

Dan
Sukker

Maistuvaa joulua!

*Vihkonen täynnä
herkullisia leivontareseptejä*





Pavlova-joulukuusi

Pavlova maistuu myös jouluna. Herkullinen puolukka-kinuskikastike kruunaa makean nautinnon.

Marenki

4 munanvalkuaista
2 1/2 dl Dansukker Siro
erikoishienoa sokeria
1 tl Dansukker Vaniljasokeria
1 rkl maissitärkkelystä
(esim. Maizena)
1 tl omenaviinietikkaa

Puolukka-kinuskikastike

1 dl Dansukker Ruokokidesokeria
1 dl Dansukker Vaaleaa Siirappia
1 dl kuohukermaa
1,5 dl puolukoita

Koristeluun

2-2,5 dl kuohukermaa,
puolukoita, rosmariinin oksia

1. Pane uuni kuumenemaan 125 asteeseen. Leivinpaperoi kaksi uunipeltiä ja piirrä leivinpapereille viisi erikokoista rengasta, läpimitoiltaan esim. 15 cm, 13 cm, 11 cm, 10 cm ja 8 cm. Tee kaksi isointa yhdelle pellille ja kolme pienintä toiselle pellille.

2. Vaahdota valkuaisia noin 5 minuuttia kiinteäksi vaahdoksi, lisää puolet sokerista vähitellen vaahdotuksen aikana. Sekoita maissitärkkelys ja vaniljasokeri loppusokeriin ja lisää seos valkuaisvaahtoon vähitellen koko ajan vatkatun (noin 5 minuuttia), kunnes vaahdotus on kiiltävää ja kovaa. Sekoita etikka joukkoon.

3. Levitä marenki pyöreiksi tasaisiksi levyiksi leivinpaperille renkaiden sisäpuolelle. Paista noin 1,5 tuntia marenkien koosta riippuen (isot marenkit vaativat pidemmän ajan kuin pienet). Jos marenki uhkaa tummua, alenna lämpötilaa. Marenkit saavat jäädä sitkeiksi keskeltä. Sammuuta uuni mutta jätä marenkit vielä kuivumaan uuniin.

4. Tee marenkien paistuessa puolukka-kinuskikastike: sekoita sokeri ja siirappi kattilassa, kuumenna ja keitä noin 2 minuuttia, kunnes seos alkaa karamellisoihtua tai paksuuntua hieman.

5. Lisää kerma pienissä erissä sekoittaen ja keitä vielä noin 4 minuuttia sekoitellen. Sekoita puolukat joukkoon. Anna jäähtyä ja nosta jääkaappiin.

6. Kokoa pavlova jäähtyneistä marenkilevyistä. Vaahdota kerma. Pane suurin marenkilevy tarjoiluvadille, levitä päälle hieman kermavaahdotta ja puolukka-kinuskikastiketta. Jatka samaan tapaan kerrosten tekoa kunnes ylimpänä on pienin marenkilevy. Koristele se kermavaahdolla ja valuta päälle puolukka-kinuskikastiketta. Koristele koko komeus puolukoilla ja rosmariinin oksilla. Tarjoa heti.

Näyttävä
jälkiruoka
joulupöytään!

Rocky Road -piparifudge

Piparkakutaikinan makuinen fudge on joulun unelmaherkku. Koristele se näyttävästi Rocky Road -tyyliin jouluisilla pähkinöillä ja kuivatuilla marjoilla.

2,5 dl kermaa
3 dl Dansukker Taloussokeria
1 dl Dansukker Tummaa Siirappia
0,5 dl Dansukker Glukoosisiirappia
2 tl piparkakkumaustetta
riipaus sormisuolaa

Lisäksi

1,5 dl pähkinöitä
0,5 dl kuivattuja karpaloita
1 rkl vadelma- tai karpalojauhetta
2 tl sormisuolaa

☪

Oikeanlainen fudge pitää muotonsa myös huoneenlämmössä. Jos fudgesi kuitenkin pehmenee liikaa, kääräise jääkaappikylmät fudgepalat leivinpaperiin yksitellen herkullisiksi "karamelleiksi".



1. Rouhi pähkinät ja karpalot pienemmiksi veitsellä. Vuoraa noin 10 x 20 cm:n kokoinen vuoka leivinpaperilla.

2. Mittaa kerma, sokeri, siirapit, piparkakku-mauste ja hyppysellinen sormisuolaa paksu-pohjaiseen keskikokoiseen kattilaan (2 l).

3. Keitä seosta liedен 7/10 -teholla koko ajan vispaten noin 6 minuuttia tai kunnes lämpötila on 117 astetta. Tässä vaiheessa kuplat ovat muuttuneet paksujen kraatereiden näköisiksi ja seos on paksuuntunut siten, että se irtoilee kattilan reunoista sekoittaessa. Mittaa lämpötila digitaalisella mittarilla. Jos lämpötila jää alle 117 asteen, fudge ei kovetu. Jos lämpötila nousee yli 120 asteen, fudgesta tulee toffeeta.

4. Nosta kattila liedeltä ja vatkaa seosta sähkövatkaimella noin 6–8 minuuttia, kunnes seos haalenee ja jähmettyy, mutta on

vielä juuri ja juuri kaadettavissa vuokaan. Tämä on tärkeä vaihe, joten tarkkaile seoksen koostumusta.

5. Kaada seos vuokaan ja ripottele pinnalle heti hieman sormisuolaa sekä runsaasti pähkinöitä, karpaloita ja murskattua vadelmaa. Paina täytteet kevyesti fudgeseokseen.

6. Anna fudgen jäähtyä huoneenlämmössä hetki ja nosta vuoka sitten jääkaappiin jähmettymään, kunnes fudge on kokonaan jäähtynyt. Jäähdytymiseen kannattaa varata pari tuntia, mutta fudgen voi paloittaa vielä seuraavana päivänäkin.

7. Leikkaa jäähtynyt fudge paloiksi isolla terävällä veitsellä. Säilytä fudgea kannellisessa rasiassa jääkaapissa. Fudge säilyy jääkaapissa pari viikkoa ja maistuu parhaalta huoneenlämpöisenä. Fudge on myös mainio lahjaidea!





*Kinuskekissan
taatelikakku*

Joulun perinteinen taatelikakku saa halutessasi uutta ilmettä kinuskin makuisella kuorrutuksella.

1 pkt (250 g) prässätyjä kivettömiä taateleita
2,5 dl vettä
2 dl Dansukker Fariinisokeria tai Luomufariinisokeria
200 g voita
2 munaa
3,5 dl puolikarkeitä vehnäjauhoja
2 tl Dansukker Vaniljasokeria
1 tl ruokasoodaa
1 tl leivinjauhetta

Kinuskin makuinen kuorrute

0,5 dl Dansukker Fariinisokeria tai Luomufariinisokeria
0,5 dl kuohukermaa
25 g voita
0,5 dl Dansukker Tomusokeria
tai Luomutomusokeria

Perinteinen taateli-
kakku uudella
tavalla tarjottuna!

1. Voitele ja korppujauhota vähintään 2 litran rengasvuoka.

2. Paloittele taatelit kattilaan. (Käytä noin 2 l teräskattilaa, jota voit käyttää myös vatkauksulhona.) Lisää vesi ja fariinisokeri. Keitä miedolla lämmöllä 10–15 minuuttia, kunnes taatelit ovat pehmenneet lähes sosemaiseksi. Sekoittele varsinkin loppuvaiheessa, jottei sose pala pohjaan.

3. Ota kattila liedeltä, paloittele voi ja lisää se kattilaan. Sekoittele, kunnes voi on sulanut. Jatka sekoittamista tämän jälkeen vatkaimella. Lisää munat. Yhdistä kuivat aineet keskenään ja lisää taikinaan muutamassa erässä.

4. Kaada taikina vuokaan. Paista 175 asteessa alimalla tasolla noin 55 minuuttia. Varmista kypsyyks tikulla. Anna kakun jäähtyä vuossa puolisen tuntia ennen irrottamista. Jäähdytä ennen kuorruttamista.

5. Mittaa kuorrutteen fariinisokeri ja kerma kattilaan. Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä koko ajan sekoitellen noin 5 minuuttia, kunnes seos muuttuu sakeammaksi. Ota kattila liedeltä. Lisää joukkoon voi ja tomusokeri ja sekoita huolellisesti, kunnes kuorrute on tasaista.

6. Valuta kuorrutetta kakun päälle. Jos kuorrute on juoksevaa, anna sen jäähtyä rauhassa. Mikäli kuorrute muuttuu liian paksuksi, sitä voi notkistaa uudelleen lämmittämällä.



Gluteenittomat appelsiini- karpalocookiet

n. 30 kpl

*Tee herkullisten,
gluteenittomien suklaa-
keksien taikina tekeyty-
mään mielellään vuoro-
kautta ennen.*

7,5 dl (500 g) gluteenitonta
jauhoseosta
1 tl suolaa
1 tl leivinjauhetta
1 tl ruokasoodaa
1 tl ksantaania
1 tl kanelia
225 g huoneenlämpöistä voita
1 dl Dansukker Tummaa Siirappia
4,5 dl Dansukker Taloussokeria

2 kananmunaa
2 luomuappelsiinin raastettu kuori
1 tl appelsiininkukkavettä
250 g tummasuklaanappeja tai
tummaa suklaata rouhittuna
100 g kuivattuja karpaloita
100 g haluamiasi pähkinöitä
rouhittuna
(pähkinät voi korvata samalla
määrällä suklaata)



1. Mittaa kuivat aineet kulhoon ja sekoita ne huolella keskenään.

2. Vatkaa huoneenlämpöinen voi sekä sokeri ja siirappi kuohkeaksi vaahdoksi sähkövatkaimella. Lisää kananmunat taikinaan yksitellen vatkat.

3. Lisää joukkoon jauhot muutamassa osassa. Lisää lopuksi mukaan appelsiininkuoriraaste sekä appelsiininkukkavesi ja kääntelevä sekaan myös suklaa, karpalot ja pähkinät.

4. Anna taikinan tekeytyä mieluiten vähintään vuorokausi jääkaapissa tiiviisti peitettynä.

5. Pyörittele taikinasta noin 30 samankokoista palloa, pane leivinpaperoidulle uunipellille, noin 9 kpl per pelti. Paina palloja hieman lyttyyn ennen paistamista. Paista kiertoilmuunissa 165 asteessa tai tasalämmöllä 180 asteessa noin 15 minuuttia. Anna cookieiden jäähtyä hetki niiden tultua uunista.



Voit pakastaa taikinapallot odottamaan oikeaa herkutteluhetkeä. Lisää jäätyneiden cookieiden paistoaikaan noin 4 minuuttia.



Lakritsipiparit

n. 50 paksumpaa piparia

Yllätä tänä jouluna vähän erilaisilla lakritsipiparkakuilla. Nappaa talteen joulun maukkain pipariresepti sekä ideat näyttäviin koristeluihin.


2 dl Dansukker Tummaa Siirappia
2 dl Dansukker Taloussokeria
4 tl anikseniemeniä
2 rkl lakritsijauhetta
2 tl kanelia
1 tl inkivääriä
1 tl maustepippuria
0,5 tl neilikkaa
250 g margariinia
2 munaa

9–10 dl vehnä jauhoja
2 tl soodaa

Pikeeri

2 munanvalkuaista
n. 6 dl Dansukker Tomusokeria
tai Luomutomusokeria
1 pieni sitruuna
2 tl lakritsijauhetta
mustaa geeliväriä



- 
1. Jauha anikseniemenet morttelilla hienoksi jauheeksi.
 2. Mittaa siirappi, sokeri ja mausteet kattilaan. Kiehauta 2 minuuttia.
 3. Lisää kuumaan seokseen margariini ja anna sen sulaa sekoittaen. Jäähdytä seos kädenlämpöiseksi.
 4. Sekoita sooda vehnäjauhoihin. Lisää muna ja jauhoseos jäähtyneeseen massaan.
 5. Anna taikinan maustua ja kovettua jääkaapissa seuraavaan päivään.
 6. Kauli taikina 2-4 mm:n paksuiseksi levyksi jauhotetulla tasolla. Ota taikinasta kuvioita piparkakkumuoteilla.
 7. Paista piparkakut 200 asteessa 7-12 minuuttia niiden paksuudesta riippuen. Anna jäähtyä tasaisella alustalla.

8. Valmista pikeerikuorrutus. Erotta valkuaiset keltuaisesta. Vatkaa valkuainen pehmeä-huippuiseksi vaahdoksi.

9. Lisää muutama tippa sitruunamehua ja tomusokeri siivilän läpi. Vatkaa kunnes muodostuu paksu seos.

10. Lusikoi noin desilitra pikeeriä pursotin-pussiin. Lisää loppuun pikeeriin lakritsijauhe, geeliväri ja puolikkaan sitruunan mehu. Sekoita, kunnes seos on notkeaa.

11. Dippaa piparit harmaaseen pikeeriin. Siisti reunat ja piparin takaosa veitsen avulla. Laita leivinpaperille jäähmettymään. Kun kuorrute on jäähmettynyt, viimeistele valkoisella pikeerillä. Kuorrute kovettuu noin tunnissa.



Tiesitkö,
että itse tehdyt
piparitaikinan
voi pakastaa?

Näin pipareita ei tarvitse
kerralla paistaa isoa määrää
ja piparintuoksua saa kotiin
myöhemminkin.



Pipari- kasvihuone

Tämä taikina on aavistuksen normaalia piparkakkutaikinaa vaaleampaa. Se sopii erinomaisesti piparkakkutalojen tekemiseen, sillä paiston jälkeen taikinaa voi vielä leikata terävällä veitsellä ja tasata reunoja.

Taikina

2,5 dl Dansukker Taloussokeria
5 dl Dansukker Vaaleaa Siirappia
400 g voita
3 kananmunaa
2 l vehnä jauhoja
2 rkl ruokasoodaa
2 rkl kanelia
2 rkl neilikkaa
2 rkl inkivääriä

Kasvihuoneen osien liimaukseen

4 dl Dansukker Taloussokeria

Ikkunat

22 liivatelehteä

Kuorrute koristeluun

3 munanvalkuaista
10–13,5 dl Dansukker Tomusokeria
tai Luomutomusokeria

1. Mittaa sokeri ja vaalea siirappi kattilaan. Lisää paloitettu voi joukkoon.
2. Anna kiehua miedolla lämmöllä, kunnes voi on sulanut.
3. Anna jäähtyä ja lisää sitten kananmunat yksitellen hyvin vatkatun. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet ja sekoita taikina tasaiseksi.
4. Anna taikinan levätä jääkaapissa mieluiten seuraavaan päivään. Ja sitten rakennushommiin!

Hae kasvihuoneen kaavat ja rakennusohje osoitteesta dansukker.fi





Rakennusohje ja
kaavat osoitteesta
dansukker.fi



Puolukka- kinuskijuustokakku

*Joulun herkullisimmassa juustokakussa
on piparipohjan ja kinuskikiilteen välissä
vaniljainen puolukkatäyte.*



Pohja

150 g pipareita (tai muita keksejä)
50 g voita

Juustokakkumassa

4 dl vispikermää
200 g vaniljatuorejuustoa
2 dl puolukkapyreetä, -sostetta tai -survosta
(makeuttamatonta)
1 dl Dansukker Tomusokeria tai Luomutomusokeria
1 tl Dansukker Vaniljasokeria
4 liivatelehteä

Kinuskikiille

1,5 dl kuohukermää
1 dl Dansukker Fariinisokeria tai Luomufariinisokeria
1 tl Dansukker Vaniljasokeria
1,5 liivatelehteä

*Voit tehdä kakun
valmiiksi jo
edellisenä päivänä.*

1. Vuoraa 20–22 cm irtopohjavuoka leivinpaperilla/reunakalvolla. Vuoraa myös pohja!

2. Murskaa piparit ja sulata voi, sekoita ne keskenään. Painele ne sitten lusikalla irtopohjavuokaan pohjalle, laita viileään.

3. Laita liivatelehdet likoamaan kylmään veteen. Vaahdota vispikermä, tomusokeri ja vaniljasokeri kuohkeaksi vaahdoksi, älä kuitenkaan kovaksi.

4. Vatkaa toisessa kulhossa tuorejuusto ja puolukkapyreet tasaiseksi massaksi. Kääntelee se sitten kermavaahdon joukkoon.

5. Nosta liivateet (älä purista vesiä pois) kattilaan tai vaihtoehtoisesti kulhoon mikroon, ja sulata ne juoksevaksi. Kaada liivateseos ohuena nauhana juustokakkumassan joukkoon koko ajan sekoittaen.

6. Kaavi juustokakkumassa vuokaan keksipohjan päälle ja tasoi ta sitten. Anna jähmettyä kylmässä vähintään neljä tuntia ennen kiilteen tekemistä.

7. Valmista kiille. Laita liivatelehdet likoamaan kylmään veteen. Mittaa kuohukermä, fariinisokeri ja vaniljasokeri paksupohjaiseen kattilaan ja anna kiehahtaa. Lisää sitten joukkoon pehmenneet liivatelehdet. Anna seoksen jäähtyä haaleaksi, sekoittele aina välillä. Kaada sitten varovaisesti puolukkajuustokakun pinnalle ja laita jähmetty-mään vielä muutamaksi tunniksi tai seuraavaan päivään.

8. Irrota kakku vuoasta ja nosta tarjoilulautaselle, koristele haluamallasi tavalla.

Utta! Luomusokeria Pohjolasta

Dansukker-luomuperhe kasvaa kahdella uutuudella.

Dansukker Luomutomusokeri ja Dansukker Luomufariinisokeri on valmistettu Ruotsissa ja Tanskassa viljellyistä luomusokerijuurikkaista.



Dansukker Luomutomusokeri

Puuterimainen valkoinen tomusokeri kaikkeen joululeivontaan. Käytä perinteisen Tomusokerin tapaan leivonnaisiin, täytteisiin, kuorrutteisiin ja koristeluun.



Dansukker Luomufariinisokeri

Aromikasta makua joulun herkkuihin! Luomufariinisokeri on perinteistä Fariinisokeria hieman vaaleampi ja maultaan miedempi. Käytä leivontaan, ruokiin ja kuumiin juomiin.

Ja mitä olisikaan jouluihin keittiö ilman suomalaisten suosikkisokereita ja -siirappeja. Tutustu tuotteisiin ja maistuviin jouluresepteihin [dansukker.fi](https://www.dansukker.fi)



Dansukker Taloussokeri

Maailman ainoa 100 % suomalainen kidesokeri. Mainio joulukeittiön yleissokeri. Valmistettu kotimaisista sokerijuurikkaista Säskylässä.



Dansukker Tumma Siirappi

Joulupipareiden, maustekakkujen ja joululaatikoiden tärkeä ainesosa. Vahva maku ja tumma väri ovat peräisin sokeriruo'osta. Valmistettu Kirkkonummella.

Herkullista joulua! Toivottaa Suomen Sokeri Oy



Suomen Sokeri Oy, 02460 Kantvik

Kuluttajapalvelu: puh. 0800 0 4400 (klo 12-15), kuluttajapalvelu@dansukker.fi

 [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)