



Arien ruokarumban hoipottaja



Kauppahalli24

CACAO

Sisällys

- 7 Alkupalat
- 8 10 vinkkiä leipojalle
- 10 Mittojen muuntotaulukko
- 12 Välineet

14 Makeat leivonnaiset

- 16 Mustikka-rahkapiirakka
- 19 Porkkanamuffinit ja appelsiinikraemi
- 20 Jälkiruokapizza
- 23 Voisilmäpullat
- 24 Rahkapullat
- 27 Korvapuusti
- 31 Kauralastut
- 32 Suklaakeksit
- 35 Täytekeksit
- 36 Perinteiset piparkakut
- 39 Perinteinen neljän munan kakkupohja
- 40 Munaton kakkupohja
- 43 Täytekakku
- 44 Vadelmamoussekakku
- 47 Juustokakku
- 49 Hyydytetty mustikkajuustokakku
- 52 Britakakku

54 Suolaiset leivonnaiset

- 56 Kaulittava rahkavoitaikina
- 59 Pasteijat
- 62 Nakkipiilot
- 65 Voileipäkakku
- 69 Gluteeniton vuokaleipä
- 70 Yön yli kohotettu Kurosen pataleipä
- 72 Yrttileipä
- 75 Pö-pe-sämpylät eli juuressämpylät
- 76 Spelttinäkkäri

78 Ammattilaisten matkassa

- 80 *Kristiina Pavén*
- 82 Mallasleipäset
- 84 *Vilppu Hänninen*
- 86 Kukkakaali-tomaattikakku
- 88 *Saara Lehtimäki*
- 90 Suklaa-tuorejuusto-kuppikakku
- 92 *Eero Paulamäki*
- 94 Suklaafondant
- 96 *Amanda Alilonttinen*
- 98 Näyttävä suklaa-vadelmakakku
- 104 *Ilkka Isotalo*
- 107 Nutellamoussekakku ja Mirror glaze -kuorrute

110 Koristelu

- 113 Sokerimassa
- 113 Elintarvikevärit
- 114 Šuklaakoristeet
- 117 Vaahdokarkkikuorrute
- 119 Marengit
 - 119 Ranskalainen marenki
 - 120 Sveitsiläinen marenki
 - 120 Italialainen marenki
 - 123 Vegaaninen marenki

124 Sesonkileivonnaiset

- 127 Runebergintortut
- 129 Laskiaispullat
- 132 Mämmikääretorttu
- 135 Unimunkit
- 136 Vadelmasima
- 139 Halloweenin lakritsi-
valkosuklaabrownie
- 140 Joulutorttujen taittelu

- 142 Kiitokset





Alkupalat

Mukavaa, että pitelet tätä kirjaa käsissäsi!

Leipominen on sekä hauskaa ja rentouttavaa puuhaa että loistava tapa tutustua ruoanlaittoon. Leiponnaisten tekeminen innostaa, koska suuhun sujahtava lopputulos maistuu melkein aina hyvältä ja parhaimmillaan herkulliselta. Monilla on muistikuvia lapsena nuolluista taikinakulhoista, pullataikinan vaivamisesta tai kakkujen koristelusta. Juuri uunista tulneiden leivonnaisten tuoksuista puhumattakaan.

Leivonnassa on erityisen tärkeää mitata ainekset tarkasti ja noudattaa ohjetta huolellisesti. Leipominen eroaa muusta kokkailusta juuri pikkutarkkuudessaan. Vertaus musiikkimaailmaan kuvastaa tätä eroa hyvin. Kokkailua voidaan kutsua rennoksi jammailuksi, kun taas leipominen on kuin nuoteista soitamista. Leipoessa jää yleensä vähemmän tilaa omille luoville ratkaisuille, mutta ohjeita noudattamalla tekeminen on helppoa. Monesta leivontaohjeesta selviää ihan aloittelijakin.

Kokosimme tähän kirjaan kattavasti erilaisia reseptejä, joiden avulla tie leipomisen maailmaan olisi mahdollisimman kiva ja innostava. Jaoimme reseptit suolaisiin ja makeisiin. Lisäksi kirjassa

on oma lukunsa eri sesonkeihin ja juhlapäiviin liittyville tuotteille. Viimeisessä luvussa esiintyy kuusi leivonta-alan ammattilaista, joista jokainen jakaa yhden suosikkireseptinsä. He kertovat myös kullannarvoisia vinkkejä leivontaan, ja samalla selviää, miten heistä tuli oman alansa huippuja.

Ensimmäinen askel on nyt otettu. Seuraavaksi on aika tutustua resepteihin tarkemmin, valita suosikkinsa, pukea essu päälle ja ryhtyä hommiin. Niin kuin kaikki kirjaan haastatellut ammattilaisetkin totesivat: Virheitä tulee aivan varmasti ja monta kertaa. Niitä ei tarvitse pelätä. Jokaisen kohdalla kannattaa miettiä hetki, missä meni pieleen, ja seuraavalla kerralla tekeminen onnistuikin jo paremmin. Leipominen opettaa joka kerta, ammattilaistakin.

Herkullisia leivontahetkiä!

Sami, Pasi, Oona ja Kiira

Huom!

Kunkin reseptin vaikeusaste on merkitty näin:

- ★ = helppo
- ★★ = hieman haastavampi, mutta onnistuu kokemattomaltakin
- ★★★ = haastava, saatat tarvita aikuisen apua
- ★★★★ = haastavin, ota aikuinen mukaan

10 vinkkiä leipojalle

- 1.** Puhtaus on kaiken a ja o. Pese aina kädet ennen leipomisen aloittamista ja varaa itsellesi puhdas ja riittävän tilava työskentelytila. Puhtaat ja kuivat välineet ovat erittäin tärkeitä varsinkin kerman ja marengin vatkaamisessa.
- 2.** Käytä mahdollisimman saman lämpöisiä raaka-aineita. Älä yhdistä kuumaa ja kylmää keskenään.
- 3.** Desit vai grammat? Leivonnassa tarkat raaka-ainemäärät ovat tärkeämpiä kuin muussa ruoanlaitossa. Punnitut määrät ovat aina tarkempia kuin leivontamitoilla mitatut, joten suosi grammamääriä. Mittojen muuntotaulukon löydät seuraavalta aukeamalta.
- 4.** Säilytä kananmunia huoneenlämmössä. Kylmänä ne vatkaautuvat todella huonosti.
- 5.** Vispikerma soveltuu kakkujen koristeluun paremmin kuin kuohukerma, koska vaahto on kestävämpi.
- 6.** Jos vatkaat kermavaahtoa liikaa ja se alkaa hieman rakeutua, lopeta vatkaaminen ja pelasta vaahto sekoittamalla juoksevaa kermaa joukkoon. Jos kerma on mennyt voiksi, sitä ei voi tällä tekniikalla pelastaa. Tuloksena on kuitenkin suolatonta voita, joka kannattaa säästää muihin tarkoituksiin.
- 7.** Tarttuvan pulla- tai leipätaikinan käsittelyssä voit jauhottamisen sijaan öljytä tai kastella kädet. Näin taikinaan ei ajaudu liikaa jauhoja.
- 8.** Anna taikinan kohota rauhassa, sillä näin lopputuloksesta tulee ilmavampi ja kuohkeampi. Ihannelämpötila kohottamiseen on uunissa, jossa on vain valo päällä.
- 9.** Jos koristeluun käyttämäsi sokerimassa tai marsipaani on kovetunut, saat sen taas pehmeäksi lämmittämällä sitä mikrossa viisi sekuntia.
- 10.** Jos haluat hyydytettyyn moussekakkuun siistit reunat, käytä reunakalvoa tai öljyä irtopohjavuoran rengas ja tomuta se tomusokerilla. Kakku irtoa näin helposti renkaasta.



Mittojen muuntotaulukko

Kun tiedät, kuinka paljon desilitra tuotetta painaa, selviät leivonnasta myös ilman vaakaa.

On kuitenkin hyvä muistaa, että muuntotaulukon mitat eivät ole aivan tarkkoja. Tilavuus ja siksi myös paino riippuu punnitsijasta, mitan tarkkuudesta ja esimerkiksi tuotteen tuoreudesta tai kosteudesta.

Käytä mitatessa aina leivontamittojen tasaisia desimittoja, ruokalusikallisia ja teelusikallisia. Ei kukkurallisia.

1 dl = 6–7 rkl = 100 ml

1 rkl = 3 tl = 15 ml

1 tl = 5 ml

1 maustemitta = 1 ml

1 dl vehnäjauhoja (puolikarkeita) = 65 g

1 dl graham- ja hiivaleipäjauhoja = 60 g

1 dl ohra- ja ruisjauhoja = 55 g

1 dl sämpyläjauhoseosta = 60–65 g

1 dl durumvehnäjauhoja = 70 g

1 dl kaurahiutaleita = 35 g

1 dl kauraleseitä = 50 g

1 dl vehnäleseitä = 20 g

1 dl ruisleseitä = 17 g

1 dl mannasuurimoita = 80 g

1 dl kaakaojauhetta = 40 g

1 dl maissitärkkelystä = 55 g

1 dl perunajauhoja = 70 g

1 dl korppujauhoja = 50 g

1 dl manteli- tai pähkinärouhetta = 55 g

1 dl mantelilastuja = 30 g

1 dl pellavansiemeniä = 65 g

1 dl seesaminsiemeniä = 60 g

1 dl kookoshiutaleita = 35 g

1 dl sokeria = 85 g

1 kg sokeria = 1,2 l

100 g sokeria = 1,2 dl

1 dl fariinisokeria = 70 g

1 dl raesokeria = 60 g

1 dl tomusokeria = 60 g

1 dl siirappia = 140 g

1 dl hunajaa = 140 g

1 tl suolaa = 5 g

1 dl ketsuppia = 120 g

1 rkl ketsuppia = 18 g

1 dl sinappia = 110 g

1 rkl sinappia = 16 g

1 tl hienoksi jauhettuja mausteita

(esim. paprika) = 5,5 g

1 tl rouhittuja mausteita (esim.

pippurirouhe) = 6,5 g



1 tl kuivattuja yrttimausteita
 (esim. oregano) = 1,5 g
1 dl tomaattimurskaa = 100 g
1 kahvimitallinen kahvia = 7 g
1 pkt tuorehiivaa = 50 g
1 ps kuivahiivaa = 11 g
11 g kuivahiivaa = 30 g tuorehiivaa
1 tl kuivahiivaa = 3 g
1 rkl kuivahiivaa = 9 g
1 tl leivinjauhetta tai ruokasoodaa = 5 g
1 dl margariinia, rasvaseoksia tai voita = 90 g
1 dl öljyä = 90 g
1 dl maitoa, piimää tai kasviuomaa = 100 g
1 dl kermaa = 100 g
1 dl kermavaahtoa = 50 g
1 dl maitorahkaa, jogurttia,
 ranskankermaa tai kermaviiliä = 100 g
1 dl juustoraastetta = 40 g



pullasuti

siivilä

pursotustyllat



mittalusikat

Välineet

Tällä aukeamalla on työvälineitä, joita useimmiten tarvitset leivonnassa. Leivonta ei ole välineurheilua, mutta laadukkailla työvälineillä tekeminen on aina mielekkäämpää.

keittiöajastin
(ns. munakello)

keittiövaaka



kaulin