



# LEIPOMON TUOTEKORTIT



Tämä materiaali on koottu osana *ROK-KAA - Ravitsemisala osaa, kauhan kahvasta ammattiin* -hanketta.

Hanke on rahoitettu Euroopan unionin elpymis- ja palautumistukivälineellä (RRF), joka on EU:n elpymisvälineen (Next Generation EU) suurin ohjelma. Rahoituksen on myöntänyt Jatkuvan oppimisen ja työllisyyden palvelukeskus. Palvelukeskus edistää työikäisten osaamisen kehittämistä ja osaavan työvoiman saatavuutta. Palvelukeskuksen toimintaa ohjaavat opetus- ja kulttuuriministeriö sekä työ- ja elinkeinoministeriö.

Materiaalin ovat koonneet 2024–2025 Savon ammattiopiston opettajat Marko Paulus, Hanne Rissanen ja Jenny Lindi.



## SISÄLLYS

CHILIPATONKI

AURINGONKUKKASÄMPYLÄ

JUUSTOVUOKALEIPÄ

PERUNARIESKA

KAURAPELLAVALEIPÄ

MUNKKIPOSSU

KIERREVIINERI

MAUSTEKAKKU

PURSOTETTU VAALEA PIKKULEIPÄ

KANELIÄSSÄ

# CHILIPATONKI



## RESEPTI

### TAIKINA:

- Vehnäjauho 1700 g
  - Vesi 1000 g /1 litra (veden lämpötila +24°C)
  - Hiiva 100 g
  - Chilimurska 60 g **HUOM! Lisätään 8 min. sekoituksen jälkeen.**
  - Öljy 60 g
  - Sokeri 30 g
  - Jauhonparanne (VCL) 30 g
  - Suola 20 g
- 
- Punnitse raaka-aineet erillisiin astioihin
  - Valmista taikina yleiskoneella
  - Sekoitusaika 2min.hidas nopeus (1) 10 min. nopea (3–3,5) **HUOM!** Lisää chilimurska n. 8min kohdalla.
  - Varmista että taikinassa on hyvä sitko.
  - Paloittele taikina 275 g paloihin ja pyöritä palat pyöreiksi käsin.
  - Anna taikinan levätä muovin alla noin 15 min.
  - Muokkaa taikinapallot patongeiksi (oikean mittaisia, mahdollisimman tasapaksuja)
  - Asettele patongit patonkipellille leivinpaperin päälle, 4 patonkia / pelti
  - Aseta pellit pinnavaunuun
  - Työnnä vaunu vaihtolämpöhuoneeseen (Lämpötila 37 C°, kosteus 70 %)
  - Seuraa patonkien kohoamista 15 minuutin välein.
  - Valmistele kohoamisen aikana patonkien viimeistely ennen paistoa (juustoraaste, vesi, pullasuti/voitelusivellin)
  - Kun patongit ovat kohonneet riittävästi, ota vaunu pois vaihtolämpöhuoneesta.
  - Tee patonkeihin viillot terävällä veitsellä tai viiltoterällä.
  - Paisto pinnavaunu-uunissa: Lämpötila 230 C°. Höyrytysaika 20 sekuntia.

Laske lämpötila 215 C°. Paistoaika 15 min.

**HUOM!** Paiston puolivälin kohdalla avaa uunin höyrypelti!

**HUOM!** Arvioi patongin kypsyyt (väri, kuoren rapeus, pohjan väri)

# AURINGONKUKKASÄMPYLÄ



## RESEPTI

### TAIKINA:

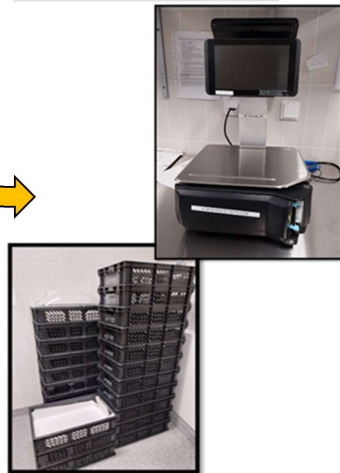
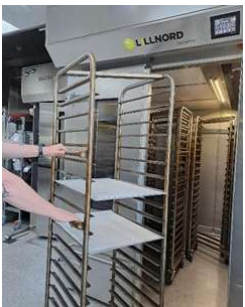
- Vehnäjauho 1150 g
- Vesi 1000 g /1 litra veden lämpötila +24°C
- Auringonkukkaleipämix 950 g
- Hiiva 75 g
- Öljy 50 g
- Suola 30 g

- Punnitse raaka-aineet erillisiin astioihin
- Valmista taikina yleiskoneella
- Sekoitusaika 2min.hidas nopeus (1) 10 min. nopea (3-3,5)
- Varmista että taikinassa on hyvä sitko.
- Paloittele taikina 2100 g/70 g paloihin ja pyöritä palat pyöreiksi pullanpyörittäjällä/käsin.
- Anna taikinapalojen levätä muovin alla noin 15 min.
- Valmistele ylöslyöntivaihetta: Pinnavaunu, pellit, leivinpapieriarikki, (mikäli laitat päälle jyviä, hiutaleita, siemeniä: valkoiset muovidyndot 2 kpl) Carita-liina.
- (Mikäli laitat päälle hiutaleita/siemeniä/jyviä: Paina taikinapala kosteaa Carita-liinaa vasten. Paina kostutettu sämpylä siemeniin/jyviin/hiutaleisiin).
- Aseta sämpylät pellille 3 x 4. Aseta pellit pinnavaunuun.
- Laita vaunu vaihtolämpöhuoneeseen (Lämpötila 37 C°, kosteus 70%)
- Seuraa sämpylöiden kohoamista 15 minuutin välein.
- Kun sämpylät ovat kohonneet riittävästi, ota vaunu pois vaihtolämpöhuoneesta.
- Paisto pinnavaunu-uunissa: Lämpötila 230 C°. Höyrytysaika 15 sekuntia.

↓  
Laske lämpötila 210 C°. Paistaokaika 12 min.

HUOM! Arvioi sämpylöiden kypsyyss (väri, kuoren rapeus, pohjan väri)

# JUUSTOVUOKALEIPÄ



## RESEPTI

### TAIKINA:

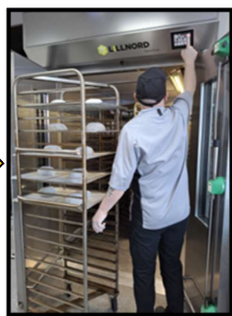
- Vehnäjauho 1700 g
- Vesi 1000 g /1 litra veden lämpötila +24°
- Hiiva 70 g
- Maitojauhe 25 g
- Öljy 50 g
- Suola 30 g
- Jauhonparanne (VCL) 30 g
- Sokeri 30 g
- **Juustoraaste 100 g HUOM!! Lisätään kuuden (6) minuutin kohdalla**

- Punnitse raaka-aineet erillisiin astioihin
- Valmista taikina yleiskoneella
- Sekoitusaika 2min.hidas nopeus (1) 10 min. nopea (3–3,5)
- Varmista että taikinassa on hyvä sitko.
- Paloittele taikina 450 g paloihin ja pyöritä palat pyöreiksi käsin.
- Anna taikinan levätä muovin alla noin 15 min.
- Voitele leipävuokat vuokasprayllä.
- Muotoile leivät annetun ohjeen mukaan.
- Aseta pellit pinnavaunuun.
- Laita vaunu vaihtolämpöhuoneeseen (Lämpötila 37 C°, kosteus 70 %)
- Seuraa leipien kohoamista 15 minuutin välein.
- Varaa leipien viimeistelyyn ennen paistoa, terävä veitsi, vettä pieneen astiaan, pullasuti ja juustoraaste.
- Kun leivät ovat kohonneet riittävästi, ota vaunu pois vaihtolämpöhuoneesta.
- Tee leipiin kevyt viilto, voitele vedellä ja ripottele leivän pinnalle juustoraaste.
- Paisto arinaunissa: Lämpötila 230 C°. Höyrytysaika 20 sekuntia. Paistoaika: 25 min.

**HUOM!** Tarvittaessa laske arinaunun lämpötilaa ohjeiden mukaan!

**HUOM!** Arvioi leivän kypsyyttä (väri, kuoren rapeus, pohjan väri)

# PERUNARIESKA



## RESEPTI

### TAIKINA:

- Vesi 1000 g /1 litra veden lämpötila +15°C
- Perunahiutale 250 g
- Hiiva 40 g
- Suola 25 g
- Vehnäjauho 200 g
- Hiivaleipäjauho 200 g

- Punnitse raaka-aineet erillisiin astioihin

- Valmista taikina yleiskoneella

#### • VAIHE 1 :

- Laita taikinapataan vesi, perunahiutale, hiiva ja suola.
- Sekoita koukkuvatkaimella noin 2 minuuttia hitaalla nopeudella (1,5-2)

#### • VAIHE 2 :

- Laita taikinapataan kaikki hiivaleipä- ja vehnäjauhot keralla
- Sekoita taikinaa noin 3 minuuttia nopeudella (2-3) taikinaan ei vaivata sitkoa!
- Paloittele taikina 70 g:n tai 280 g:n paloiksi, ja riivaa ne pyöreiksi. (Suojaa muovilla)
- Kaulitse palat käsikaulimella noin 0,5 cm paksuiksi
- Aseta kaulitut palat pelille 70 g 9 kpl. /pelti 280 g 3 kpl./ pelti
- Aseta pellit pinnavaunuun ja lopuksi vie pinnavaunu vaihtolämpöhuoneeseen
- Seuraa kohoamista 10 min. välein.
- Kun leivät ovat kohonneet riittävästi, ota vaunu pois vaihtolämpöhuoneesta.
- Sirottele vehnäjauho rieskojen pinnalle. Kaulitse piikkikaulimella.
- Paisto pinnavaunu-uunissa: Lämpötila 250 C°. Höyrytysaika 10 sekuntia. Paistoaika: 10 min.

**HUOM!** Tarvittaessa laske uunin lämpötilaa ohjeiden mukaan!

**HUOM!** Arvioi leivän kypsyyt (väri, kuoren ja pohjan väri)

# KAURA-PELLAVALEIPÄ



## RESEPTI

### TAIKINA:

• Vehnäjauho	1300 g
• Vesi	1100 g /1.1 litra veden lämpötila +24°C
• Kaura-pellavamix	500 g
• Hiiva	75 g
• Öljy	50 g
• Suola	35 g

- Punnitse raaka-aineet erillisiin astioihin
- Valmista taikina yleiskoneella
- Sekoitusaika 2min.hidas nopeus (1) 10 min. nopea (3–3,5)
- Varmista taikinan oikea koostumus.
- Paloittele taikina 450 g paloihin ja pyöritä palat pyöreiksi käsin.
- Anna taikinan levätä muovin alla noin 15 min.
- Leikkaa leivinpaperiarkki leivän muodon mukaan ( 3 tai 4 osaan)
- Muotoile leivät annetun ohjeen mukaan.
- Aseta leivät pellille leivinpaperipalan päälle.
- Aseta pellit pinnavaunuun.
- Laita vaunu vaihtolämpöhuoneeseen (Lämpötila 37 C°, kosteus 70 %)
- Seuraa leipien kohoamista 15 minuutin välein.
- Valmistele kohoamisen aikana leipien viimeistely ennen paistoa (jauhosirotin, veitsi/viiltoterä)
- Kun leivät ovat kohonneet riittävästi, ota vaunu pois vaihtolämpöhuoneesta.
- Sirottele jauho leipien pinnalle. Tee leipiin viillot terävällä veitsellä tai viiltoterällä.
- Paisto arinauunissa: Lämpötila 230 C°. Höyrytysaika 20 sekuntia. Paistoaika: 25 min.

**HUOM!** Tarvittaessa laske arinauunin lämpötilaa ohjeiden mukaan!

**HUOM!** Arvioi leivän kypsyyt (väri, kuoren rapeus, pohjan väri)

# MUNKKIPOSSU



Sokeroi  
munkit



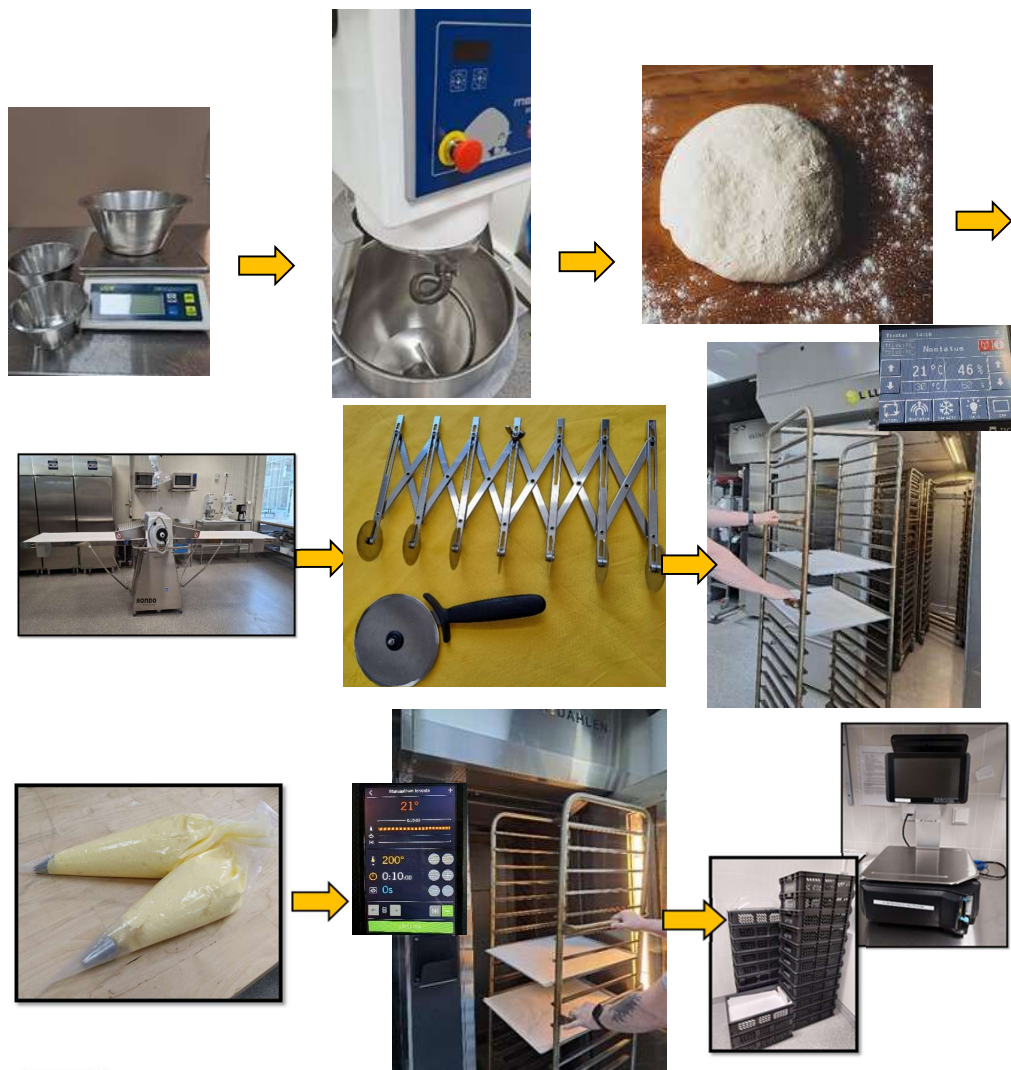
## RESEPTI

### PULLATAIKINA:

• Vehnäjauho	2000 g
• Vesi	1000 g /1 litra veden lämpötila +24°C
• Voi	1500 g
• Sokeri	250 g
• Kanamuna	150 g
• Hiiva	100 g
• Jauhonparanne (VCL)	40 g
• Suola	25 g
• Kardemumma	20 g
• Maitojauhe	50 g

- Punnitse raaka-aineet erillisiin astioihin
- Valmista taikina yleiskoneella
- Sekoitusaika 2min.hidas nopeus (1) 8min.nopea (3-3,5)
- Varmista että taikinassa on hyvä sitko.
- Paloittele/ jaa taikina
- Anna taikinan levätä muovin alla noin 15 min.
- Kaulitse taikina KAULAUSKONEELLA 2,5mm:n vahvuiseksi
- Leikkaa taikina sarjaleikkurilla 12 X 12 cm:n paloiksi.
- Annostele palojen päälle täyte. Esim. Hillo
- Muokkaa täytetyt palat munkkipossun muotoisiksi.
- Aseta munkit öljytylle vanerille. 16 kpl. / vaneri (4 X 4) ja aseta vaneri pinnavaunuun.
- Lopuksi työnnä pinnavaunu vaihtolämpöhuoneeseen.
- -> Valmistele munkkien paistopiste!!
- Seuraa munkkien kohoamista 15 minuutin välein.
- Kun munkit ovat kohonneet riittävästi, ota pinnavaunu pois vaihtolämpöhuoneesta.
- Anna munkkien pinnan kuivahtaa
- Paista **munkit** + 180°C paisto öljyssä
- Sokeroi munkit ja pakkaa munkit.
- **HUOM!! Muista rauhallinen ja huolellinen työskentely.**

# KIERREVIINERI



## RESEPTI

### VIINERTAIKINA KAULAUSKAAVA 2X3 JA 1X4

- Vehnäjauho 2200 g (KYL MÄ T PAKASTIMESTA)
- Vesi 1000 g /1 litra veden lämpötila +12°C
- Kananmuna 400 g
- Sokeri 150 g
- Maitojauhe 100 g
- Hiiva 100 g
- Suola 25 g
- Kardemumma 20 g

### KAULINTAAN:

- Voi 1200 g (voin sopiva lämpötila 15 - 18 °C)
- HUOM. Voi muokataan kaulaukseen sopivaksi levyksi.

### TYÖOHJE:

- Punnitse raaka-aineet erillisiin astioihin.
- Valmista taikina yleiskoneella.
- Sekoitusaika noin 6 min. (2 min. nopeus 1–1.5 4 min. nopeus 2–3, 5) Taikinaan ei SITKOA!!
- Kaulitse muokattu voilevy perustaikinan sisään kaulintakaavalla 1 x 3 ja 1 x 4
- Vie taikina muovilla peitettynä kylmiöön (noin 15 min.)
- Kaulitse taikina kaavalla 1 x 3 ja vie taikina kylmiöön (noin 30 min.)
- Kaulitse taikina 25 cm:n leveyteen ja 8 mm:n paksuuteen.
- Leikkaa taikinasta noin 2 cm:n levyisiä nauhoja ja muotoile ne halutun muotoisiksi.
- Aseta viinerit pellille 12 kpl. 3x4 ja laita pelti pinnavaunuun.
- Muokattuasi kaikki viinerit työnä pinnavaunu vaihtolämpöhuoneeseen.
- HUOM. Lämpötila + 35°C kosteus 60 % (Liika lämpö ja kosteus sulattaa taikinakerrosten välissä olevat rasvakerrokset)
- Seuraa viinereiden kohoamista 15 min. välein
- Kun viinerit ovat kohonneet riittävästi pursota niihin täytteet esim. vaniljakreemi ja hillo.
- Paisto: Pinnavaunu-uunissa +200°C noin 10 minuuttia.
- Jäähdytä ja koristele viinerit.
- Koristeluun voit käyttää: Kirkaskuumahyytelöä ja pomadaa.

# MAUSTEKAKKU



## Tuoteseloste PLU

[VEHNÄJAUHO](#), [PIIMÄ \(L\)](#), [sokeri](#), [siirappi](#), [VOI \(L\)](#), [rusina](#), [kardemumma](#), [neilikka](#), [kaneli](#), [sooda](#), [inkivääri](#), [glukoosi](#), [vehnätärkkelys](#), [kovetettu kasvirasva \(palmu\)](#), [paakkuuntumisestoaineet E341 ja E470b](#), [aromi](#).

Parasta ennen 14vrk

Hinta 14€/kg



## RESEPTI

### MAUSTEKAKKU:

• Sokeri	120 g
• Neilikka	4 g
• Inkivääri	3 g
• Kardemumma	5 g
• Sooda	4 g
• Vehnäjauho	260 g
• Rusina	70 g
• Piimä lakt.	200 g
• Voi lakt.	70 g
• Siirappi	100 g

**Sulata mikroaaltouunissa**

- **Laita** uuni lämpenemään 175 asteeseen.
  - **Punnitse** kaikki raaka-aineet.
  - **Voitele** kakkuvuoat **vuokaspraylla**.
  - Laita voidellut vuoat leivinpaperin päälle odottamaan. **Aseta vuoat ylösalaisin.**
  - **Sekoita** **kuivat aineet** yhteen kulhossa. Käytä **lapvatkainta**.
  - **Lisää** rusinat kuivien aineiden joukkoon.
  - Sekoita **voi, piimä ja siirappi** toisessa kulhossa.
  - **Kaada** voi-piimä-siirappiseos kuivien aineiden joukkoon.
  - Sekoita **massa nopeasti tasaiseksi yleiskoneella**. (Taikinaan ei haluta sitkoa.)
  - **Kaavi** taikina myös **taikinakulhon** pohjalta. Käytä **raappa**.
  - **Annostele** taikinaa vuokiin. Täytä vuoista noin 2/3.
  - **Paista** kakut uunissa 175 asteessa noin 1 tunnin ajan.
  - Anna kakkujen **jäähtyä** noin 10 minuuttia, kumoa kakut.
- ÄLÄ KÄYTÄ MITÄÄN TERÄVÄÄ ESINETTÄ KAKKUIEN IRROTUKSESSA**
- Anna kakkujen jäähtyä täysin.
  - **Pese** kakkuvuoat käsin. **VUOKIA EI SAA LAITTA AASTIANPESUKONEESEEN**
  - **Ripottele** päälle **lumijauhetta**.
  - **Pakkaa** jäähtyneet kakut.
  - Tee kakulle tuoteseloste

# PURSOTETTU VAALEA PIKKULEIPÄ



## RESEPTI

### VAALEA PIKKULEIPÄ:

• Voi lakt.	1000 g	Temperoi mikroaaltouunissa +20°C
• Vehnäjauho	1300 g	
• Sokeri	480 g	
• Vaniljasokeri	15 g	
• Kanamuna	250 g	

### Väliin

- Vadelmatäyte
- Kuorrutus
- Tummasuklaa

- Punnitse raaka-aineet erillisiin astioihin
- Valmista **massa** yleiskoneella
- Vaahdota voi ja vehnäjauho **lapavatkaimella** yleiskoneessa 10–15 minuuttia
- Sekoita sokeri, vaniljasokeri ja kananmuna **keskenään**
- Lisää kananmuna-sokeriseos voi-vehnäjauhovahtoon ja sekoita hyvin
- Sekoita lopuksi massa myös pohjalta. Käytä **raappaa**
- Käytä pikkuleiville tarkoitettuja **pinoitettuja** peltejä → ei tarvitse leivinpaperia
- Valitse sopiva **tylla** ja täytä **massapussi** massalla
- **Pursota** massasta **simpukan muotoisia** pikkuleipiä pellille
- Paista pikkuleipiä 200°C 6-8min
- **Jäähdytä** pikkuleivät
- Täytä jäähtyneet pikkuleivät vadelmatäytteellä.
- Sulata suklaa **muoviastiassa mikroaaltouunissa. Lämmitä vain vähän kerrallaan (10 s)**. Suklaa palaa helposti
- **Kasta pikkuleivän kärki** suklaaseen ja jätä leivinpaperin päälle kovettumaan.
- **Pakkaa sellofaanipussiin 200 g** pikkuleipiä ja sulje pussi tuoteseloste **tarralla**
- Vie tuotteet myyntiin

Tuoteseloste

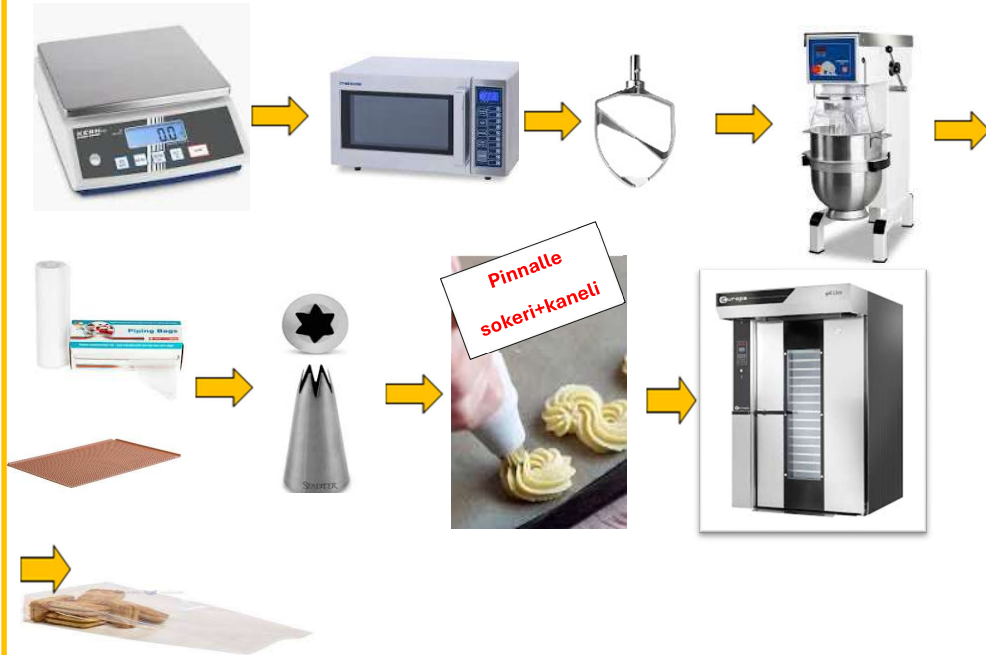
PLU XXXX

**VEHNÄJAUHO, VOI (L)**, sokeri, **KANANMUNA**, vaniljasokeri, Vadelma, glukoosisiirappi, muunnettu tärkkelys, sakeuttamisaineet (E418, E509), happamuudensäätöaine (E330), säilöntäaine (E202), aromi, punajuuritäysmehutiiviste, suola, kokonaan kovetetut kasvivasvat ( palmuydin ), vähärasvainen kaakaojauhe [16%], emulgointiaine:E322 ( auringonkukka ), aromi ( vanilliini ).

LAKTOOSITON

Parasta ennen 14vrk Pakkauskoko 200g/ 3€

# KANELIÄSSÄ



## RESEPTI:

### KANELIÄSSÄ:

- Voi LAKT 1000 g **Temperoi** mikroaaltouunissa +20°C
- Vehnäjauho 1300 g
- Sokeri 480 g
- Vaniljasokeri 15 g
- Kaneli 20 g
- Kanamuna 250 g

#### Pinnalle

- Sokeri-kaneliseos

- Punnitse raaka-aineet erillisiin astioihin
- Valmista **massa** yleiskoneella
- **Vaahdota voi ja vehnäjauho lapavatkaimella** yleiskoneessa 10-15 minuuttia
- **Sekoita sokeri, vaniljasokeri, kaneli ja kanamuna keskenään**
- Lisää sokerikanamunaseos voi-vehnäjauhovahtoon ja sekoita hyvin
- Sekoita lopuksi massa myös pohjalta. Käytä **raappaa**
- Käytä pikkuleiville tarkoitettuja **pinnoitettuja** peltejä → ei tarvitse leivinpaperia
- Valitse sopiva **tylla** ja täytä **massapussi** massalla
- Pursota massasta **ässänmuotoisia (S)** pikkuleipiä pellille
- **Sirotele** pinnalle sokeri-kaneliseosta (80 % sokeria ja 20 % kanelia)
- Paista pikkuleipiä 200°C 6-8min
- **Jäähdytä** pikkuleivät
- **Pakkaa sellofaanipussiin** 200 g pikkuleipiä ja sulje pussi tuoteseloste **tarralla**
- Vie tuotteet myyntiin

**Tuoteseloste** plu \_\_\_\_\_

**VEHNÄJAUHO, VOI (L), sokeri,**  
**KANAMUNA, kaneli, vaniljasokeri**

parasta ennen 14 vrk

Pakkauskoko 200 g / 3€