



FAZER PRO
Menestyksesi reseptit

Tammikuu – huhtikuu 2018

RUOKAA
OMASTA
MAASTA



Ota kevään sesongit haltuun Fazer Talonpullan avulla

- **Laskiaiseen** eri kokoisia laskiaispullia
- **Ystävän- tai Naistenpäivänä** koristele Talonpulla näyttävillä ripotteilla
- **Pääsiäiseen** yhdellä reseptillä erilaisia tuotteita
- **Vapuksi** vaivattomasti eri kokoisia ja muotoisia munkkeja

Nopea käyttää –
valmiiksi
nostatettu

FAZER TALONPULLA

48 x 75 g



6 413466 013004

TUOTENUMERO960130
KESKO EAN202994829
TUKO112797
MN1073196
HEINO8023438
PATU960130

- Raakapakaste, nostatettu pullataikina-aihiolla
- Laktoositon, saattaa sisältää maitoa
- Perinteisen pullan herkullinen maku
- Monta eri tuotetta samasta aihioista

Lisää inspiroivia reseptejä vuoden kaikkiin sesonkeihin: www.fazerpro.fi

LASKIAISPULLAT



Ainekset:

- Talonpulla-aihoita
- Kananmuna pullan voiteluun
- Kermavaahtoa tai italialaista marenkia
- Vadelma- tai mansikkahilloa

Tee näin: Sulata ja voitele Talonpulla-aihiot ohjeen mukaan ja paista n. 180 °C ja 8–12 minuuttia. Leikkaa jäähtyneet pullat puoliksi ja täytä hillolla ja kermavaahdolla tai marenvilla.

Pienemmät pullat: leikkaa aiho puoliksi tai neljään osaan ennen paistoa. Pyörittele palat hieman pyöreämmiksi. Huomioithan että pienemmät pullat tarvitsevat hieman lyhyemmän paistoajan.

VUOKAPULLAT

Ainekset:

- Talonpulla-aihoita

Kerma-munatäyte:

- 0,5 kg (n. 5 dl) ranskankermaa
- 0,1 kg (n. 1 dl) sokeria
- 1 rkl aitoa vaniljasokeria
- 1 kananmuna

Sekoita ainekset keskenään. Parhaan lopputuloksen saat käyttämällä sauvasekoitinta.

Pähkinä-hedelmäsekoitus:

- Pähkinöitä (esimerkiksi manteli, hasselpähkinä, pistaasi, pekanipähkinä tai cashew-pähkinä)
- Kuivattuja aprikooseja
- Keltaisia rusinoita

Rouhi pähkinät tehosekoittimessa tai esimerkiksi veitsenhamaralla työlaudaa vasten. Leikkaa aprikoosi kuutioiksi ja sekoita keskenään pähkinärouhe, aprikoosit ja rusinat.



**Tee piirakoita, vuokapullia tai pullavuokia:
Tarkemmat annoskohtaiset ohjeet löydät osoitteesta www.fazerpro.fi**

PULLABAARI KOKOUSTARJOILUUN

Ainekset:

- Talonpulla-aihoita
- Kananmunaa voiteluun
- Suklaa- ja kinuskikastiketta
- Kermavaahtoa
- Ripotteita:
pähkinärouhetta,
nonparelleja,
suklaalastuja

Tee näin: Sulata Talonpulla-aihiot ohjeen mukaan. Leikkaa pullat neljään osaan, voitele ja paista ohjeen mukaan. Huomioithan että pienemmät pullat tarvitsevat hieman lyhyemmän paistoaajan.

Laita jäähtyneet pullat tarjottimella ja laita haluamasi kastikkeet ja ripotteet pieniin dippikippoihin.



HELPOT MUNKIT VAPPUUN

Ainekset:

- Talonpulla-aihoita
- Rypsiöljyä uppopaistamiseen
- Sokeria

Tee näin: Jakamalla Talonpullan puoliksi tai neljään osaa, saat yhdestä pulla-aihiosta useamman pikkumakean. Myös munkkirinkilän saa valmistettua puolikkaasta pullasta.

Sulata pulla-aiho ja muotoile siitä haluamasi kokoinen. Munkkirinkelin teet painamalla sormen aihion läpi pöytään asti ja pyörittämällä niin, että rengas pyörii sormen ympärillä.

Lämmitä öljy 160 asteiseksi ja paista munkit siinä, kunnes väri on kauniin ruskea. Käännä munkit ja paista ne myös toiselta puolelta. Anna munkkien jäähtyä pellillä tovi ja sokeroi ne, kun ne ovat vielä lämpimiä.





KEVÄÄN SESONKEIHIN



HERKULLINEN

FAZER BERLIININ- MUNKKI

12 x 122 g

- Maidoton, laktoositon
- Sulattamalla valmis



**MUISTA NOSTAA
BERLIININMUNKKI
NÄYTTÄVÄSTI
ESILLE YSTÄVÄN-
PÄIVÄNÄ JA
NAISTENPÄIVÄNÄ!**





KEVÄÄN SESONKEIHIN



RAKASTETTU

FAZER

OMAR MUNKKI

12 x 100 g

- Maidoton, laktoositon
- Sulattamalla valmis



LYÖMÄTÖN MAKU- YHDISTELMÄ

Klassikkobrändi ja ainutlaatuisen
pehmeä munkki.

OOT 
munkkini
MUN!



FAZER PERUNAPIIRAKKA

- Tuomme Perunapiirakan takaisin suurempaan kokoon
- Isompi koko toimii paremmin vitriinissä ja kokoustarjoilussa
- Laktoositon

FAZER PERUNAPIIRAKKA
72 x 87 g

JÄISENÄ UUNIIN

PAISTO

25 min, 230–260°

TUOTENUMERO ...973662
PATU973662



6 4 1 3 4 6 7 3 6 6 2 0 8



FAZER TIMANTTISÄMPYLÄ MONIVILJA

- Uusi laatikkovakio 80 kpl x 80 g
- Timanttisämpylä nyt laktoositon, maidoton, kananmunaton ja pähkinätön
- Sopii vegaaniruokavalioon

FAZER TIMANTTISÄMPYLÄ
80 x 80 g

JÄISENÄ UUNIIN

PAISTO

8–12 min, 210–220°

TUOTENUMERO ...973683
PATU973683



6 4 1 3 4 6 7 3 6 8 3 0 1



LÖYDÄ KANSSAMME MENESTYKSESI RESEPTIT

Alueesi myyntiedustaja ja asiakaspalvelukeskuksemme ovat apunasi
puh. **020 555 3456** tai sähköposti asiakaspalvelu@fazer.com

www.fazerpro.fi