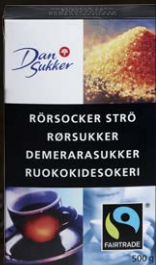


Muhkeita makuja
ruokaan ja leivontaan
tummilla sokereilla.



Tummat sokerit ja siirapit

Dansukker tummat sokerit ja siirapit ovat aromikkaita sokerituotteita, joissa on luonnollisen makeuden lisäksi mukana ruokosokerin herkullinen maku ja aromi sekä väri.

Kullakin tummalla sokerilla ja siirapilla on oma, ainutlaatuinen makuvivahteensa. Niillä saat leivonnaisiin, ruokiin ja juomiin aivan uudenlaista herkullisuutta. Sokeri vaikuttaa merkittävästi makuun, mutta se ei pelkästään makeuta vaan myös tasapainottaa ja tasoittaa muita makuja, kuten tulisuuhtaa ja happamuutta.

Tutustu luomamme makuympyrän avulla tummien sokereiden ja siirappien makumaailmaan. Vaihtamalla tutun reseptin sokerin tai siirapin toiseen voit kokea uuden, yllättävän makuelämyksen!

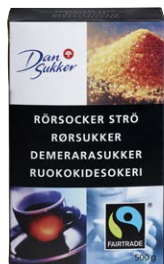
NÄIN LUET MAKUPROFIILEJA:

MAKUYPYRÄ osoittaa maun runsausasteen: mitä suurempi tumma ala on, sitä täyteläisempi ja intensiivisempi on tuotteen maku.

SANAPILVI luonnehtii tarkemmin tuotteen hienoja makuvivahteita.



RUOKOKIDESOKERI



Ruokokidesokeri on sokeriruo'osta valmistettu, tumma siroteltava kidesokeri yleiskäyttöön. Se sopii tavallisen sokerin tavoin niin leivontaan, ruoanvalmistukseen kuin kuumien juomien makeuttamiseen. Isomman kidekoon ja kauniin kullanruskean värinsä ansiosta

Ruokokidesokeri on myös kaunis koristelusokeri.

MAKU: MIETO



MAKUVIVAHDE

hedelmäinen kermatoffee aromikkaan makea

RUOKOSOKERISIIRAPPI



Cane Syrup Ruokosokerisiirappi on maultaan miedoin Dansukkerin tummista siirapeista. Sen miedosti paahteinen, voittofeemainen maku sopii sellaisenaan jäätelön, hedelmien tai marjojen kastikkeeksi. Ruokosokerisiirappi makeuttaa kuumat juomat ja sopii mainiosti myös maun pyöristäjäksi

esim. lihapulliin, paahdettuihin kasviksiin ja salaattikastikkeisiin.

MAKU: KESKITÄYTELÄINEN



MAKUVIVAHDE

miedosti hedelmäinen paahteinen suola voittoffee

TUMMA MUSCOVADO RUOKOSOKERI



Tumma Muscovado ruokosokeri on kostea, raakaruokosokerista valmistettu sokeri. Sitä on puhdistettu vain vähän, jolloin siinä on jäljellä runsaasti sokeriruo'on luonnollisia maku- ja aromiaineita. Tumman Muscovadon täyteläinen, lakritsinen maku sopii

mm. suklaaleivonnaisiin sekä marinadeihin ja paahdettuihin ruokiin.

MAKU: TÄYTELÄINEN



MAKUVIVAHDE

salmiakki lakritsi savu voimakkaan paahteinen

MUSCOVADOSIIRAPPI



Muscovadosiirappi on erittäin täyteläinen, muscovadoruokosokerista valmistettu siirappi. Sen voimakkaan paahteisessa maussa maistuvat lakritsi ja salmiakki. Muscovadosiirappi sopii erinomaisesti mm. lihamarinadeihin ja -kastikkeisiin, itse tehtyyn BBQ-kastikkeeseen sekä mausteisiin jälkiruokiin. Lakritsin ystävät nauttivat siitä

sellaisenaan jälkiruokakastikkeena tai jäätelön kanssa.

MAKU: ERITTÄIN TÄYTELÄINEN



MAKUVIVAHDE

salmiakki lakritsi savu voimakkaan paahteinen

BANAANI-RUOKOSOKERIWHOOPPIE

TAIKINA

6 keltuaista

250 g Dansukker Ruokokidesokeria

250 g voisulaa

500 g gluteenitonta jauhoseosta (esim. Sunnuntai)

24 g leivinjauhetta

TÄYTE

150 g Dansukker Ruokokidesokeria

400 g kuorittua kypsää banaania

1 rkl voita

200 g tuorejuustoa

200 g kermavaahtoa



Resepti:
Pâtisserie Teemu & Markus

TAIKINA

1. Vaahdota sokeri ja keltuaiset.

2. Sekoita voisula ja jauhot joukkoon.

3. Pyöritä taikinasta palloja leivinpaperin päälle, paina kämmenellä alas pyöreiksi kiekkoiksi.

4. Paista 170-asteisessa uunissa noin 8-10 minuuttia.

TÄYTE

1. Karamelliso sokeri pannulla.

2. Lisää voi ja banaanit. Anna hautua noin 5 minuuttia. Soseuta tehosekoittimessa.

3. Notkista tuorejuusto, sekoita (hieman) jäähtynyt banaanisose vähitellen joukkoon ja lopuksi kermavaahto.

4. Täytä jäähtyneet keksit.



Resepti: Keittiömestari Teemu Aura



Resepti: Keittiömestari Teemu Aura

PAAHDETTUJA MINITOMAAATTEJA JA MOZZARELLAA

4:lle alkuruokana tai lisäkkeenä

2 rasiaa minitomaatteja
4 rkl Dansukker Tummaa Muscovadosokeria
3 rkl oliiviöljyä
4 rkl balsamietikkaa
ripaus suolaa
2 (yht. noin 250 g) mozzarella-juustopalloa
tuoretta basilikaa

Kuumenna uuni 240 asteeseen. Laita pestyt tomaatit kulhoon, sekoita joukkoon muscovadosokeri, öljy, etikka ja suola. Kaada tomaatit folion päälle ja paahda uunissa n. 6–10 min. kunnes tomaattien kuori halkeaa. Tarjoile mozzarellan ja basilikan kanssa.

MUSCOVADOLLA PAAHDETTU MAUSTEBROILERI

4 annosta

4 kpl broilerin koipireisiä
4 rkl Ras el hanout -mausteseoitusta
4 rkl Dansukker Tummaa Muscovadosokeria
suolaa
4 rkl oliiviöljyä
1 limetin tai sitruunan mehu

Sekoita kulhossa kaikki muut aineet paitsi broileri. Lisää broilerin koipireidit ja hiero mausteseos niihin. Laita koipireidit leivinpaperin päälle nahkapuoli ylöspäin, anna maustua n. ½ tuntia. Kypsennä 200-asteisessa uunissa noin 30–40 minuuttia. Nahka saa paahtua kunnolla. Tarkista kypsyyden ennen tarjoilua. Tarjoa sesongin vihannesten kanssa.



MUSCOVADO-PUNAVIINIKASTIKE

4 annosta

2 salottisipulia tai 1 sipuli kuorittuna ja silputtuna
1 valkosipulin kynsi kuorittuna ja silputtuna
1 pikkupullo (0,375 l) punaviiniä
½ dl Dansukker Muscovadosiirappia
1 lihafondi- tai liemikuutio
1 rkl tomaattisosesta
muutama timjamin tai rosmariinin oksa tai
1 tl kuivattua yrttiä
2 tl maissitärkkelystä
1 dl vettä
2 rkl voita tai margariinia
(suolaa)

Laita kattilaan sipulisilput, viini, muscovado-siirappi, fondi- tai liemikuutio, tomaattisose ja yrtti. Kuumenna kiehuvaan ja keitä avoi-

mena, miedolla lämmöllä poristen noin 15 minuuttia. Siivilöi ja siirrä liemi takaisin kattilaan.

Sekoita maissitärkkelys veteen ja lisää seos ohuena nauhana kuumaan liemeen koko ajan sekoittaen. Keitä pari minuuttia. Sekoita rasvanokareet kuumaan kastikkeeseen, mausta suolalla tarvittaessa. Tarjoa pihvien tai paistin kanssa.



BANAANIPANNARIT

Noin 30 kpl, ø 6 cm

- 3 ½ dl vehnä jauhoja
- 1 ½ tl suolaa
- 2 rkl Dansukker Tummaa Muscovadosokeria
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 tl soodaa
- 2 dl maitoa
- 2 dl piimää
- 3 kananmunaa
- 2-3 banaania viipaleina

PAISTAMISEEN
voita ja öljyä

TARJOILUUN
5 dl pensasmustikoita
3 dl turkkilaista jogurttia tai ranskankermaa
Dansukker Cane Syrup Ruokosokerisiirappia
(suolapähkinöitä)

Mittaa kuivat aineet kulhoon. Lisää maito ja piimä, sekoita hyvin. Erotta kananmunan keltuaiset ja valkuaiset, lisää keltuaiset taikinaan. Anna taikinan turvota 30 minuuttia.

Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja lisää ne taikinaan kevyesti sekoitellen. Paista pulleita pikkupannukakkuja esim. ohukaispannussa. Laita kuhunkin pannukakuun kolme banaaniviipaleita heti kun olet annostellut taikinan ohukaispannuun ja paista pannukat kauniin ruskeaksi molemmilta puolilta.

Tarjoa pannukakut ruokosokerisiirapin, marjojen, turkkilaisen jogurtin tai ranskankerman (ja suolapähkinöiden) kanssa.



INKIVÄÄRIBROILERI

6 annosta

- 6 broilerin rintafilee palaa, öljyä paistamiseen
- 1 tl paprikajauhetta
- 1 tl curryjauhetta
- 1 rkl soijakastiketta
- 2-3 rkl Dansukker Cane Syrup Ruokosokerisiirappia
- 2 tl raastettua inkivääriä tai maun mukaan
- 4 kevätsipulia
- 1 rkl mietoa limepikkelsiä
- 1 rkl limettimehua
- 1 dl vettä
- timjamin oksia

Ruskista broilerinfileet öljyssä paistinpannalla. Lisää mausteet, silputut kevätsipulit ja vesi. Anna fileiden hautua kannen alla kymmenisen minuuttia. Nosta fileet tarjolle. Keitä paistolientä hieman kokoon ja kaada fileiden päälle.

VINKKI! Katso gluteenittomien maissi-banaanipannareiden ohje dansukker.fi



Nyhtökaurasta valmistat herkulliset pyörykät lounaaksi tai vaikkapa illanistujaispöytään.

NYHTÖKAURAPYÖRYKÄT JA WASABI-JOGURTTIKASTIKE

Noin 30 pyörykkää

- 250 g nyhtökauraa
- 1 dl korppujauhoja
- 2 dl tomaattimurskaa
- 1 rkl Dansukker Muscovadosiirappia
- 1 sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- ½ punainen chilipaprika
- ½ ruukku basilikaa tai korianteria
- ½ tl suolaa
- mustapippuria myllystä

PAISTAMISEEN
öljyä

Laita nyhtökaura tehosekoittimeen ja jauha hienoksi. Sekoita korppujauhot, tomaattimurska ja muscovadosiirappi isossa kulhossa ja anna turvota hetki. Lisää joukkoon

hienonnettuina sipuli, valkosipulinkyntset ja chilipaprika. Hienonna joukkoon vielä basilikaa tai korianteria. Lisää nyhtökaura, suola ja mustapippuria myllystä. Sekoita ainekset tasaiseksi. Pyöritä palloiksi ja paista kuumalla pannulla öljyssä käännellen.

VINKKI! Jos käytät maustettua nyhtökauraa, voit vähentää mausteiden määrää. Voit korvata nyhtökauran härkiksellä.

WASABI-JOGURTTIKASTIKE
4 dl maustamatonta jogurttia
1 tl wasabia
1 rkl seesaminsiemeniä
1 tl Dansukker Muscovadosiirappia

Sekoita maustamattoman jogurtin joukkoon wasabia, seesaminsiemeniä ja muscovadosiirappia. Tarkista maku.



MUSCOVADO-VOISILMÄPULLA

5 dl maitoa
50 g tuorehiivaa
2 ½ dl Dansukker Ruokokidesokeria
½ tl suolaa
2 rkl kardemummaa
2 kananmunaa
200 g voisulaa
n. 1 kg vehnä jauhoja

VOITELUUN
1 kananmuna
2 rkl vettä

TÄYTE
8 rkl Dansukker Tummaa Muscovadosokeria
2 rkl vehnä jauhoja
200 g voita

Lämmitä maito kädenlämpöiseksi. Sekoita hiiva, sokeri, suola, kardemumma ja kananmunat joukkoon. Alusta lähes kaikki jauhot joukkoon. Lisää voisula. Tarkista taikinan paksuus, lisää tarvittaessa jauhoja. Anna taikinan kohota n. 1/2 tuntia lämpimässä paikassa.

Leivo taikinasta pullia, anna kohota leivinpäperin päällä noin tunti lämpimässä paikassa.

Voitele pullat muna-vesiseoksella. Leikkaa saksilla pullan päälle lovet, paina voinokare pullien sisään. Sekoita vehnä jauhot ja muscovadosokeri ja lusikoi seos voin päälle. Paista 200 °C 10–15 min.

Resepti:
Pâtisserie Teemu & Markus



*Tästä ei herkkupulla parane!
Pehmeä, mehevä pulla täyteläisellä
muscovadosilmällä.*