


Dan
Sukker

Tämän joulun

HITTEJÄ!





Herkullisia ideoita jouluun

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



Dansukker



Tutustu tuotteisiin

FARIINISOKERI

Kidesokerista ja ruokosokerisiirapista valmistettu kostea, tumma ja paahteinen 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 paahteisessa maussa maistuu lakritsi. Kokeile jälkiruokiin, kastikkeisiin tai sellaisenaan esim. jäätelön kanssa.

TUMMA SIIRAPPI

Suomalaisten suosikkisiirappi, jouluisten piparkakkujen tärkeä ainesosa. Paahteista, 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 hyytelöimissokeri kermapohjaisiin jälkiruokiin ja pehmeisiin kakkutäytteisiin. Pannacottan ja suklaavanukkaan teet sen avulla hetkessä.



DANSUKKER TOMUSOKERI

UUSI ULKOASU!



Vinkki!
Tummalla
Muscovado
ruokosokerilla
leivot herkulliset
tummat leivospalat,
vaaleamman
ystävä vaihtaa
sokerin
Fariinisokeriin.



Kinuskileivospalat

12–25 PALAA

200 g voita tai margariinia
100 g maustamatonta tuorejuustoa (rasvaa 20–22 %)
250 g Dansukker Tummaa Muscovado ruokosokeria
4 isoa (250 g) kananmunaa
180 g (3 dl) vehnäjauhoja
100 g (1 ½ dl) perunajauhoja
1 ½ tl leivinjauhetta
1 rkl Dansukker Vaniljasokeria
maustemitallinen suolaa

KINUSKI

2 ½ dl kuohukermaa
2 dl Dansukker Tummaa Muscovado ruokosokeria

1. *Leivinpaperoi uunivuoka (20 x 32 cm, reunan korkeus 2–3 cm). Voitele leivinpaperi ohuesti voilla, margariinilla tai rypsiöljyllä.*
2. *Valmista taikina huoneenlämpöisistä aineksista. Vatkaa rasva, tuorejuusto ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen koko ajan vatkatun. Yhdistä kuivat aineet ja lisää siivilöity seos vaahtoon. Sekoita huolellisesti pohjaa myöten.*
3. *Kaada taikina pellille ja tasoita pinta. Ei haittaa, vaikka hyvin sekoitettu kakkutaikina saattaa näyttää paikoin hiukan rakeiselta.*
4. *Paista 180-asteisessa uunissa 20–25 minuuttia. Kokeile kypsyyss kakkulevyn keskikohdasta cocktailtikulla ennen uunista ottamista. Jäähdytä.*
5. *Mittaa kinuskia varten kerma ja sokeri kattilaan. Kuumenna sekoitellen kiehuvaaksi. Anna poreilla miedolla lämmöllä 15–20 minuuttia, sekoita välillä.*
6. *Jäähdytä kinuskia pari minuuttia ennen kuin levität sen kakkulevyille. Siirrä levy 30 minuutiksi jääkaappiin. Paloittele ja siirrä palat tarjottuudille.*
7. *Säilytä kinuskileivospalat jääkaapissa. Maukkaimmillaan kakkupalat ovat kuitenkin huoneenlämpöisinä.*



Sitruunajuustokakku ja basilikapesto

10–12 PALAA

POHJA

40 g sulatettua voita
10 digestivekeksiä
1 tl jauhettua kardemummaa

TÄYTE

3 keltuaista
1 ½ dl Dansukker Ruokokidesokeria
1 tl Dansukker Vaniljasokeria
200 g maustamatonta tuorejuustoa (rasvaa 20–22 %)
3 dl kuohukermaa
½ luomusitruunan kuori ja mehu

MAKEA PESTO

1 ruukku basilikaa
1 ruukku lehtipersiljaa
½ dl paahdettuja pinjansiemeniä
½ dl oliiviöljyä
2 rkl Dansukker Vaaleaa siirappia

KORISTELUUN

pinjansiemeniä, basilikanlehtiä



*Dansukker
Ruokokidesokeri
antaa aromikasta makeutta
leivonnaisiin ja jälkiruokiin.*



1. Sekoita pohjan ainekset monitoimikoneessa. Painele seos pyöreään irtopohjavuokaan (ø n. 22 cm).
2. Vatkaa keltuaiset ja sokerit kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää tuorejuusto ja sekoita tasaiseksi.
3. Vatkaa kerma vaahdoksi ja kääntele se juustoseokseen. Mausta sitruunan mehulla ja kuoriraasteella.
4. Kaada täyte vuokaan ja pane pakastimeen vähintään 4 tunniksi.
5. Sekoita peston ainekset tehosekoittimessa. Ota juustokakku huoneenlämpöön 20 minuuttia ennen tarjoilua. Koristele ja tarjoa peston kera.





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 ½–5 dl vehnä jauhoja
- 1 tl soodaa

Kiebhauta siirappi, sokeri ja mausteet. Lisää rasva ja hämmennä, kunnes se on sulanut. Anna jäähtyä haaleaksi. Sekoita odotellessa sooda vehnä jauhoihin huolellisesti. Lisää siirappiimeen muna ja sitten jauhoseos. Sekoita hyvin. Peitä taikina kelmulla ja anna kovettua jääkaapissa mielellään yön yli.

Kguli taikina jauhottamalla leivinpöydällä 3–4 mm:n 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 PIPARIKUORRUTE



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

Erota valkuainen huolellisesti keltuaisesta.

Vatkaa valkuainen kevyesti.

*Lisää sitruunamehua tai etikkaa ja valitsemaasi
tomusokeria, kunnes saat pursotettavan
kuorrutuksen. Pane kuorrutuseos voipaperitötteröön
tai minigrip-pussiin. Sulje ja leikkaa pussin
kulmaan pieni reikä. Pursota ja koristele piparit.
Anna kuivua.*





Maustekakkua siirappi-suklaa- kastikkeella ja puolukoilla

12 PALAA

2 $\frac{3}{4}$ dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
1 tl kutakin: kardemummaa, kanelia, inkivääriä
 $\frac{1}{2}$ tl jauhettua neilikkaa
1 $\frac{1}{2}$ dl Dansukker Tummaa siirappia
125 g voita tai margariinia sulatettuna
2 kananmunaa
1 dl kermaviiliä tai piimää

SIIRAPPI-SUKLAAKASTIKE

1 $\frac{1}{2}$ dl Dansukker Tummaa Siirappia
100 g tummaa suklaata

PINNALLE

2 dl jäisiä puolukoita





1. Voitele ja korppujauhota tasapohjainen vuoka (ø 19 cm).
2. Kuumenna uuni 175 asteeseen.
3. Mittaa jauhot, leivinjauhe sekä mausteet kulhoon ja sekoita.
4. Lisää siirappi, munat, rasva ja kermaviili. Sekoita hyvin. Anna taikinan seistä pari minuuttia, sekoita vielä kerran ja kaada taikina vuokaan.
5. Paista uunissa 45–50 minuuttia, kokeile kypsyyttä ennen uunista ottoa cocktailtikulla kakun keskeltä. Siirrä vähän jäähtynyt kakku tarjoiluvadille ja jäähdytä haaleaksi.
6. Valmista kastike hetkeä ennen tarjoilua: Kuumenna siirappi noin 50 asteeseen. Siirrä kattila liedeltä ja lisää paloittelu suklaa. Sekoita ja jäähdytä hetken aikaa kunnes kastike on kinuskimaista. Valuta puolet kastikkeesta kakun päälle ja ripottele jäiset puolukat pinnalle. Tarjoa loppukastike erikseen.





Manteli-kinuskipikkuleivät

NOIN 25–30 KPL

125 g huoneenlämpöistä voita
1 dl Dansukker Tomusokeria
2 tl Dansukker Vaniljasokeria
2 hyppysellistä suolaa
1 munanvalkuainen
2,25 dl vehnä jauhoja

TÄYTE

20 g voita
1 rkl Dansukker Glukoosisiirappia
1 ½ rkl Dansukker Fariinisokeria
½ dl mantelirouhetta

1. Vaahdota voi, sokerit ja suola. Lisää valkuainen ja vehnä jauhot. Vatkaa notkeaksi taikinaksi.
2. Jaa taikina kahteen osaan. Pyöritä niistä noin 2 cm:n paksuiset tangot. Pane tangot leivinpaperoidulle pellille ja litistä kevyesti. Paina keskelle syvennys täytettä varten. Siirrä jääkaappiin odottamaan.
3. Pane täytteen ainekset kasariin ja kuumenna miedolla lämmöllä, kunnes ne ovat sekoittuneet. Kaada seos silikoni-alustalle tai öljytylle leivinpaperille. Anna jäähtyä.
4. Pyörittele täyte kahdeksi rullaksi ja painele rullat taikina-tankojen syvennyksiin.
5. Paista 190-asteisessa uunissa 8–10 minuuttia. Ota pelti uunista ja leikkaa tangot heti viipaleiksi. Jäähdytä.



*Anna persoonallinen
joululahja. Täytä kaunis
vanha rasia pikkuleivillä
ja ilahduta ystävää.*





Viikunamarmeladi

NOIN 2½ DL

1 ps (200 g) pehmeitä viikunoita

2 dl vettä

1 dl Dansukker Ruokokidesokeria

1 dl Dansukker Hillosokeria

- 1. Poista viikunoista kova kärki. Silppua viikunat esim. saksilla kattilaan. Lisää vesi. Kuumenna ja anna kiehua kevyesti poreillen ja kannella peitettynä 15 minuuttia. Sekoita välillä.*
- 2. Soseuta viikunat ja sekoita sokerit joukkoon. Jatka keittämistä kannella peitettynä 5–10 minuuttia, sekoita välillä.*
- 3. Purkita puhtaaseen, kuumennettuun purkkiin. Anna jäähtyä. Säilytä jääkaapissa.*





Viikunapilot

NOIN 20 KPL

250 g huoneenlämpöistä voita
1 ½ dl Dansukker Fariinisokeria tai
Tummaa Muscovado ruokosokeria
1 ½ tl Dansukker Vaniljasokeria
4 ¼ dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
hyppysellinen suolaa
viikunamarmeladia

pieniä muffinivuokia (ø n. 4 cm)

1. *Vaahdota voi ja sokerit kuohkeaksi.*
2. *Sekoita kuivat ainekset keskenään ja kääntele vaahdon joukkoon.*
3. *Jaa taikina 20 muffinivuokaan, tasoita pinta ja paina keskelle reikä jauhotetulla sormella.*
4. *Täytä reiät viikunamarmeladilla.*
5. *Paista 200 °C uunin alaosassa 14–16 minuuttia, kunnes leivonnaiset ovat kauniin värisiä. Jäähdytä.*





Fudge

2 dl kuohukermaa
½ tl suolaa
vajaa 1 ½ dl (200 g) Dansukker Glukoosisiirappia
2 ½ dl (225 g) suomalaista Dansukker Taloussokeria
2–3 rkl Dansukker Tummaa siirappia
½ dl vettä
1 ½ dl Dansukker Tomusokeria
1–2 rkl vettä
1 rkl Dansukker Vaniljasokeria

1. *Sekoita suola kermaan.*
2. *Mittaa glukoosisiirappi paksupohjaiseen ja korkeareunaiseen kattilaan. Lisää sokeri, tumma siirappi ja vesi ja sekoita tasaiseksi.*
3. *Kuumenna seos kiehuvaaksi ja keitä täydellä teholla, kunnes seoksen lämpötila on 124 °C. Sekoita välillä.*
4. *Lisää kerma-sulaseos sekoittaen kattilaan (varo, seos kuohahtaa). Kuumenna uudelleen 124 asteeseen koko ajan sekoittaen.*
5. *Ota kattila pois liedeltä ja anna jäähtyä 90 asteeseen. Sekoita massaa jäähtymisen aikana.*
6. *Sekoita 1 rkl vettä, tomusokeri ja vaniljasokeri tasaiseksi, kiinteäksi tahnaksi. Lisää tarvittaessa vettä tipoitain.*
7. *Lisää tomusokeritahna saman tien voimakkaasti sekoittaen massaan. Sekoita tasaiseksi.*
8. *Kaada kuuma massa leivinpaperilla vuorattuun astiaan, käytä lopuksi kaavinta ja levitä tasaiseksi. Anna jäähtyä vähintään muutama tunti kunnes fudge on leikattavissa. (Jäähtymisaika riippuu fudgen paksuudesta.)*
9. *Leikkaa jäähtynyt fudge paloiksi ja nauti.*

Huom! Fudge-massan keittämisen jälkeen lisättävä tomusokeritahna saa aikaan fudgelle tyypillisen pehmeän, "purtaavan" rakenteen. On tärkeää, että annat massan jäähtyä 90-asteiseksi ennen tomusokeritahnan lisäämistä. Liiian kuumaan massaan lisääminen saa aikaan tomusokerin liukenemisen, ja lopputuloksena on sitkeä toffee (mikä sekin toki maistuu vallan erinomaiselle).



*Voit maustaa
fudgen esim.
kuivatuilla
karpaloilla tai
pähkinöillä.*







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 vesihauteessa.
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.

VINKKI

Jos haluat kaulita massaa, käytä apuna Dansukker Tomusokeria. Tomusokerin saat pois suklaamassan pinnasta "kiillottamalla" pinta kuumalla vedellä kostutetulla talouspaperilla.

Päästä taiteilijan lahjasi valloilleen ja muovaile suklaasta joulun komeimmat taideteokset!



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

-  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 hittejä:

[DANSUKKER.FI](https://www.dansukker.fi)

