



JOULUN  
*makeimmat  
muistot*

# RESEPTIVIIHKO

*Dan  
Sukker* 



KERÄÄ YSTÄVÄT YHTEEN,  
KUTSU NAAPURIT KYLÄÄN,  
YLLÄTÄ TYÖKAVERIT.

Joulun makeimmat muistot syntyvät pienissä  
hetkissä ystävien, läheisten ja tuttujen seurassa.

Erlaisia pieniä jouluhetkiä kannattaa  
järjestää useampia,  
marraskuusta vuoden loppuun.

Dan  
Sukker



UUTUUS!



## TUTUSTU TUOTTEISIIN

---

### UUTUUS! VAALEA LUOMUSIIRAPPI

Vaalea Luomusiirappi on valmistettu luomuruokosokerista. Pehmeän täyteläinen, lempeästi voittofeelta maistuva, mieto sokerisiirappi sopii leivontaan, jälkiruokiin, kotimakeisiin, ruoanvalmistukseen ja juomien makeuttamiseen – tai herkulliseksi kastikkeeksi sellaisenaan.

### TUMMA SIIRAPPI

Suomalaisten suosikkisiirappi, jouluisen piparkakkujen tärkeä ainesosa. Antaa paahteista, nekkumaista makua myös esimerkiksi maustekakkuihin ja joululaatikoihin.

### GLUKOOSISIIRAPPI

Erikoisiirappi, jonka avulla onnistuvat esimerkiksi kukkuorrutteet, suussa sulavat makeiset ja jäädykkeet. Glukoosisiirapilla saat samettisen pehmeän rakenteen ja suklaasta muotoiltavaa.

### TUMMA MUSCOVADO RUOKOSOKERI

Maultaan Fariinisokeria voimakkaampi, raakaruokosokerista valmistettu kostea sokeri. Sen täyteläinen, lakritsinen aromi sopii erityisesti suklaata ja kaakaota sisältäviin herkkuihin.

### TOMUSOKERI

Hienoksi jauhettua sokeria, joka sopii leivontaan, kuorurutuksiin, marenkien ja makeisten valmistukseen, jälkiruokiin, kermavaahtoon sekä sellaisenaan leivonnaisten ja jälkiruokien koristeluun.

### RUOKOKIDESOKERI

Ruokokidesokeri on aromikas, kuiva ja tumma, siroteltava kidesokeri. Se sopii mainiosti jälkiruokiin, ruokiin, leivontaan ja kuumien juomien makeuttamiseen.



# Mausteiset piparkakut

2 dl Dansukker Tummaa Siirappia  
1 dl vahvaa kahviuomaa  
2 tl chipotlechilirouhetta tai  
1 tl rouhittua mustapippuria  
1 ½ rkl kanelia  
3 tl inkivääriä  
2 tl neilikkaa  
1/2 tl suolaa  
250 g voita tai margariinia  
2 dl suomalaista Dansukker  
Taloussokeria  
2 kananmunaa  
9 dl vehnäjauhoja  
2 tl soodaa

1. Mittaa siirappi, kahviuoma, mausteet ja suola kattilaan. Kuumenna kiehuvaiksi sekoitellen ja anna poreilla pari minuuttia.
2. Laita huoneenlämpöinen rasva sekoituskulhoon, siivilöi siirappi-mausteseos päälle ja sekoita.
3. Lisää haaleaan seokseen sokeri, kananmunat ja jauho-soodaseos. Sekoita sileäksi taikinaksi.
4. Peitä kulho kelmulla ja säilytä jääkaapissa seuraavaan päivään.
5. Ripottele työpöydälle jauhoja, kauli taikina useammassa erässä ohueksi levyksi ja painele haluamasi mallisia piparkakkuja. Paista uunissa 180 asteessa 7-9 minuuttia. Paista-aika riippuu piparkakkujen koosta ja paksuudesta.



JÄRJESTÄ  
piparinkoristelu-  
talkoot!



## Vaaleat piparkakut

1 dl vettä  
2 kanelitankoa rouhittuna  
5 tähtianista  
1 tl kardemummasiemeniä  
1 tl kokonaisia neilikoita  
1 punainen chili silputtuna  
3 dl Dansukker Vaaleaa  
Luomusiirappia  
250 g voita tai margariinia  
1 dl suomalaista Dansukker  
Taloussokeria  
2 kananmunaa  
9 dl vehnä jauhoja  
1/2 tl suolaa  
2 tl leivinjauhetta

1. Mittaa vesi, kevyesti rouhitut mausteet ja silputtu chili kattilaan. Keitä poreillen, nestettä haihduttaen noin 5 minuuttia. Lisää kattilaan siirappi, kuumenna kiehuvaaksi ja keitä pari minuuttia.
2. Laita huoneenlämpöinen rasva sekoituskuhoon, siivilöi kuuma siirappi-mausteseos päälle ja sekoita. Jäähdytä huoneenlämpöiseksi.
3. Lisää sokeri, kananmunat ja jauho-suola-leivinjauheseos. Sekoita sileäksi taikinaksi.
4. Peitä kulho kelmulla ja säilytä jääkaapissa seuraavaan päivään.
5. Ripottele työpöydälle jauhoja, kauli taikina useammassa erässä ohueksi levyksi ja painele haluamasi mallisia piparkakkuja. Paista uunissa 180 asteessa 7-9 minuuttia, paisto aika riippuu piparkakkujen koosta ja paksuudesta.



# Aatonaaton kaakaohetki

## 1 ANNOS

1 rkl Dansukker Tummaa Muscovado-  
sokeria tai Fariinisokeria  
1 rkl tummaa kaakaojauhetta  
pari palaa tummaa suklaata  
2 ½ dl maitoa

## PINNALLE

vahtokarkkeja ja/tai Dansukker  
Vaaleaa Luomusiirappia  
3/4 dl kermavaahtoa

Mittaa sokeri, kaakaojauhe, suklaa-  
palat ja maito kattilaan. Kuumenna  
sekoittaen, kunnes suklaa on sulanut  
ja kaakao on sopivan kuumaa. Kaada  
juoma mukiin. Koristele makusi  
mukaan ja nauti heti.





# Suklaalusikat

## 10 LUSIKKAA

- 50 g tummaa suklaata
- 1 dl kaakaojauhetta
- 1 dl kuohukermaa
- 1 dl Dansukker Tummaa Muscovadosokeria
- 1 tl Dansukker Vaniljasokeria

## TARJOILUUN

2 dl maitoa / suklaalusikka

1. Sulata paloiteteltu suklaa vesihautteessa. Sekoita kulhossa kaakaojauhe, kerma, sokeri ja vaniljasokeri. Lisää suklaa ja sekoita tasaiseksi. Pane jääkaappiin jähmettymään.
2. Jaa suklaamassa tasaiseksi kerrokseksi kymmeneen ruokalusikkaan. Säilytä kylmässä. Ota huoneenlämpöön 5-10 minuuttia ennen kaakaon valmistusta.
3. Kuumenna mukissa 2 dl maitoa ja sekoita suklaalusikalla.
4. Koristele makusi mukaan. Tarjoa heti.

LUMIUKON  
*kuuma  
kylpy*

*Kts. kansikuva*

*Yhdistä vahtokarkit cocktail-tikulla toisiinsa, paina suolatikut raajoiksi, porkkananpala nenäksi ja piirrä kasvot ja napit sulatetulla suklaalla. Kaada kaakao mukiin, koristele lumiukolla ja tarjoa heti.*





# Piparkakku-kinuskijäädye

8 ANNOSTA

## KINUSKIKASTIKE

2 dl Dansukker Ruokokidesokeria  
3 rkl Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia  
30 g voita  
2 dl kuohukermaa  
50 g rouhittuja turkinpippurimakeisia  
tai polkagris-piparminttumakeisia

## JÄÄDYKE

6 keltuaista  
1 dl Dansukker Tomusokeria  
1/2 dl Dansukker Glukoosisiirappia  
6 dl kuohukermaa  
150 g piparkakkuja

## KORISTELUUN

50 g puolukoita

1. Sekoita kinuskikastikkeen sokeri, siirappi ja voi paksupohjaisessa kattilassa. Anna kiehua noin kaksi minuuttia, kunnes seos alkaa karamelloisua tai paksunee hieman. Kaada kerma vähitellen varovasti joukkoon ja lisää makeisrouhe. Keitä seosta vielä 3–4 minuuttia. Jätä jäähtymään.
2. Vatkaa keltuaiset, sokeri ja glukoosisiirappi kuohkeaksi vaahdoksi. Vatkaa kerma vaahdoksi. Kääntelee seos muna-vaahdon joukkoon.
3. Hienonna piparkakut ja levitä ohut kerros kelmulla vuoratun leipävuon pohjalle. Kaada päälle puolet jäädyekeksestä. Valuta joukkoon kinuskikastiketta ja pyöräytä kevyesti sekaisin. Tee vielä toiset samanlaiset kerrokset (sästä pinnalle kerros piparimuraa).
4. Pakasta 4–5 tuntia. Ota jäädyeke huoneenlämpöön noin 20 minuuttia ennen tarjoilua. Koristele puolukoilla.

Lisää  
jäädyeke reseptejä

[WWW.DANSUKKER.FI](http://WWW.DANSUKKER.FI)







# Suklaa-appelsiinijäädye

## 8 ANNOSTA

150 g tummaa suklaata  
6 keltuaista  
1 dl Dansukker Tomusokeria  
1/2 dl Dansukker Glukoosisiirappia  
1 luomuappelsiinin kuori  
3 rkl tuorepuristettua appelsiinimehua  
6 dl kuohukermaa

## KORISTELUUN

100 g pähkinöitä  
paahdettuna ja rouhittuna

1. Sulata paloittelu suklaa vesihauteessa. Jäähdytä.
2. Vatkaa keltaiset, sokeri ja glukoosisiirappi kuohkeaksi vaahdoksi. Kääntelee suklaa munavaahtoon ja lisää appelsiinimehu ja kuoriraaste.
3. Vatkaa kerma vaahdoksi. Kääntelee seos munavaahdon joukkoon.
4. Kaada massa kelmulla vuorattuun leipävuokaan. Pakasta 4–5 tuntia.
5. Paahda pähkinöitä viisi minuuttia 175-asteisen uunin alatasolla. Tarkkaile, etteivät ne pääse palamaan. Jäähdytä ja rouhi pähkinät.
6. Ota jäädye huoneenlämpöön noin 20 minuuttia ennen tarjoilua. Koristele pähkinärouheella.





KUTSU YSTÄVÄT  
kylään karkeille  
ennen joulukonserttia!



## Inkivääritryffelit

### NOIN 20 KPL

1 dl kuohukermaa  
2 rkl suolatonta voita  
1 rkl Dansukker Tomusokeria  
1 rkl hienoksi raastettua  
tuoretta inkivääriä  
200 g tummaa suklaata

### KORISTELUUN

10 piparkakkua

1. Kiehauta kerma, voi, tomusokeri ja inkivääriaste kattilassa.
2. Lisää paloitteltu suklaa ja sekoita, kunnes suklaa on sulanut.
3. Pane seos jääkaappiin jähmetty-mään 2-3 tunniksi tai kunnes voit muotoilla siitä palloja.
4. Jauha piparkakut yleiskoneella. Pyörittele tryffelit piparkakkujauheessa.
5. Säilytä tryffelit jääkaapissa.



# Suklaatoffee

**20–25 KPL**

2 dl kuohukermaa  
1 dl Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia  
4 rkl Dansukker Glukoosisiirappia  
1 dl suomalaista Dansukker Taloussokeria  
2 rkl kaakaojauhetta

## VALITSE MAUSTE MAKUSI MUKAAN

1/2 chili hienonnettuna +  
koristeluun chilihutaleita,  
jos haluat voimakkaamman maun  
60 g rouhittuja polkagrís-  
piparminttumakeisia  
50 g rouhittuja turkinpippurimakeisia  
2 tl jauhetta kardemummaa

1. Sekoita kaikki ainekset paksu-  
pohjaisessa kattilassa. Lisää  
valittu mauste.
2. Keitä seosta miedolla lämmöllä  
noin 20 minuuttia, kunnes läm-  
pömittari näyttää 124 astetta.  
Tai tee pallokoe: Tiputa muuta-  
ma tippa kuumaa makeismas-  
saa lasilliseen jääkylmää vettä.  
Jos massasta saa pyöriteltyä  
kiinteän pallon, on toffeseos  
valmis.
3. Kaada seos leivinpaperoituun  
kuumuutta kestäväään vuokaan.  
Leikkaa jäähtynyt toffee paloiksi  
ja kääri voipaperiin tai sello-  
faaniin.



YLLÄTÄ  
*työkaverit*  
*jouluisella palaverilla!*



# Paras pekaanipiiras

12-16 PALAA

## TAIKINA

1 pkt (400 g)  
pakastemurotaikinaa

## TÄYTE

400 g pekaanipähkinöitä  
125 g voita tai margariinia  
2 dl Dansukker  
Vaaleaa Luomusiirappia  
1 dl Dansukker Siro  
erikoishienoa sokeria  
1 rkl Dansukker  
Vaniljasokeria  
4 kananmunaa  
1 rkl perunajauhoja

## PINNALLE

80 g kokonaisia  
pekaanipähkinöitä





1. Kauli sulatetusta taikinasta vuoaan (ø 27 cm, korkeus 4 cm) peittävä levy tai painele taikina sormin vuokaan, pistele haarukalla. Siirrä vuoka jääkaappiin täyteen valmistuksen ajaksi.
2. Rouhi pähkinät makusi mukaan karkeahkoksi tai hienoksi monitoimikoneessa tai terävällä veitsellä.
3. Vaahdota pehmeä rasva, siirappi ja sokerit. Lisää kananmunat yksitellen, yhdessä perunajauhojen kanssa, koko ajan vatkatien.
4. Sekoita pähkinärouhe joukkoon ja kaada seos taikinan päälle vuokaan. Ripottele pekaani-pähkinät täyteen päälle. Paista uunin alatasolla 170°:ssa 40–45 minuuttia.
5. Peitä jäähtynyt piiras kelmulla ja anna sen tekeytyä jääkaapissa mielellään pari päivää ennen tarjoamista.
6. Tarjoa kermavaahdon ja Vaalean Luomusiirapin kanssa.



## *Joulun nopein jälkiruokakastike*

2 dl Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia  
2 kanelitankoa  
4–5 tähtianista  
6–8 mausteneilikkaa

1. Mittaa aineet kattilaan, keitä pari minuuttia. Jäähdytä haaleaksi ja siivilöi kannuun. Tarjoa jälkiruokien, leivonnaisten tai jäätelön kastikkeenä tai kuumien juomien maustajana.

RIPOTTELE  
kuusille  
komusokerilunta!



## Brownies-pikkukuuset

8-12 KPL

120 g tummaa suklaata  
200 g voita tai margariinia  
4 dl Dansukker Tummaa  
Muscovadosokeria  
3 kananmunaa  
3 dl vehnä jauhoja  
1/2 dl tummaa kaakaojauhetta  
2 tl leivinjauhetta  
1/4 tl suolaa  
1/2 dl kermaa

### PINNALLE

1 1/2 dl kuohukermaa  
1 rkl Dansukker Siro  
erikoishienoa sokeria  
vihreää karamelliväriä  
(+ piparminttuaromia)  
1/2 dl Dansukker Rapeaa Raesokeria

1. Leivinpaperoi 24 x 29 cm pelti tai vuoka. Kuumenna uuni 200 asteeseen.
2. Sulata suklaa. Vatkaa huoneenlämpöinen rasva ja muscovadosokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen koko ajan vatkatun. Sekoita jauhot, kaakaojauhe, leivinjauhe ja suola. Lisää seos siivilöiden taikinaan, sulatetun suklaan ja kerman kanssa vuorotellen. Kaada taikina vuokaan. Paista 15 minuuttia. Jäähdytä haaleaksi.
3. Painele levystä kuusipuita muotilla tai leikkaa levy kolmion mallisiksi kuusiksi.
4. Siirrä kuusipuut tarjoiluvadille. Vaahdota kerma, sokeri ja 1-2 tippaa vihreää karamelliväriä pehmeäksi vaahdoksi. Pursota vahto kuusipuuden pinnalle ja ripottele päälle raesokeria juuri ennen tarjoilua.

# Suklaa-viikunakakku

12-16 ANNOSTA

150 g voita tai margariinia  
150 g tummaa suklaata  
6-7 kuivattua, pehmeää viikunaa  
2 ½ dl Dansukker Tummaa  
Muscovadosokeria  
3 dl vehnäjauhoja  
1/2 dl kaakaojauhetta  
1 tl leivinjauhetta  
3 kananmunaa

## KUORRUTUS JA TÄYTE

1 prk (250 g) mascarponea  
2 dl kuohukermaa  
1 dl Dansukker  
Fariinisokeria

## KORISTELUUN

kaakaojauhetta  
viikunoita  
(kuivattuja silputtuna  
ja/tai tuoreita)

1. Pingota leivinpaperi irtopohja-  
vuokaan (Ø 19 cm) ja voitele reuna.
2. Sulata rasva ja suklaa miedolla  
lämmöllä kattilassa tai mikrossa.
3. Saksi viikunat pieniksi kuutioiksi  
kulhoon, lisää kuivat aineet ja sekoita.
4. Lisää rasva-suklaasula ja kananmunat.  
Sekoita aineet lastalla tasaiseksi  
taikinaksi. Kaada vuokaan.  
Paista 175 °C 25-30 minuuttia.
5. Siirrä vähän jäähtynyt kakku tarjoilu-  
vadille ja jäähdytä kunnolla. Leikkaa  
kakku kahdeksi levyksi (kakku on  
tahmea ja kostea keskeltä). Siirrä  
kansilevy leveällä lastalla tai irtopohja-  
vuoan pohjalevyllä varoen sivuun.
6. Sekoita kuorrutuksen aineet, vatkaa  
kunnes kuorrutus on pehmeästi  
levitettävää. Täytä ja kuorruta kakku.  
Peitä kakku ja anna tekeytyä jääkaapissa  
seuraavaan päivään. Koristele.





**Dan Sukker** 

*Suomen Sokeri Oy*  
02460 Kantvik  
Kuluttajapalvelu:  
puh. 0800 0 4400 (klo 12-15)  
kuluttajapalvelu@dansukker.fi

 [www.facebook.com/ThanItseTehty](https://www.facebook.com/ThanItseTehty)  
 [instagram.com/dansukkersuomi](https://www.instagram.com/dansukkersuomi)  
 [fi.pinterest.com/dansukkersuomi](https://www.pinterest.com/dansukkersuomi)  
 [youtube.com/dansukkersuomi](https://www.youtube.com/dansukkersuomi)

*Lisää joulun reseptejä*  
**WWW.DANSUKKER.FI**

