



Hanna Määttä

Tuhman leipurin käsikirja

Leipominen

Tuuman leipurin käsikirja



Sisällys

<i>Johtanto</i>	<i>2</i>
<i>Perus vaniljakuppikakku ohje 12 kpl</i>	<i>4</i>
<i>Tuhmien koristeiden tekeminen</i>	<i>8</i>
<i>Perus pulla ohje kahdelle "Jormalle"</i>	<i>16</i>
<i>Tissikuppikakku koriste</i>	<i>21</i>
<i>Peppukakku</i>	<i>28</i>
<i>Hyttelö "Jorma"</i>	<i>34</i>
<i>Jorma kakku</i>	<i>36</i>

© 2017 Määttä, Hanna

Kustantaja: BoD – Books on Demand, Helsinki, Suomi

Valmistaja: BoD – Books on Demand, Norderstedt, Saksa

ISBN: 978-951-568-947-4

Johdanto

Onko kyseessä hurjat kutsut? Vihtorille lettuja? Vai ahtava Maisa?

Pilke silmäkulmassa leipova Hanna Määttä sai inspiraationsa tuhmiin kuppikakkuihin Simpsonit tv-sarjasta.

Miksipä ei hauskaa huumoria voisi tuoda mukaan leivontaan.

Pikkutuhmuudet syntyvät tunteella: malleja ei ole, joten jokainen koriste ja kakku ovat uniikki tuote.

Kirjan on tarkoitus antaa vinkkejä leivontaan ja koristeluun, kuinka tehdä pikkasen tuhmaa koristetta ja leivonnaisia huumorilla höystettynä.

Koristeelliset leivonnaiset ovat oiva puheenaihe kahvipöydässä. Ne saavat aikuisenkin hihittelemään.

Tuotteet ovat hyviä syntymäpäivä- tai vaikka polttarilahjoja.

”Olen leiponut lapsesta asti. Intohimo leipomista kohtaan ja pikkutarkkoihin hommiin on tullut luonnostaan. Itseoppinut leipuri kun olen. Kolme ammattia on luettu, mutta yksikään ei ole tätä alaa. Virheitä ja epäonnistumisia on ollut, mutta ei niistä ole lannistuttu vaan saatu lisää pontta. Onnistumisten ja virheiden kautta on opittu tekemään kauniita ja humoristisiakin luomuksia.

Perustin Viettelys yrityksen 17.11.2014. Teen sivutoimisena yrittäjänä leipurin hommia kotona, eli minulla on kotileipomo. Päivät sihteerinä ja illat leipurina! Minusta on moneksi, voisin sanoa.

Tuotteisiini kuuluu paljon muutakin kuin nämä tuhmuudet, mutta niitä tekevät kaikki. Halusin tämän kirjan kirjoittaa, jotta kaikki saisivat olla hieman tuhmia välillä.

Pilkettä silmäkulmaan ja leipomaan!”

Hyvä kuppikakku tarvitsee maukkaan ja kostean pohjan, jonka päälle saadaan tehtyä mitä erilaisimpia kuorrutuksia ja koristeita.

Perus vaniljakuppikakku ohje 12 kpl

Taikina

2,5 dl vehnä jauhoja

1,5 dl sokeria

1,25 tl leivinjauhetta

1 tl vaniljasokeria

125 g voita huoneenlämpöisenä

2 munaa

0,65 dl maitoa

Kaikki aineet vatkataan sekaisin ja laitetaan muffinivuokiin tai käytetään muffinipeltiä. Täytä vain 2/3 vuoasta.

© 2017 Määttä, Hanna

Kustantaja: BoD – Books on Demand, Helsinki, Suomi

Valmistaja: BoD – Books on Demand, Norderstedt, Saksa

ISBN: 978-951-568-947-4

Paista 200 asteessa noin 12-15 minuuttia.

Kuorrute kannattaa valita tarkoituksen mukaan. Kuinka painava koriste, milloin tuote tarjotaan ja käyttötarkoitus. Mitä isompi ja painavampi on koriste kuppikakun päällä, sitä vahvempi on kuorutuksen oltava. Tähän tarkoitukseen voikreemi on parhain. Se jähmettyy hyvinkin vankaksi jääkaapissa ja säilyttää muotonsa erinomaisesti.

Perus voikreemi ohje 12 kuppikakulle

200 g voita huoneenlämpöisenä

7,5 dl tomusokeria

0,5 dl maitoa

(3 tl vaniljasokeria)

Voi vatkataan vaaleaksi vaahdoksi ja tomusokeri lisätään siivilän läpi vuorotellen maidon kanssa. Kreemin voi värjätä haluamallaan värillä. Kreemin voi levittää kuppikakun päälle käyttämällä lusikkaa, veitsiä tai pursottamalla.

Jotta kuppikakusta saadaan pikkasen tuhmempaa, tarvitaan siihen tarkoitukseen valmistettu koriste.

Näitä koristeita voidaan tehdä joko sokerimassasta taikka marsipaanista. Itse pidän eniten sokerimassan muotoiltavuudesta ja säilyvyydestä. Sokerimassakoriste säilyy jääkaapissa viikon verran pakattuna ilmatiiviiseen rasiaan.

Sokerimassa on makea neutraalin makuinen ja se kovettuu nopeasti.



Tuhmien koristeiden tekeminen

Kaikki koristeen teen itse käsin. Jokainen koriste on siis uniikki kappale. Koskaan ei voi olla ihan samanlainen, vaan mennään fiiliksen mukaan. Koristeet voivat olla minkä värisiä tahansa mutta jos haluaa suhteellisen aidon näköisiä, valitaan värit sen mukaan.



Tarvitset vaalean punaisen ja pinkin sokerimassan. Tai ihonvärisen sokerimassan.



Vaaleammasta sokerimassasta tehdään naurumainen ja ohut pötkylä.

Pinkistä sokerimassasta tehdään ovaalin muotoinen, jonka päälle liitetään vaaleammasta massasta tehty osa.



Onko kyseessä hurjat kutsut? Vihtorille lettuja? Vai ahtava Maisa? Tuhman leipurin käsikirja antaa uutta potkua leivontaan. Uusia vinkkejä piristämään arkea ja juhlaa. Leipomisen ei tarvitse olla tylsää. Helpot ohjeet kuljettavat sinut kahvipöydän puheenaiheeksi. Kirja on myös hyvä syntymäpäivä- tai polttarilahja. Anna mielikuvituksesi laukata ja hyppää mukaamme leipomisen hauskuuteen.



9 789515 689474

BoDTM
BOOKS on DEMAND

www.bod.fi