMA HYYDYKE	160 g
Nro 1632, SITRUUNA HYYDYKE	160 g

Kaikki hyydykkeet ovat laktoosittomia, gluteenittomia ja
maidottomia.



Suklainen hyydykekakku

Pohja: KG Brownies (1615) taikinal levyä pus-
sin ohjeen mukaan tehtynä tai
digestive-keksipohja

Täyte: 4 dl kermaa (voit korvata osan Mascarpone-
lla 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.

VANILJAKREEMI - LEIPURIN UNELMA!

Hyvänmakuinen ja helppokäyttöinen kreemijauhe
sopii monenlaisiin leivonnaisiin ja jälkiruokiin. Sekoi-
ta kreemijauhetta esim. veteen, maitoon tai kermaan,
anna tekeytyä heti ja herkullinen kreemi on käyttö-
valmis. Kermaan tai kermavaahdon sekoitettuna voit
käyttää mm. tätekakkuihin, kääretorttuihin, vohvelei-
hin tai jälkiruokiin. Tuote on paistonkestävä soveltuen
siten erinomaisesti esim. dallaspulliin, pormestarin pit-
koon tai viinereihin.

Diplomaattikreemi: 2,5 dl vispikermaa vaahdotettuna,
2 dl kylmää vettä + 1 dl kreemijauhe keskenään sekoit-
tettuna. Sekoita valmis kreemi + vaahdotettu vispiker-
ma keskenään ja käytä kakkujen täytteissä.

Nro 1515, uudelleen suljettava pussi, 300g

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Dallaspullat

Valmista puolen litran pullataikina.

Täyte: 200 g pehmeää voita
400 g rahkaa
1 dl vaniljakreemijauhetta
2 dl sokeria

1. Tee pullataikina
2. Taikinan kohotessa, valmista täyte sekoittamalla
pehmeään voihiin rahka, vaniljakreemijauhe, sokeri.
3. Kaulitse taikina suorakaiteen muotoiseksi levyksi
ja levitä puolet täytteestä sen päälle.
4. Rullaa levy ja leikkaa pystysuuntaisesti noin 3 cm
palasia ja aseta pellille leikkauspinta päällepäin.
5. Jos täytettä jää, voit levittää sitä vielä myös pul-
lien päälle.
6. Kohota pullat liinan alla kaksinkertaisiksi.
7. Voitele kohonneet pullat kananmunalla.
8. Paista 200 asteessa kunnes pullat ovat kauniin
kullanruskeita.

SIEMENLEIPÄJAUHOSEOS, gluteeniton

Valmiissa leivässä on kostea ja tiivis rakenne, ei murene. Soveltuu käytettäväksi myös gluteenittomiin sämpylätaikinoihin, suolaisiin piiraisiin jne.

Nro 1617, 500 g

Laktoositon, gluteeniton, maidoton. Ei sisällä vehnätärkkelystä.

Saaristolaisleipä / 1 vuokaleipä

4 dl piimä
1 ps kuivahiiva
2 tl suola
3/4 dl siirappi
500 g KG Siemenleipäjauhoseos

Sekoita hiiva kädenlämpöiseen piimään. Lisää suola ja siirappi sekä viimeisenä Siemenleipäjauhoseos. Taikina jää löysäksi. Kohotetaan 1,5 h. Nostellaan lusikalla vuokaan, paistetaan 1,5 h uunissa 180 asteessa.

LEIPÄJAUHOSEOS, gluteeniton

Runsaasti siemeniä sisältävä jauhoseos, joka soveltuu erinomaisesti leipien, sämpylöiden leivontaan.

Nro 1619, 500 g

Laktoositon, gluteeniton, maidoton. Ei sisällä soijaa eikä vehnätärkkelystä.

Vuokaleipä

25 g hiiva
3 dl haaleaa vettä
500 g KG Leipäjauhoseos

Liuta hiiva haaleaan veteen. Sekoita tähän 500 g KG Leipäjauhoseosta ja vaivaa taikina hyvin (vähintään 5 min) mieluiten taikinakoukuilla. Anna sitten taikinan levätä 60 minuuttia (ei pakollinen). Vaivaa taikinaa uudelleen vähän aikaa ja kaada se sitten voideltuun vuokaan ja anna sen nousta noin 30 minuuttia. Pinnoita leipä kananmunalla ja pintakoristele (esim. seesaminsiemeniä). Paista 200 °C:ssa noin 10 minuuttia, alenna sitten lämpö 180 °C:seen ja paista vielä 50 minuuttia.



LEIVONTAJAUHOSEOS, gluteeniton

Kotigastronomin gluteenittomalla jauhoseoksella loihdit helposti suolaiset ja makeat leivonnaiset.

Nro 1616, 400 g

Laktoositon, gluteeniton, maidoton. Ei sisällä vehnätärkkelystä.

MUFFINS-JA KAKKU-MIX VANILJA, gluteeniton

Monikäyttöinen, viettelevän vaniljainen jauhoseos kotikonditoria tuotteiden leivontaan! Sopii hyvin kahvikakkujen leivontaan, muffinsseihin ja kuohkeisiin sokerikakkupohjiin.

Nro 1618, 280 g

Laktoositon, gluteeniton, maidoton. Ei sisällä vehnätärkkelystä.



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 jogurtia/piimää/rahkaa tms

280 g (pss) KG Muffins- ja Kakkumix Vanilja
Vaahdota sokeri ja voi ilmvaksi vaahdoksi. Sekoita varovasti 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 Vanilja
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.

Nro 1615, 400 g

Laktoositon, gluteeniton.



MUFFINS-MIX, SUKLAA

Muhkeat muffinssit ja muodikkaat kuppikakut syntyvät kätevästi ja helposti Kotigastronomin Muffins-mix seoksella. Seoksen lisäksi tarvitset vain veden ja kasvisöljyn.

Tämä suklainen herkku vie kielen mennessään ja on koostumukseltaan juuri sopivan täyteläinen. Leivo taikinasta suklaakakku tai piirakan pohja, kokeile kakkutikkarivuokaan ja nauti suussa sulavasta suklaaleivoksesta. Koristele Kotigastronomin suklaakuorrutteilla, strösseillä tai nonparelleilla.

Yhdestä pussillisesta tulee

n. 16 muffinsia.

Nro 1623, 400 g

Laktoositon ja maidoton.



Helpot suklaamuffinssit

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.

COOKIE-MIX, gluteeniton

Helppoa ja nopeaa!

Pussista tulee 8-12 cookiesia koosta riippuen.

Nro 1613, 400 g

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.



Cookies (8-12 kpl)

400 g	Cookie-Mix
70 g	sulatettu rasva
40 g (n. 0,5 dl)	vesi
20 g (1 rkl)	glukoosisiirappia
100 g	suklaata rouhittuna

Sekoita ainekset keskenään taikinaksi. Jaa taikina paloiksi (8-12 halutusta koosta riippuen). Paista 14 minuuttia 175 asteessa. Suklaapalat voidaan myös korvata esim. Kotigastronomin kuivatuilla Karpaloilla (tuotenro 1645).

AITO VANILJASOKERI

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

Nro 1494, 70 g

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.



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, kala-ruokiin, simaan ja muihin juomiin. Tuote liukenee hyvin nesteeseen ja käy esim. teen mausteeksi: 1/2 tl jauhetta / 2 dl teetä.

Nro 1605, 50 g

SUKLAAKUORRUTTEET

Tumma suklaa, Nro 1610, 400 g

Valkosuklaa, Nro 1611, 400 g

SUKLAAKIHARA, Tumma suklaa

Nro 1474, 100 g

KORISTEHELMI, HOPEA

Nro 1437, 150 g

NONPARELLI

Nro 1456, 100 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

HASSELPÄHKINÄ, ROUHE

Nro 1560, 100 g

KOOKOSHIUTALE

Nro 1570, 100 g

MANTELI, LASTU

Nro 1580, 70 g

MANTELI, ROUHE

Nro 1590, 70 g

MANGOVIIPALEET

Nro 1595, 150 g

SOODA

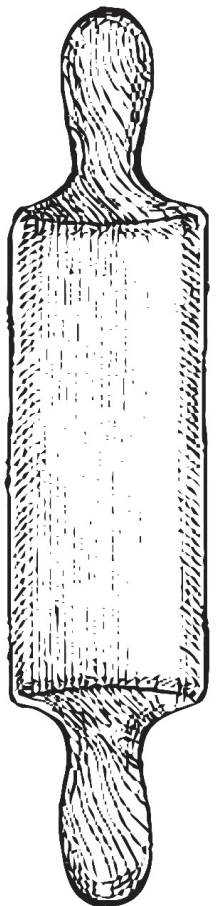
Nro 1600, 100 g

PIPARKAKKUMAUSTE

Nro 1550, 70 g

PULLAMAUSTE

Nro 1555, 70 g



Maustekahvit ruoanlaitossa ja leivonnassa

Maustekahvimme sopivat myös ruoanlaittoon ja leivontaan. Leivonnaisissa maustekahvia lisätään usein erilaisiin kuorrutuksiin ja päällysteisiin antamaan makua ja väriä, esim. mokkapalojen kuorrutteessa.

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 makuvahteita.



Kahvikinuski

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

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

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

Tarjoa jäätelön, hedelmien tai marjojen kastikkeena.

Leivontavälineet ja tarvikkeet

Leivontamatto

Mastradin näppärää leivontamattoa voi käyttää sekä työalustana että leivinpaperin korvikkeena uunissa.

Leivontamatto on valmistettu lasikuidusta ja erittäin laadukkaasta silikonista.

Koko: 40 cm x 60 cm



Nro 3208

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 38x50 cm

Saatavana myös tuplapakkaus.

Nro 3190 1 kpl

Nro 3200 tuplapakkaus

Torvivuoka, silikon, Mastrad

Valmistettu kestävästä, laadukkaasta silikonista, ja siinä on tukevat, nailonilla vahvistetut kahvat, jotka vakauttavat käsittelyä ja tekevät kuumen vuoan siirtelystä turvallisempaa. Vuokan mitat ovat 29,5 x 24 x 10,5 cm ja sisähalkaisija 22 cm. Tilavuus 1800 ml.



Nro 3211

Muffinssivuoka, Mastrad

Vuoalla valmistuu 6 muffinssia. Leivonnaiset on helppo irtottaa joustavasta ja kevyestä vuoasta.



Nro 3210

Sinun Kotigastronomi-jälleenmyyjäsi

Lusikkanuolija

Lusikkanuolija on valmistettu kestävästä, laadukkaasta silikonista. Sekoita ja kaavi naarmuttamatta!

Nro 3206

Nuolija

Muotoiltu ulottumaan hankalimpaankin kohtaan. Pituus 27,5 cm.

Nro 3207

Leivontasuti

silikonisuti on valmistettu korkealaatuisesta, lämmönkestävästä silikonista. Kädensijan pehmeys tekee käytöstä miellyttävää ja tarkkaa.

Nro 3209

