



Dan
Sukker

Tämän joulun

HITTEJÄ!





Uusia ideoita jouluun

Näillä monipuolisilla Dansukker-leivontasokereilla ja -siirapeilla valmistat tämän joulun hitit!





Tutustu tuotteisiin

FARIINISOKERI

Kidesokerista ja ruokosokerisiirapista valmistettu kostea, tumma ja paabteinen sokeri. Makeuttaa ja maustaa leivonnaiset, jälkiruoat ja kuumat juomat.

TUMMA MUSCOVADO RUOKOSOKERI

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

MUSCOVADOSIIRAPPI

Muscovadoruokosokerista valmistettu siirappi, jonka voimakkaan paabteisessa maussa maistuu lakritsi. Kokeile jälkiruokiin, kastikkeisiin tai sellaisenaan esim. jäätelön kanssa.

TUMMA SIIRAPPI

Suomalaisten suosikkisiirappi, jouluisen piparkakkujen tärkeä ainesosa. Paabteista, nekkumaista makua myös mm. maustekakkuihin ja joululaatikoihin.

GLUKOOSISIIRAPPI

Erikoissiirappi, jonka avulla voit tehdä upean kakkukuorrutteen, suussa sulavat makeiset ja jäätelöt. Glukoosisiirapilla saat mm. makeisiin sileän rakenteen ja suklaasta muotoiltavaa.

HYYTELÖSOKERI MULTI

Kasvipohjainen hyytelömissokeri kermapohjaisiin jälkiruokiin ja pehmeisiin kakkutäytteisiin. Pannacottan ja suklaavanukkaan teet sen avulla betkessä.



Piparitaide

PIPARITAIKINA

- 1 dl Dansukker Tummaa siirappia
- 1 dl suomalaista Dansukker Taloussokeria
- 2 tl kanelia
- 1 tl inkivääriä
- 1 tl neilikkaa
- 125 g voita tai margariinia
- 1 muna
- 4,5–5 dl vehnä jauhoja
- 1 tl soodaa

Kiehauta siirappi, sokeri ja mausteet. Lisää rasva ja hämmennä, kunnes se on sulanut. Anna jäähtyä haaleaksi. Sekoita odotellessa sooda vehnä jauhoihin huolellisesti. Lisää siirappiliemeen muna ja sitten jauboseos. Sekoita hyvin. Peitä taikina kelmulla ja anna kovettua jääkaapissa mielellään yön yli. Kauli taikina jauhotetulla leivinpöydällä 3–4 mm levyksi. Ota taikinasta muotilla pipareita ja nosta ne leivinpaperoidulle tai jauhoripotellulle pellille. Paista 200-asteisessa uunissa 7–12 minuuttia piparien paksuudesta ja koosta riippuen. Anna jäähtyä ja koristele luomuksesi Dansukker tomusokereilla.

KESTÄVÄ PIPARIKUORRUTUS

- 1 kananmunan valkuainen
- n. 3 dl Dansukker Tomusokeria tai Mansikanmakuista tomusokeria
- 3–5 tippaa sitruunamehua tai etikkaa (elintarvikeväriä)



Erota valkuainen huolellisesti keltuaisesta. Vatkaa valkuainen kevyesti. Lisää sitruunamehu tai etikka ja valitsemaasi tomusokeria, kunnes saat pursotettavan kuorrutuksen. Pane kuorruteseos voipaperitötteröön tai minigrip-pussiin. Sulje ja leikkaa pussin kulmaan pieni reikä. Pursota ja koristele piparit. Anna kuivua.





*Päästä taiteilijan lahjasi
valloilleen ja muovaile
suklaasta joulun
komeimmat
taideteokset!*





Muovailtava suklaamassa

200 g tummaa suklaata (väh. 65 %)
100 g Dansukker Glukoosisiirappia

1. *Sulata suklaa mikrossa 10 sekuntia kerrallaan. Sekoita joka välissä lusikalla. Tai sulata suklaa vesihautteessa.*
2. *Kun suklaa on täysin sulaa, sekoita joukkoon glukoosisiirappi. Peitä massa kelmulla ja anna jäähmettyä yön yli huoneenlämmössä.*
3. *Seuraavana päivänä: vaivaa massaa käsin, kunnes se on tasaista ja helposti muovailtavaa.*
4. *Muovaile massaa haluamallasi tavalla. Mikäli haluat kaulita massaa, katso vinkit: dansukker.fi.*

SUKLAARUUSU

Pyörittele suklaamassasta pieniä palloja ja ohenna ne terälehdien muotoisiksi. Rakenna ruusua terälehti kerrallaan.





Suklaa-marjapalloset

- 180 g huoneenlämpöistä voita
- 2 dl Dansukker Tummaa Muscovado ruokosokeria
- 2 tl Dansukker Vaniljasokeria
- 3 rkl kaakaojauhetta
- 50 g tummaa suklaata hienoksi rouhittuna
- 7 dl kaurahiutaleita
- 1 rkl konjakkia tai omenamehua
- 2 rkl pakastekuivattua vadelmaa tai mansikkaa rouhittuna

KUORRUTUS

- 100 g tummaa suklaata sulatettuna

Vatkaa voi ja sokerit. Sekoita kaakaojaube, suklaarouhe, kaurahiutaleet ja konjakki joukkoon. Lisää lopuksi pakastekuivatut marjat. Pyörittele massasta palloja ja dippaa ne suklaaseen. Koristele pakastekuivatuilla marjoilla.





Paahdetut herkkumantelit

250 g manteleita (kuorimattomia)
250 g (2 ¾ dl) suomalaista Dansukker Taloussokeria
¾ dl vettä

MAUSTA HALUTESSASI JOULUISILLA MAUSTEILLA

1 (luomu)appelsiinin raastettu kuori
½ rkl kanelia
1 tl jauhattua kardemummaa
½ tl jauhattua inkivääriä

1. *Sekoita ainekset kattilassa. Kuumenna korkealla lämmöllä kunnes vesi kiehuu, ja seos alkaa poreilla. Sekoita usein haarukalla.*
2. *Alenna lämpöä ja anna poreilla kevyesti kunnes vesi on haihtunut, ja sokeri alkaa kiteytyä.*
3. *Sekoita koko ajan, kun sokeri alkaa uudelleen sulaa.*
4. *Kun sokeri on tarttunut manteleihin, kumoa ne leivinpaperille ja erottele ne toisistaan haarukalla. Anna jäähtyä.*



*Naposteltavaa
pikkujouluun
tai lahjaksi!*



Puolukka- ja saaristolaisleivät

3 KPL LIMPPUJA

- 1 l piimää
- 75 g hiivaa
- 1 rkl suolaa
- 3 dl Dansukker Tummaa Siirappia tai Leipäsiirappia
- 3 dl kaljamaltaita
- 3 dl vehnä- tai ruisleseitä
- 3 dl ruisjauhoja
- 10 dl vehnäjäuhoja
- 3 dl puolukoita (tuoreita tai pakastettuja)

VOITELUUN

- 0,25 dl Dansukker Tummaa Siirappia tai Leipäsiirappia
- 0,75 dl vettä

1. *Lämmitä piimä kädenlämpöiseksi. Sekoita joukkoon hiiva, suola ja siirappi. Lisää kuivat aineet hyvin sekoittaen ja pyöräytä puolukat taikinaan viimeiseksi. Jaa taikina kolmeen, noin 1,3 l:n vuokaan. Peitä ja kohota 1–1 ½ tuntia.*





2. *Paista 1 ½–2 tuntia 175 asteessa uunin alimmalla ritilätasolla. Valele leivöt siirappivedellä noin tunti paiston jälkeen.*
3. *Kumoa kypsät, vähän jäähtyneet leivöt ritilälle. Peitä puhtaalla keittiöpyyhkeellä ja anna jäähtyä.*
4. *Leivöt ovat parhaimmillaan, kun annat niiden tekeytyä viileässä 2–3 päivää.*

Fariini-sinappikuorrutus

KINKULLE TAI PORSAAN UUNIFILEELLE

1 prk (210 g) ranskalaista sinappia tai jyväsinnappia
½ tl rakuunaa
1 dl Dansukker Fariinisokeria
¼–½ dl rouhittua mustapippuria

Sekoita aineet. Levitä seos nabattomaksi kuoritun kinkun pinnalle ja ruskista kinkkuun kaunis pinta 225-asteisessa uunissa. Puolentoista kilon uunifileelle riittää puoli annosta kuorrutetta.





Suklainen pannacotta marenkihuipulla

6 PIENTÄ ANNOSTA

- 3 dl kermaa
- ½ dl tummaa kaakaojauhetta
- 3 rkl Dansukker Hyytelösokeri Multia
- 1 tl Dansukker Vaniljasokeria
- 1 rkl Dansukker Muscovadosiirappia

MARENKI

- 1 kananmunan valkuainen
- ½ dl suomalaista Dansukker Taloussokeria
- 1 rkl Dansukker Tomusokeria
(1–2 pisaraa minttuesanssia)

KORISTELUUN

pähkinöitä tms.





1. *Mittaa kerma, kaakaojauhe, sokerit ja siirappi kattilaan. Kuumenna kiehuvaaksi sekoitellen ja anna kiehua alhaisella lämmöllä puoli minuuttia. Kaada seos pieniin lasihin, siirrä jääkaappiin, jäähdytä muutamia tunteja tai seuraavaan päivään.*
2. *Laita kananmunan valkuainen kuumavesihauteen kestäväään kulhoon. Laita kattila liedelle ja kuumenna vesi kiehumispisteeseen, sammuta lämmönlähde ja siirrä valkuaiskulho vesihaudekattilan päälle. Aloita vatkaaminen välittömästi ja lisää sokerit vähitellen vatkauksen aikana. Vatkaa pari minuuttia. (Mausta minttu-esanssilla.)*
3. *Valmis marenki on kiiltävää ja kauniisti muotoutuvaa. Annostele tai pursota marenki jääkaappikylmien pannacottien päälle. Halutessasi voit ruskistaa marenkipinnat kaasupolttimella. Koristele pähkinöillä. Tarjoa esim. espresson kera.*

*Marengin sijaan
voit koristella
pannacottat
kermavaahdolla.*





Jouluinen marenki-suklaakakku

MUSTAHERUKKAHILLO

- 200 g mustaherukoita
- $\frac{3}{4}$ dl Dansukker Hillosokeria
- $\frac{1}{2}$ appelsiinin mehu ($\frac{1}{2}$ dl)

KAKKU

- 2 dl Dansukker Tummaa Muscovado ruokosokeria
- 1 rkl Dansukker Vaniljasokeria
- 1 $\frac{1}{2}$ dl vehnä jauhoja
- $\frac{1}{2}$ dl tummaa kaakaojauhetta
- 1 $\frac{1}{2}$ tl leivinjauhetta
- 50 g tummaa suklaata rouhittuna
- 150 g voita tai margariinia sulatettuna
- 3 kananmunaa
- 1 rkl tummaa balsamicoa, konjakkia tai viskiä

KUORRUTUS

- 2 kananmunan valkuaisista
- 1 dl Dansukker Tummaa Siirappia
- 1 tl jauhettua kanelia
- $\frac{1}{2}$ tl jauhettua inkivääriä

Upea suklaakakku
ihastuttaa jouluisessa
kahvipöydässä.





1. *Mittaa hillon aineet kattilaan. Kuumenna kiehuvaaksi sekoitellen ja anna kiehua hiljaa poreillen 3–5 minuuttia. Jäähdytä.*
2. *Pingota leivinpaperiarkki irtopohjavuokaan ø 19 cm, leikkaa ylijääneestä leivinnarkista suikaleet vuoaan sisäreunaan. Kuumenna uuni 200 asteeseen.*
3. *Mittaa sokerit, jauhot, kaakaojauhe, leivinjauhe ja tummasuklaarouhe kulhoon, sekoita hyvin. Lisää rasvasula, kananmunat ja balsamico tai alkoholi ja sekoita aineet taikinaksi. Anna taikinan levätä 15 minuuttia, sekoita vielä kerran ja kaada taikina vuokaan. Tasoita pinta ja paista uunissa 20 minuuttia. Jos haluat kypsemmän version kakkupohjasta, paista noin 25 minuuttia.*
4. *Irrota vähän jäähtynyt kakku vuosta ja siirrä se tarjoiluvadille. Levitä hillo haaleaksi jäähtyneen kakun pinnalle.*
5. *Laita valkuiset vatkauskulhoon. Mittaa siirappi ja mausteet kasariin ja kuumenna seos läpikotaisin kiehuvaaksi. Vatkaa valkuisia hetken aikaa ja lisää kuuma siirappi-mausteseos joukkoon koko ajan vatkatellen. Jatka vatkaamista kunnes marenkivaahto on haaleaa. Levitä marenki pehmeästi aaltoillen tai pursota se hillon päälle. Ruskista pinta kaasupolttimella.*
6. *Jäähdytä jääkaapissa. Tarjoa kahvin tai teen kera.*





Mirror Glaze eli peilikuorrute

JÄISEN KAKUN PÄÄLLE

- 8 liivatelehteä
- 150 g valkosuklaata
- $\frac{3}{4}$ dl vettä
- 2 dl suomalaista Dansukker Taloussokeria
- 1 $\frac{1}{4}$ dl Dansukker Glukoosisiirappia
- $\frac{3}{4}$ dl kondensoitua maitoa
- elintarvikeväriä (pasta, geeli tai nestemäinen)





1. *Liota liivatelehtiä 5 minuuttia kylmässä vedessä. Purista ylimääräinen vesi pois ja nosta sivuun odottamaan.*
2. *Punnitse valkosuklaa mikroaaltouunin kestäväään kulhoon.*
3. *Mittaa kattilaan sokeri, vesi ja glukoosisiirappi. Mittaa myös kondensoitu maito erilliseen astiaan odottamaan.*
4. *Kiehauta vesi, sokeri ja glukoosisiirappi. Lisää kondensoitu maito ja nosta seos pois liedeltä. Lisää liotetut liivatelehdet ja sekoita hyvin nuolijalla niin, että liivatelehdet liukenevat seokseen. **Värijää seos elintarvikeväriillä.** Kaada kuuma seos valkosuklaan päälle. Sekoita kuorrute sauvasekoittimella tasaiseksi, varo kuitenkin ilmakuplien muodostumista.*
5. *Anna kuorrutteen jäähtyä 30-asteiseksi tai niin kauan kunnes se tuntuu melkein viileältä käteen. Kuorrute on kaadettaessa paksua, mutta kuitenkin juoksevaa.*
6. ***Laita jäinen kakku ø 26 cm uuniritilän päälle glaseerausta varten.** Uuniritilän alle voi laittaa esim. leivinpaperilla vuoratun pellin, johon ylimääräinen kuorrute saa valua. Kun kuorrute on sopivan viileää, kaada se paksuna nauhana jäisen kakun päälle aloittaen keskeltä. Anna ylimääräisen kuorrutuksen valua pois ja nosta kakku tarjoiluvadille lastan avulla.*
7. *Siirrä kakku jääkaappiin odottamaan tarjoilua. Ylimääräisen kuorrutuksen voi käyttää uudestaan esimerkiksi pienempään kakkuun tai vaikka leivosten koristeluun.*
8. *Mirror Glaze säilyy jääkaapissa n. 2 viikkoa. Kun haluat käyttää jäähmettynyttä kuorrutetta uudestaan, sulata se varoen mikroaaltouunissa 10 sekunnin jaksoissa. Sekoita varovasti nuolijalla lämmitysjaksojen välissä, varo ilmakuplien muodostumista.*



Omenatarhan maustekakku

- 3 Granny Smith -omenaa pieninä paloina (noin 300 g)
- 3 dl Dansukker Tummaa Siirappia
- 3 kananmunaa
- 2 dl Dansukker Ruokokidesokeria
- 2 tl Dansukker Vaniljasokeria
- 1 ½ dl auringonkukkaöljyä
- 5 ½ dl vehnä jauhoja
- 1 ½ tl leivinjauhetta
- 1 ½ tl soodaa
- 1 rkl kanelia
- 1 tl kardemummaa
- 1 tl inkivääriä
- ½ tl neilikkaa
- ½ tl merisuola hiutaleita
- 2 dl saksanpähkinöitä rouhittuna

-
1. *Kuumenna uuni 175 asteeseen. Voitele ja korppujauhota 2 litran kakkuvuoka.*
 2. *Sekoita kulhossa omenapalat, siirappi, kananmunat, ruokokidesokeri, vaniljasokeri ja öljy.*
 3. *Sekoita toisessa kulhossa keskenään muut ainekset paitsi pähkinärouhe. Lisää jauhoseos vähitellen omenaseokseen, kunnes saat tasaisen taikinan. Sekoita lopuksi pähkinät joukkoon.*
 4. *Käada taikina vuokaan ja paista uunin alimmalla tasolla 55–60 minuuttia. Jos kakun pinta uhkaa tummua, peitä se leivinpaperilla. Tarkista kypsyyt. Ota kakku pois uunista ja kumoa hieman jäähtyneenä.*
 5. *Vatkaa kuorrutuksen ainekset. Lisää tarvittaessa vettä, jos seos on liian paksua.*
 6. *Käada kuorrutus jäähtyneen kakun päälle. Anna jäähmettyä jääkaapissa vähintään 20 minuuttia ennen tarjoilua.*



KUORRUTUS

- 1 ¼ dl Dansukker Tomusokeria
- 2 rkl kermaa
- ½ dl maustamatonta tuorejuustoa
- 1 tl Dansukker Vaniljasokeria
- 1 ½ rkl vettä



*Halutessasi
enemmän kuorrutetta
tee se kaksinkertaisena
annoksena.*



Dan Sukker 

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

 www.facebook.com/ThanItseTehty
 instagram.com/dansukkersuomi
 fi.pinterest.com/dansukkersuomi
 youtube.com/dansukkersuomi

Lisää joulun hittejä:
DANSUKKER.FI

