



# Pähkinä- suklaaleivos

Leivos täyteläistä suklaakakkua, Callebautin kermaista Crema valkosuklaatäytettä ja rapeita karamellisoituja pekaanipähkinöitä. Näyttävä ja helppotekoinen tuote täydentämään vitriinisi valikoimaa.

Katso kaikki Leipurin Ammattilaisreseptit verkosta:  
[www.leipurin.com/reseptit](http://www.leipurin.com/reseptit)

LEIPURIN.  
**Ammattilaisreseptit**

# Pähkinä- suklaaleivos

## Suklaakakkupohja:

562951	Cake Base Chocolate	1000 g
902015	Munamassa	350 g
970081	Rypsiöljy	300 g
	Vesi	225 g
		1875 g

## Karamellisoitu pekaanipähkinä:

	Pekaanipähkinä	500 g
930310	Vähäsuolainen voi	50 g
99276	Fariinisokeri	50 g
		600 g

## Perunaleivosmassa:

	Kypsä suklaakakkupohja	500 g
950487	Kermakaramellipalat	100 g
	Karamellisoitu pekaanipähkinä	100 g
920363	Vispikerma	150 g
		850 g

## Täyte:

565695	Callebaut Crema valkosuklaatäyte	
--------	----------------------------------	--

## Koristelu:

610020M	Callebaut suklaanappi valko	2,5 kg
610021M	Callebaut suklaanappi tumma	2,5 kg
T486650	Tronch-silikonivuoka	

Sekoita suklaakakkupohjan aineksia 1 min hitaalla ja 3 min keskinopeudella ja annostelee kakkuvuokiin. Paista noin 165 C 35–45 min.

## Karamellisoitu pekaanipähkinä:

Sekoita sulatettu voi ja sokeri pekaanipähkinöihin. Levitä pellille ja paahda 170 C noin 8–10 min.

## Perunaleivosmassa:

Murskaa hieman pekaanipähkinöitä ja sekoita kaikki aineet sekaisin keskenään.

## Kokoaminen:

Pursota valkosuklaatäytettä pitkiksi pötköiksi Tronch-silikonivuokaan. Jäädytä ja irrota jäätyneet pötköt. Painele silikonivuoan pohjalle perunaleivosmassaa ja nosta täytepötköt keskelle. Täytä vuoat perunaleivosmassalla ja jäädytä. Irrota jäätyneet leivokset ja kuorruta Callebautin valkoisella suklaalla. Spritsaa päälle raitoja Callebautin tummalla suklaalla. Leikkaa paloiksi.

Katso kaikki Leipurin Ammattilaisreseptit verkosta:

[www.leipurin.com/reseptit](http://www.leipurin.com/reseptit)

LEIPURIN.  
Ammattilaisreseptit