



PARHAAAT

Jätkkärimme



Näyttävät jälkiruokat

On tilanteita, kun haluat tarjota asiakkaillesi jotain erityistä.
Tähän fiilikseen sopivat näyttävät jälkiruokamme täydellisesti!
Nämä reseptit vaativat hieman enemmän aikaa ja vaivaa,
mutta lopputulos on myös sen mukainen.



Kolakaramellit

Knorr Kuohua voit käyttää myös kinuskin ja makeisten valmistamiseen.

AINEKSET

10 hengelle

100 g	Voi
100 g	Vaalea siirappi
50 g	Glukoosi eli tärkkelyssiirappi
150 ml	Knorr Kuohu Laktoositon 30%
100 g	Sokeri
50 g	Muscovadosokeri
1 g	Sormisuola

Valmistus

1. Paahda sokeri kuivalla pannulla kullanuskeaksi.
2. Kaada paahnutun sokerin kattilaan ja lisää joukkoon muut raaka-aineet.
3. Keitä kunnes lämpötila on +112 C, jos haluat jälkiruokakastiketta ja +124 C jos valmistat kolakaramelleja.
4. Kun kolan lämpötila on halutunlainen, nosta kattila kylmään vesihauteeseen jäähtymään.
5. Kaada vähän jäähtynyt kastike annostelupulloon tai karamellimassa silikonimuotteihin.
6. Irrota hyytyneet kolakaramellit muoteista



Mansikka-vaniljatorttu

Kakun koristeluun voi hyödyntää luonnonyrtejä, esimerkiksi ketunleipiä.

AINEKSET

10 hengelle

Piiras pohja

150 g	Flora Professional Kasvirasvavevite 75 %
95 g	Sokeri
30 g	Mantelijauhe
250 g	Vehnäjauho
1 g	Vaniljatanko
1 g	Suola
60 g	Kananmuna

Täyte

4 dl	Kevytmaito
1 dl	Knorr Kuohu Laktoositon 30%
120 g	Kananmunan keltuainen
35 g	Maizena maissi-tärkkelys Vaniljatanko
120 g	Sokeri
30 g	Flora Professional Kasvirasvavevite 75 %

Pinnalle

2 dl	Knorr Kuohu Laktoositon 30%
500 g	Mansikka, tuore tai pakaste

Metodik

Piiras pohja

1. Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää joukkoon pehmeä margariini. Sekoita yleiskoneessa tasaiseksi. Sekoita muna joukkoon.
2. Anna taikina levätä kylmässä noin puoli tuntia. Levitä taikina piirasvuokaan tai kauli taikina noin 3 cm paksuiseksi levyksi ja ota stanssilla pyöreitä tartalettipohjia. Paista pohjat kypsiksi 175°C:ssä uunissa noin 10 minuuttia. Jäähdytä pohjat.

Täyte

1. Sekoita täyteen ainekset keskenään kattilassa. Mausta sokerilla ja vaniljatangon siemenillä. Kuumenna kastike ja anna kiehua kunnes kastike on suurustunut. Jäähdytä.
2. Levitä täyte jäähtyneiden pohjien päälle.

Pinnalle

1. Levitä viipaloidut mansikat tortun pinnalle.
2. Vaahdota Kuohu ja pursota se mansikoiden päälle.
3. Koristele ketunleivillä tai mintun lehdillä.

Kustannustehokkaat jälkiruuat

Jokaiseen tilanteeseen löytyy aina sopiva jälkiruoka. Keräsimme yhteen kustannustehokkaat reseptit, joista koostat loistavan jälkiruokamenun. Lohdi vaikkapa sata hyvänmakuista annosta lyhyessä ajassa. Suosi pieniä annoskokoja ja tarjoa vaikka kaksi!



Ananasmousse

AINEKSET

10 hengelle

Mousse

180 g Carte d'Or Mousse-
pohja jälkiruuille

400 ml Kevytmaito,
vähälaktoosinen

50 ml Ananasmehu

25 g Ananasmurska

50 ml Limemehu

Koristelu

60 g Limekuori, raastettu

640 g Sokeri

Mousse

1. Valmista mousse pakkauksen ohjeen mukaan. Lisää vaahdotettuun mousseen ananasmurskaa ja mausta limemehulla.

Koristelu

1. Limesokeri: Raasta hyvin pestyt kuoret ja sekoita joukkoon sokeri. Anna kuivahtaa hieman. Koristele ananasmousse lime-sokerilla ennen tarjoilua.

2. Säilytä loppu sokeri kannellisessa rasiassa.



Creme Caramel Brazil

Appelsiininkuorella maustettu Creme Caramel kruunaa aterian.

AINEKSET

10 hengelle

- 200 g** Sokeri
- 500 ml** Kevytmaidonjuoma, laktoositon
- 500 ml** **KNORR Kuohu 31%**
- 140 g** **Carte d'Or Crème Brûlée**
- 30 g** Appelsiininkuori

Valmistus

- Karamellisoi sokeri ja kaada annosvuokien pohjalle 4-5mm kerrokseksi.
- Sekoita Creme Brule aines pieneen osaan kylmää maitoa.
- Kuumenna loput nesteestä kiehuvaiksi yhdessä raastetun appelsiininkuoren kanssa.
- Lisää joukkoon kylmä Creme Brule-maitoseos ja kuumenna.
- Siivilöi seos.
- Annostele halutun kokosiin vuokiin, jäähdytä kunnes seos on hyytynyt.
- Kumoa annokset tajolle.



Köyhät ritarit ja omena-päärynäraikka

Tarjoo köyhät ritarit omena-päärynäraikan kanssa.

AINEKSET

10 hengelle

Köyhät ritarit

- 800 g** Ranskanleipä
- 750 ml** Kevytmaito, vähälaktoosinen
- 150 g** Vehnäjauho
- 250 g** Kananmuna
- 10 g** Suola
- 50 g** Sokeri
- 200 ml** **Flora Juokseva Kasviöljyvalmiste**

Pinnalle

- 100 g** Sokeri
- 10 g** Kaneli, jauhettu

Rahka

- 350 ml** Vesi
- 170 g** **Carte d'Or Omena-päärynäkeitto/-kiisseli**
- 350 g** Rahka
- 350 ml** **Carte d'Or Vanilla, vispautuva vanilliini-kastike**

Valmistus

Köyhät ritarit

1. Leikkaa leipä viipaleiksi. Leipä saa olla kuivahtanutta. Voit myös käyttää pullaa köyhiin ritareihin.
2. Sekoita maito, jauhot, kananmunat ja mausteet tasaiseksi. Kasta leipäviipaleet molemmin puolin maito-seokseen ja paista kullanuskeiksi margariinissa.

Pinnalle

Pyöritä ritarit sokeri-kaneliseoksessa.

Rahka

Sekoita vesi ja kiisseliainekset. Sekoita joukkoon rahka ja Vanilla. Tarjoo köyhien ritareiden kanssa.



Mustikka-omenakaurapaistos

Tämä piiras on helppo valmistaa, kaikki ainekset vain sekoitetaan keskenään ja piiras on valmis paistettavaksi.

AINEKSET

10 hengelle

Piiras

2 l	Vesi
2 l	KNORR Kuohu 31%
500 g	Kananmuna
200 g	Hunaja
40 g	Kaneli, jauhettu
1 kg	Kaurahiutale
200 g	Omena
200 g	Mustikka

Lisäksi

600 ml KNORR Kuohu 31%

Piiras

Sekoita vesi, Kuohu, kananmunat, hunaja ja kaneli. Lisää joukkoon kaurahiutaleet, kuutioitunut omenat ja mustikat. Kaada voideltuun uunivuokaan ja paista + 150 C:ssa kiertoilmauunissa noin 20 minuuttia.

Lisäksi

Vaahdota Kuohu vaahdoksi. Tarjoa kakku lämpimänä Kuohuvaahdon kanssa. Koristele halutessasi sitruunamelissalla.



Mango-päärynälassi

Lassi on perinteinen intialainen tai nepalilainen jogurttipohjainen juoma, joka voi olla makea tai makeuttamaton. Lassista on monia muunnelmia yksi suosittu on mangolassi. Tässä mangolassissa maistuu myös päärynä ja omena.

AINEKSET

10 hengelle

- 500 ml** Jogurtti, maustamaton, laktoositon
- 500 ml** Kevytmaitojuoma, laktoositon
- 200 g** Carte d'Or Omena-päärynäkeitto/-kiisseli
- 200 g** Mangosose
- 200 ml** Vesi

Valmistus

1. Sekoita kaikki ainekset keskenään tehosekoittimella.
2. Anna maustua kylmässä hetki ennen tarjoilua.

Vinkki!

Mausta lassi kookoksella tai mintulla. Voit käyttää juomaan myös piimää.



Kuningatar kohokas

Carte d'Or kiisselit sopivat myös leivontaan.

AINEKSET

10 hengelle

180 g	Carte d'Or Mustikka-keitto/-kiisseli
50	Maizena Marja- ja Hedelmätärkkelys Tapioka
200 g	Vadelma, pakaste
660 ml	Vesi
220 g	Kananmunan valkuainen
90 g	Sokeri
260 g	Crème Bonjour Naturel Laktoositon tuorejuusto
10 g	Tomusokeri

Valmistus

1. Sekoita kiisseliaineokset ja Tapioka keskenään.
2. Kuumenna vesi ja keitä vadelmia muutama minuutti.
3. Lisää kiisseliaineseos voimakkaasti sekoittaen veden joukkoon.
4. Anna kohokastaikin jäähtyä. Vaahdota jäähtynyt taikina yleiskoneessa kuohkeaksi.
5. Vaahdota valkuaiset ja sokeri kovaksi vaahdoksi. Sekoita valkuaisvahto varovasti marjavaahdon joukkoon. Pursota taikina voideltuihin, sokeroituihin vuokiin.
6. Paista +200 C:ssa uunissa noin 8 minuuttia.
7. Ohenna tuorejuusto tarvittaessa maidolla tai vedellä ja mausta tomusokerilla. Tarjoa kohokkaan lisänä.



Vaniljavanukas ja vadelma- puolukkamousse

Panna Cotta -vanukkaan voi valmistaa etukäteen ja koristella menekin mukaan vadelmamoussella.

AINEKSET

10 hengelle

Vanukas

- 1 l Kevytmaito, vähälaktoosinen
- 1 l **KNORR Kuohu 31%**
- 260 g **Carte d'Or Panna Cotta**

Mousse

- 500 ml Kevytmaito, vähälaktoosinen
- 180 g **Carte d'Or Vadelmamousse**
- 170 g Puolukka, pakaste, kotimainen

Valmistus

Vanukas

Kiehauta maito ja sekoita PannaCotta-aines joukkoon. Sekoita **KNORR Kuohu 31%** joukkoon ja annostele tarjoilukulhoihin. Anna hyytyä kylmässä muutama tunti tai seuraavaan päivään.

Mousse

Yhdistä maito, mousse ja sulaneet puolukat. Vaahdota kuohkeaksi. Pursota hyytyneen vanukkaan päälle.



Energia-rikkaat jälkiruuat

Monelle ruokailijaryhmälle voi itse ruokailu olla monesta syystä ongelma, jonka johdosta he saattavat myös syödä huonosti. Jälkiruuat toimivat mainiosti ruokahalunherättäjinä, ja ruokahalun parantuessa usein myös elämänlaatu paranee.

Näissä jälkiruuissa olemme erityisesti panostaneet energian ja proteiinin saantiin, käyttäen tuotteita, jotka ovat entuudestaan tuttuja ja osa ruokakulttuuriamme.



Mustikkamousse

AINEKSET

10 hengelle

Vanukas

- 333 ml** Kevytmaito, vähälaktoosinen
- 100 g** Carte d'Or Mustikka-keitto/-kiisseli
- 333 ml** KNORR Kuuhu 31%
- 200 g** Mustikka, pakaste, kotimainen
- 33 g** Sokeri

Valmistus

Vanukas

- Sekoita kiisseliaines kylmään maitoon.
- Vaahdota Knorr Kuuhu ja lisää kiisseli-maitoseos vaahdon joukkoon.
- Sulata ja soseuta mustikat tai käytä valmista mustikkapyreetä. Lisää sose vaahtoon ja mausta mousse sokerilla.

Vinkki!

Koristele mousse mustikoilla.

Energia 176 kcal/100 g

Proteiini 2,1 g/100 g



Ruusunmarja Panna Cotta

AINEKSET

10 hengelle

- 500 ml** Kevytmaito, vähälaktoosinen
80 g Carte d'Or Panna Cotta
500 ml KNORR Kuuhu 31%
250 g Ruusunmarjasose

Valmistus

1. Kuumenna maito kiehumispisteeseen. Sekoita joukkoon Panna Cotta-jauhe ja Knorr Kuuhu, lopeta seoksen kuumentaminen.
2. Lisää hieman jäähtyneeseen massaan ruusunmarjasose. Sekoita tasaiseksi ja jaa annosmaljoihin tai tarjoiluastiaan. Hyydytä kylmässä.

Vinkki!

Energia 170 kcal/100g

Proteiini 3,1g/100g



Vaniljainen hedelmärahka

Carte d'Or kiisselit sopivat hyvin rahkan pohjaksi anatamaan makua ja rakennetta.

AINEKSET

10 hengelle

450 g Carte d'Or Omena-
päärynäkeitto/-kiisseli
1 l Kevytmaito,
vähälaktoosinen
1 kg Rahka, laktoositon
600 g Carte d'Or Vanilla, vispa-
utuva vanilliinikastike

Valmistus

1. Sekoita kiisseliaines ja maito. Anna suurustua hetki. Lisää rahka ja Vanilla joko sellaisenaan tai vaahdotettuna.
2. Tarjoa rahka välipalana tai jalkiruokana.

Vinkki!

Energia 130 kcal/100g

Proteiini 5,7g/100g



Kookos panna cotta ja passionhedelmää

AINEKSET

10 hengelle

Panna Cotta

- 500 ml Knorr Kuuhu
Laktoositon 30%
- 500 ml Täysmaito
- 400 ml Kookosmaito, säilötty
- 200 g Carte d'Or Panna Cotta

Hedelmäkastike

- 400 ml vesi
- 200 g passionhedelmä
- 100 g sokeri
- 30 g Maizena Marja- ja
Hedelmätärkkelys
Tapioka

Valmistus

Panna Cotta

1. Mittaa nesteet kattilaan ja kuumenna kiehuvaaksi.
2. Sekoita joukkoon Panna Cotta-aines.
3. Annostele tarjoiluastioihin ja jäähdytä kunnes seos on täysin hyytynyt
4. Halutessasi voit kumota Panna Cottan

Hedelmäkastike

1. Mittaavesi, passionhedelmien sisusja sokeri kattilaan. Kuumenna kiehuvaaksi.
2. Sekoitatapioka pieneen määrään vettä ja sekoita se kastikkeen joukkoon. Anna kiehua muutama minuutti. Jäähdytä kastike.

Vinkki!

Voit käyttää myös passionhedelmäpyrettä kastikkeeseen.

ufs.com

