

Uudet samettiset herkut



UUTUUS!

*Dansukker
Glukoosisirappi*

*Mukana myös Aki Wahlmanin
suussa sulavia reseptejä!*

Jäätelön perusohje

4 annosta

4 munankeltuista

1 dl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria

1 ½ dl maitoa

2 dl kuohukermaa

1 dl Dansukker Glukoosisiirappia

Maustamisvinkkejä:

2 tl Dansukker Vaniljasokeria

1-2 tl jauhetta kanelia

3 rkl kaakaojauhetta tai mantelirouhetta

2-3 dl marjoja tai hilloa

2 dl rouhittua suklaata

2-3 rkl likööriä

2 rkl pikakahvia ja 2-3 rkl rommia tai konjakkia

1. Vatkaa keltuaiset ja sokeri vaahdoksi.

2. Kiehauta maito, kerma ja glukoosisiirappi. Vatkaa keltais-sokeriseos maitoseokseen. Siivilöi seos ja lisää sitten mahdolliset mausteet.

3. Laita seos jäätelökoneeseen tai pakasta vähintään viisi tuntia.

4. Vatkaa seosta pakastumisen aikana muutaman kerran. Pyöritä palloiksi ja nauti!



Samettisten herkkujen salaisuus

Uusi Dansukker Glukoosisiirappi

Mikä on sinun suosikkijäätelösi? Nyt voit tehdä itse samettisen pehmeää jäätelöä tai sorbattia myös ilman jäätelökonetta. Uudella Dansukker Glukoosisiirapilla saat juuri oikean rakenteen jäädytettyihin jälkiruokiin. Mausta omat herkut marjoilla, hedelmillä, yrttitarhan tuliaisilla tai aivan uusilla tuttavuuksilla.

Saat kotikonstein myös ihanan sileää toffeeta ja vaikka vaahtokarkkeja! Tämä ammattikokkien suosima salainen ase sopii myös leivontaan, tuo uusia mahdollisuuksia ruoanlaittoon ja antaa ryhtiä sekä rakennetta kastikkeisiin ja marinadeihin.

Glukoosisiirappi on vähemmän makeaa kuin tavallinen sokeri. Se on valmistettu vehnäitärkkelyksestä, mutta on gluteeniton ja sopii siksi myös keliaakikoille.

Poimi mm. huippukokki Aki Wahلمانin parhaat reseptit kokattaviksi yhdessä perheen ja ystävien kanssa. Yllätä vaikka ikiomalla jäätelöbaarilla!



HELPPOKÄYTTÖINEN * GLUTEENITON * JÄLKIRUOKIIN JA MUIHIN HERKKUIHIN

Banaanijäätelöä ja suklaakastiketta

4 annosta

4 munankeltuista

1 dl Dansukker Siro erikoishienoa kidesokeria

1 ½ dl maitoa

2 dl kuohukermaa

1 dl Dansukker Glukoosisiirappia

3-4 kypsää banaania

Kastike

100 g hyvälaatuaista tummaa suklaata

½ dl Dansukker Glukoosisiirappia

½ dl Dansukker Vaaleaa siirappia

1 rkl voita tai margariinia

Koristeluun

1 dl pähkinä- tai suklaarouhetta



1. Tee jäätelömassa viereisellä sivulla olevan perusohjeen mukaan.
2. Soseuta kuoritut banaanit ja sekoita siivilöityyn jäätelömassaan.
3. Laita seos jäätelökoneeseen tai pakasta vähintään 5 tuntia. Vatkaa seosta pakastumisen aikana muutaman kerran.
4. Paloittele suklaa ja pane kattilaa muiden kastikeainesten kanssa. Anna kiehua hiljalleen koko ajan sekoittaen, kunnes seos paksunee. Varo kuumaa seosta, anna jäähtyä hetki ennen tarjoilua. Annostele jäätelö tarjoiluastioihin. Koristele kastikkeella ja pähkinärouheella. Tarjoa heti.



Marjasorbetti

4-6 annosta

- 1 dl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria
- 3 oksaa tuoretta minttua
- 1 dl vettä
- 1 ½ dl Dansukker Glukoosisiirappia
- 2 rkl sitruunamehua
- 1 l (500 g) marjoja, esim. vadelmia, mansikoita tai mustaherukoita
- 2 munanvalkuaista
- ½ dl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria

1. Kiehauta sokeri, mintunoksat ja vesi kattilassa. Lisää marjat sokeriliemeen ja soseuta tasaiseksi. Sekoita glukoosisiirappi ja sitruunamehu marjaseokseen.
2. Vatkaa valkuaiset ja sokeri kiinteäksi vaahdoksi ja sekoita marjaseoksen joukkoon. Pane massa jäätelökoneeseen tai pakasta vähintään viisi tuntia (mieluiten yön yli). Sekoita seosta pari kertaa pakastumisen aikana.

Kevennetty raparperijäädyke

4-6 annosta

- 400 g raparperia
- 1 dl vettä
- 2 oksaa tuoretta rakuunaa
- 1 dl Dansukker SteviaSokeria
- ½ dl Dansukker Glukoosisiirappia
- 2 tl Dansukker Vaniljasokeria
- 2 ½ dl kevytranskankermaa

1. Huuhtele raparperit ja paloittele ne. Pane raparperit, vesi ja rakuuna kattilaan, keitä kansi päällä hiljaa poreillen viisi minuuttia.
2. Sekoita steviasokeri, glukoosisiirappi ja vaniljasokeri joukkoon. Anna jäähtyä. Poista rakuunan oksat. Lisää ranskankermaa ja sekoita tasaiseksi.
3. Kaada seos jäätelökoneeseen tai vuokaan ja anna jäähtyä vähintään 4 tuntia. Sekoita seosta pari kertaa pakastumisen aikana. Tarjoile mansikoiden kera.



Raikas sitrusjuoma

3-4 lasillista

- ½ dl vastapuristettua limettimehua
- 1 dl Dansukker Glukoosisiirappia
- 1 limetti pestynä ja paloitteltuna jääpaloja
- ½ l sitruunanmakuista kivennäisvettä

1. Sekoita limettimehu ja glukoosisiirappi ja jaa seos neljään lasiin. Lisää joukkoon limettipalat ja runsaasti jääpaloja. Kaada kivennäisvesi päälle ja tarjoa heti.

Kupliva melonisohjo

10 lasillista

- 1 vesimeloni (n. 2 kg)
- 2 limetin mehut
- 1 dl Dansukker Glukoosisiirappia
- ½-¾ dl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria jääpaloja
- kivennäisvettä
- tuoretta minttua

1. Kuori meloni ja poista siemenet. Soseuta melonipalat, limettimehu, glukoosisiirappi ja sokeri.
2. Kaada melonisose jääpaloilla täytettyihin lasihin. Valuta kivennäisvesi juuri ennen tarjoilua lasihin. Koristele mintunlehdillä.





Kinuski-muroleivokset

noin 25 kpl, vuokien koosta riippuen

Taikina

100 g voita tai margariinia
2 rkl Dansukker Tomusokeria
2 rkl Dansukker Glukoosisiirappia
1 tl Dansukker Vaniljasokeria
1 munankeltuainen
3 dl vehnä jauhoja

Täyte

2 dl kuohukermaa
50 g voita tai margariinia
3 dl Dansukker Taloussokeria
2 rkl Dansukker Glukoosisiirappia

Koristeluun

1 dl Dansukker Tomusokeria

1. Sekoita taikinan ainekset keskenään. Pane taikina muovipussissa jääkaappiin vähintään tunniksi. Painele taikina leivosvuokiin ja pistele haarukalla. Paista 200-asteisen uunin keskitasolla 6–8 minuuttia. Anna leivospohjien jäähtyä ennen kuin irrotat ne vuosta.
2. Mittaa täytteen ainekset kattilaan ja anna kiehua, kunnes seos sakenee (lämpötila 120 astetta).
3. Lusikoi täyte leivospohjille. Anna jäähtyä.
4. Siivilöi pinnalle tomosokeria hetki ennen tarjoilua.

VINKKI: Voit koristella leivokset myös vesi-tomosokerikuorrutuksella.

Vahtokarkit

noin 100 kpl

7 liivatelehteä
3 munanvalkuaista
2 rkl Dansukker Tomusokeria (elintarvikeväriä)
2 ¼ dl Dansukker Taloussokeria
2 rkl Dansukker Glukoosisiirappia
½ dl vettä
½ dl vettä liivateiden liuottamiseen
2 dl Dansukker Tomusokeria
2 dl perunajauhoja

1. Laita liivatelehdet kylmään veteen likoamaan.
2. Vaahdota valkuiset ja tomosokeri kestäväksi vaahdoksi. Jos haluat, voit lisätä seokseen elintarvikeväriä.
3. Mittaa kattilaan taloussokeri, glukoosisiirappi ja vesi.
4. Anna kiehua, kunnes seos on 100-asteista. Käytä lämpötilan mittaamiseen digitaalista lämpömittaria.
5. Kuumenna ½ dl vettä esimerkiksi juomalasissa ja liuota joukkoon vedestä puristetut liivatelehdet.

6. Jatka sokeriliemen kuumentamista.
7. Kun seos on 127-asteista, ota se pois liedeltä ja kaada valkuisvaahdon joukkoon koko ajan voimakkaasti vatkat.
8. Lisää liivateeneste vaahtoon ja jatka vatkaamista, kunnes massa on kiinteää ja kiiltävää ja alkaa jäähtyä.
9. Sekoita tomosokeri ja perunajauhot keskenään ja kaada uunipellille.
10. Laita vahtokarkkimassa pursotinpusiin ja pursota uunipellille tomosokeri-perunajauhoseoksen päälle tankoja tai yksittäisiä vahtokarkkeja.
11. Anna jäähtyä huoneenlämmössä. Leikkaa tangot paloiksi.
12. Pyörittele palat tomosokeri-perunajauhoseoksessa. Säilytä vahtokarkit suljetussa purkissa huoneenlämmössä.

VINKKI: Mausta vahtokarkkimassa elintarvikearomeilla.



”Glukoosisiirappi tekee itse valmistetun jäätelön rakenteesta kuin jäätelökoneella tehtyä, ei enää hileistä jäätelöä.”

Aki Wahlman 

Semifreddo ja tuoreet marjat

3 kananmunaa
1 dl Dansukker Glukoosisiirappia
½ dl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria
3 dl kuohukermaa
2 tl Dansukker Vaniljasokeria

Marjasose
2 dl mustaherukoita
½ dl vettä
1 dl Dansukker Glukoosisiirappia

Tarjoiluun
tuoreita marjoja

1. Valmista ensin marjasose. Mittaa vesi, glukosisiirappi ja marjat kattilaan. Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä 5–10 minuuttia, kunnes marjat ovat pehmeitä. Soseuta sauvasekoittimella ja painele siivilän läpi kulhoon. Anna jäähtyä.
2. Erottele kananmunien keltuaiset ja valkuaiset eri kulhoihin. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja lisää glukosisiirappi vatkaamisen loppuvaiheessa. Vatkaa keltuaiset ja sokeri paksuksi, vaaleaksi vaahdoksi. Huuhtelee vatkaimet ja vatkaa kolmannessa kulhossa kerma vaahdoksi ja mausta vaniljasokerilla.
3. Sekoita 1 ½ dl marjasosetta keltuaisvaahtoon. Kääntelee joukkoon varovasti kermavaahto ja valkuaisvaahto. Kaada vaahto tarjoilukulhoon. Peitä kelmulla ja pakasta noin 4 tuntia, kunnes jälkiruoka on puolijäistä eli semifreddoa. Tarjoa jälkiruokana jäätelön tapaan.



”Persikan makeutta lisää hienosti glukosisiirappiin tehty marinadi, grillattu hedelmä makealla liemellä, nam.”

Aki Wahlman 

Limetti-inkiväärimarinadi grillatuille persikoille

500 g tuoreita persikoita
2 dl appelsiinitäysmehua
1 tl appelsiininkuoriraastetta
½ limetti (viipaloituna)
½ limetti (raastettu kuori)
1 dl Dansukker Glukoosisiirappia
1 rkl tuoretta inkivääriä raastettuna

1. Yhdistä appelsiini-limettimarinadin ainekset. Puolita persikat, poista kivi ja grillaa leikkauspinnat. Valele pinnalle marinadia ja nauti esimerkiksi jäätelön kanssa.



”Hedelmäinen kesäjuoma maistuu aina. Enää ei tarvitse sulattaa sokeria tai tehdä sokeriliemiä, kaikki vain sekaisin ja nauttimaan.”

Aki Wahlman 

Hedelmäsangria

1 pullo valkoviiniä
n. 2 dl brandya
3 dl appelsiinitäysmehua
1 dl Dansukker Glukoosisiirappia
3 ½ dl hedelmiä, kuten persikoita, kirsikoita, nektariineja, aprikooseja tai luumuja, viipaloituna
1 kanelitanko
4 tähtianista
2 oksaa tuoretta minttua

1. Sekoita viini, brandy, appelsiinimehu ja glukosisiirappi suuressa astiassa. Lisää viipaloituidut hedelmät, kanelitanko ja tähtianikset. Peitä ja anna maustua jääkaapissa yön yli.
2. Ennen tarjoilua täytä suuri boolimalja jäillä ja kaada juoma päälle. Sekoita mukaan mintunlehdet.



*”Tulinen chili vaatii makeutta,
tässäkin glukoosisiirappi hoitaa homman.”*

Aki Wahlman 

Makea chilikastike lihalle

600 g naudan ulkofileetä
1 dl Dansukker Glukoosisiirappia
¾ dl limettimehua
2 rkl HP-kastiketta
1 tl hienonnettua chiliä
1 tl hienonnettua valkosipulia

1. Sekoita keskenään kaikki kastikeaineokset.
2. Grillaa liha ja levitä kastiketta lopussa lihan pintaan. Kastike säilyy jääkaapissa pari viikkoa.



*”Jokainen pärjää näillä kolmella kastikkeella ympäri vuoden.
Glukoosisiirappi viimeistelee näissä kastikkeissa rakenteen ja maun.”*

Aki Wahlman 

Kolme salaattikastiketta

Tsatsiki

4 dl maustamatonta jogurtia (rasvaa 3,9 %)
½ kurkku
4 tl suolaa
3 valkosipulinkynttä
5 rkl oliiviöljyä
1 rkl Dansukker Glukoosisiirappia

1. Valuta jogurtia jääkaapissa suodatinpaperilla vuoratussa siivilässä ainakin 2 tuntia, mieluiten yön yli.
2. Pese kurkku ja raasta se karkealla terällä. Sirottele suola raasteen päälle ja itketä kurkku 10 minuuttia. Ota raaste käteen ja puristele sitä sormien välissä niin kauan, että kaikki neste valuu pois. Kuori ja murskaa valkosipulinkyntset.
3. Yhdistä jogurtti, kurkkuraaste, glukoosisiirappi, valkosipulimurska ja oliiviöljy. Sekoita ja anna tsatsikin vetäytyä jääkaapissa ainakin tunti ennen tarjoamista. Tarjoa rapeakuorisen leivän kanssa.

Chiliöljy

2 chilipalkoa
2 dl oliiviöljyä
1 tl kuivattuja chilin siemeniä
2 oksaa rosmariinia
½ dl punaviinietikkaa
1 rkl Dansukker Glukoosisiirappia

1. Puolita chilipalot. Sekoita muut ainekset keskenään ja kaada chilien päälle. Anna maustua seuraavaan päivään.

Gremolata

1 sitruunan kuori
3 valkosipulin kynttä
½ nippua lehtipersiljaa
suolaa
mustapippuria
1 rkl Dansukker Glukoosisiirappia
1 dl oliiviöljyä

1. Pese sitruuna huolellisesti ja raasta kuori. Hienonna valkosipuli ja lehtipersilja ja yhdistä ne sitruunankuoriraasteen joukkoon. Mausta seos suolalla ja pippurilla. Lisää lopuksi glukoosisiirappi ja öljy joukkoon.



Avokadojäätelö

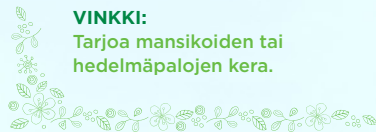
8-10 annosta

4 munankeltuaista
3 dl Dansukker Tomusokeria
½ l kuohukermaa
1 tl Dansukker Vaniljasokeria
2 avokadoa
1 dl Dansukker Glukoosisiirappia
1 sitruunan mehu

1. Vatkaa keltuaiset ja tomusokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Vatkaa toisessa kulhossa kerma ja vaniljasokeri kiinteäksi vaahdoksi.
2. Kuori avokadot ja poista kivet. Soseuta avokadot ja sekoita joukkoon glukoosisiirappi ja sitruunamehu. Lisää seos keltuaisvaahtoon. Kääntelee lopuksi seokseen kermavaahto.
3. Kaada vuokaan ja laita pakastimeen vähintään neljäksi tunniksi.

VINKKI:

Tarjoja mansikoiden tai hedelmäpalojen kera.



Dan 
Sukker

Suomen Sokeri Oy
Sokeritehtaantie 20, 02460 Kantvik
Kuluttajapalvelu puh. 0800 0 4400 (klo 12-15)
kuluttajapalvelu@dansukker.fi
www.dansukker.fi

 www.facebook.com/IhanItseTehty