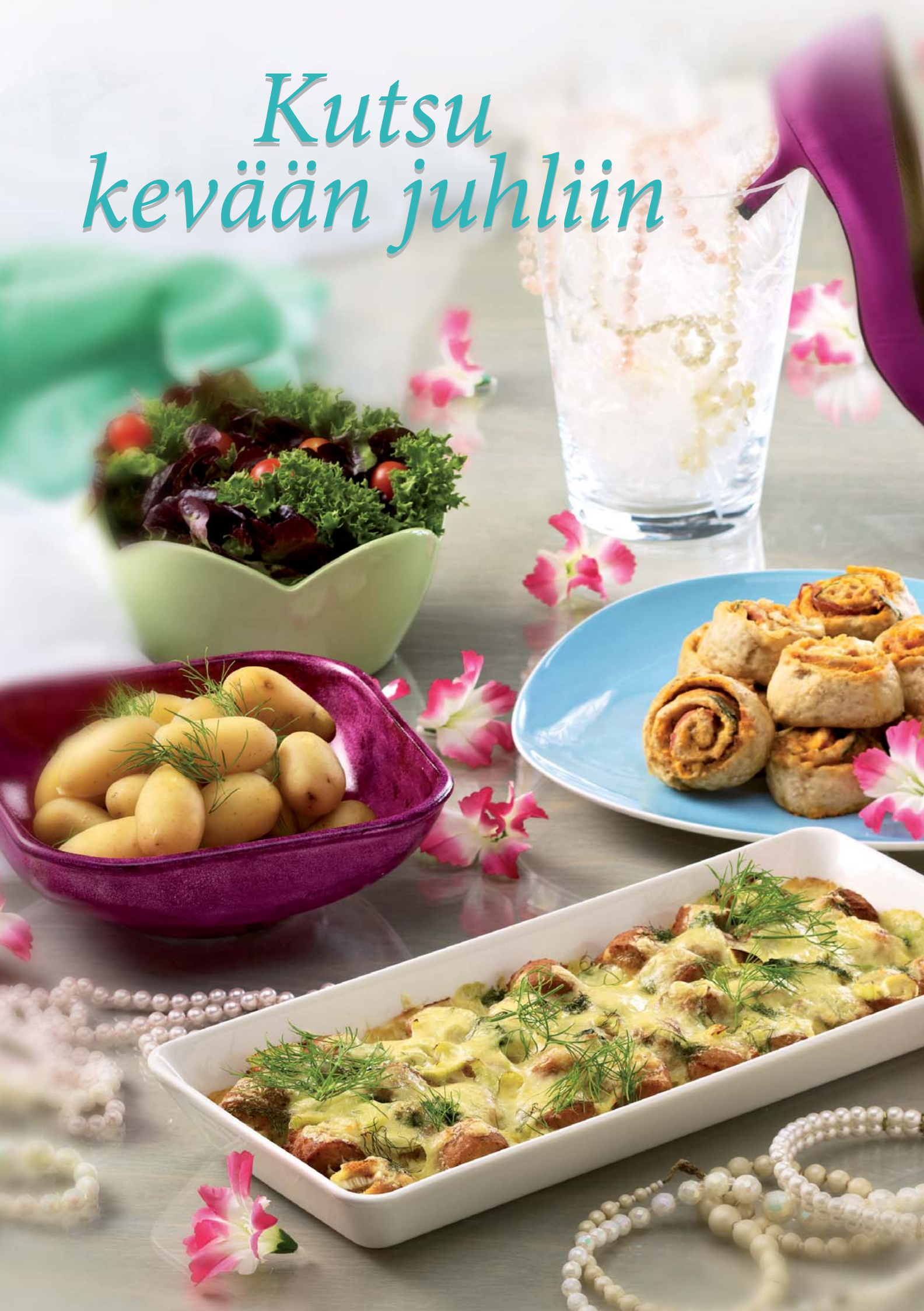
Kevään juhlien helmet

25 IsoMitta

IsoMitta

Kutsu kevään juhliin



Brunssi pääsiäisenä, herkullinen buffet äitienpäivänä tai vastavalmistuneen juhlistamiseen. Keväällä juhlat kulkevat kuin helminauhalla. Onnistuneet tarjoilut vaativat jotain suolaista, jotain makeaa, joitain lainattuja hyviä ideoita ja laadukkaat tuotteet.

Juhlapöydän makuja yhdistävät italialaiset maut, yrtit ja sitruuna. Sitruunakiisselistä makunsa saa esimerkiksi marenkitorttu. Yrtit, pinaatti ja aurinkokuivattu tomaatti maistuvat niin suolaisissa piirakoissa, leipäkierteissä kuin kalapyöryköiden kastikkeessakin. Suklaaseen dipatut moussepusut maustaa maitosuklaalikööri.

Italialainen kierre

30 annosta á 70 g

Taikina
0,050 kg voita
0,500 l kevytmaitoa
0,050 kg hiivaa
0,015 kg sokeria
0,004 kg suolaa
0,001 kg oreganoa
0,700 kg sämpyläjauhoja
0,100 kg juustoraasteseosta

Täyte
0,200 kg maustamatonta tuorejuustoa
0,020 kg IsoMitta Aurinkokuivattu tomaatti kylmäkastike -aineksia
0,050 l vettä

Pinnalle
0,225 kg parmankinkkua
0,010 kg tuoretta basilikaa
0,120 kg juustoraasteseosta
0,058 kg kananmunaa

Sulata voi kattilassa ja lisää joukkoon maito. Kuumenna kädenlämpöiseksi. Kaada seos kulhoon ja liota hiiva joukkoon. Lisää sokeri, suola, oregano ja osa jauhoista. Sekoita hyvin. Lisää loput jauhot ja juustoraaste. Anna kohota noin 45 minuuttia. Jaa taikina osiin. Jos käytät 0,5 l nesteen mukaista taikinamäärää, jaa taikina kahteen osaan. Kauli molemmat palat jauhotetulla pöydällä noin 30 x 50 cm kokoiseksi palaksi. Valmista täyte sekoittamalla kaikki ainekset keskenään. Tarkista maku. Levitä täyte taikinan päälle. Jaa päälle parmankinkkuviipaleet, tuore basilika ja ripottele päälle juustoraastetta. Kääri levy tiukalle rullalle ja leikkaa paloiksi. Nostata pellillä leikkuupinta ylöspäin noin 10 minuuttia. Riko muna ja lisää siihen muutama tippa vettä, voitele kierteet ja paista n. 170 °C:ssa noin 10 minuuttia.

Vinkki! Voit käyttää taikinaosuutta myös sämpylöinä tai leipänä. Vaihtelemalla täytteen makua esim. laittamalla IsoMitta Italianyrtti-kastikeainesta täytteeseen sekä vaihtamalla parmankinkun loheen ja basilikan tilliin, voi luoda monia herkullisia versioita kierteistä.

Pinaatti-hollandaise-kastikkeella gratinoidut kalapyörykät

34 annosta à 240 g

3,400 l vettä
0,600 kg IsoMitta Hollandaisekastike -aineksia
0,400 kg margariinia 60 %
0,020 kg rouhittua mustapippuria
0,010 kg suolaa
2,500 kg kirjolohipyöryköitä
0,600 kg purjosipulia
0,600 kg pakastettua pinaattia
0,050 kg hienonnettua tilliä, pakaste
0,300 kg juustoraasteseosta

Valmista Hollandaisekastike ja lisää joukkoon margariini. Mausta mustapippurilla ja suolalla. Laita lohipullat GN-vuokaan. Lohipullat voi korvata pakastelohipaloilla, mutta ne vaativat enemmän suolaa. Lisää kalapullien päälle leikatut purjoviipaleet, pinaatti ja tilli. Kaada päälle Hollandaisekastike ja juustoraaste. Kypsennä uunissa 175°C:ssa noin 25 minuuttia. Tarjoile perunoiden tai kasvisten kera.

Klassinen sitruuna-marenkitorttu *(kuva kannessa)*

10 annosta à 105 g

0,450 kg pakastettua murotaikinaa
0,300 l vettä
0,070 kg IsoMitta Sitruunakiisseli/-keitto -aineksia
0,145 kg kananmunan valkuaista
0,120 kg sokeria

Vuoraa voideltu piirakkavuoka murotaikinalla. Mikäli teet tämän GN-vuokaan (1/1–45) tee täyte kolminkertaisena. Paista murotaikina pakkauksen ohjeiden mukaan ja jäähdytä. Sekoita vesi ja kiisseliaines keskenään. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja lisää loppuvaiheessa sokeri. Laita piirakkapohjan päälle sitruunakiisseli ja päälle marenki. Paista uunissa 220 °C:ssa noin 5 minuuttia.

IsoMitan kevät on osoitteessa www.isomitta.fi

Parsakaali-juustopiirakka

10 annosta à 170 g

Täyte
0,300 l vettä
0,100 kg kuutioitua pakastesipulia
0,005 kg valkosipulirouhetta
0,100 kg IsoMitta Parsakaalikeitto -aineksia
0,100 l IsoMitta Keittiö kasvirasvasekoitetta 15 %
0,001 kg jauhettua mustapippuria
0,600 kg pakastettua parsakaalia
0,100 kg juustoraasteseosta

0,400 kg IsoMitta Pizzapohjaa
0,150 kg vuohenjuustoa

Kuumenna padassa vesi, sipuli ja keittoainekset. Lisää kasvirasvasekoite, mausteet, parsakaalinuput ja juustoraaste. Kiehauta. Laita pizzapohja uunipellille ja levitä kastike päälle. Lisää kuutioitu vuohenjuusto. Paista uunissa yhdistelmäpaistolla 200 °C:ssa 5–10 minuuttia.

Vinkki! Korvaa vuohenjuusto fetajuustolla tai kuutioidulla cheddarjuustolla. Täytteeseen voi lisätä myös erilaisia kasviksia tai kasvissekoituksia.

Suklaa-Baileys-pusu

16 annosta à 55 g

Pohja
0,100 kg vaaleaa vetopohjaa
0,010 kg vadelmahilloa

Täyte
0,200 l kevytmaitoa
0,050 kg Bong Moussepohja -ainekset
0,120 kg Baileys-maitosuklaalikööriä

Kuorrutus
0,300 kg suklaata
0,100 kg valkoista suklaata

Ota stanssilla paloja (Ø n. 4 cm) vetopohjasta. Laita palojen päälle keskelle pieni nokare hilloa. Vinkki: kokeile makuina muun muassa kirsikkaa, erilaisia kompotteja, yms. Lisää kylmän maidon joukkoon mousseaines, vaahdota voimakkaasti noin 5 minuuttia. Lisää joukkoon sulatettu suklaa ja likööri. Tarkista maku. Pursota mousse hillon ympärille ja päälle kuin pehmis. Korkeuden on hyvä olla noin 4 cm. Laita kylmään hyytymään. Sulata suklaa ja laita syvään kulhoon. Kasta hyvin jäämäköityneet mousset suklaassa pikaisesti siten, että suklaa ympäröi moussea. Nosta kuivumaan. Sulata valkosuklaa ja laita massapussiin. Tee raidat kapealla kärjellä pusujen päälle. Säilytä kylmässä.

Jalo moussekakku

8 annosta à 115 g

0,180 kg Marie-keksejä
0,050 kg voita
0,200 l kevytmaitoa
0,050 kg Bong Moussepohja -aineksia
0,400 kg valkosuklaata
0,050 l jaloviinaa

Hienonna keksit. Lisää joukkoon sulatettu voi, sekoita ja levitä tasaisesti irtopohjaisen piirakkavuoan pohjalle. Mittaa maito kulhoon ja lisää joukkoon mousseaines. Vaahdota täydellä teholla 5 minuutin ajan. Sulata suklaa ja lisää se moussepohjaan koko ajan sekoittaen. Lisää lopuksi jaloviina ja sekoita. Levitä mousse keksipohjan päälle ja laita kylmään. Tarjoile seuraavana päivänä.

IsoMitan kevät on osoitteessa www.isomitta.fi

IsoMitta Sitruunakiisseli/ -keitto

L K S M

Tuotenumero: 7083

AINESOSAT: Sokeri, muunnettu perunatärkkelys, glukoosisiirappi, päärynä, sitruunamehutiiviste [1,9 %], appelsiini, happo (sitruunahappo), vehnätärkkelys, C-vitamiini, sitruuna-aromi, väriaine (riboflaviini).

Ravintosisältö: 100 g jauhetta | 1 dl valmista kiisseliä

Energiaa (kJ/kcal)	Proteiinia (g)	Hiilihydraattia (g)	josta sokeria (g)	josta laktoosia (g)	Rasvaa (g)	josta tyydytynyttä (g)	Ravintokuitua (g)	Natriumia (g)	C-vitamiini (mg)
1650/390	< 0,5	94	67	< 0,1	0,5	0,2	1	< 0,01	170
340/80	< 0,5	20	14	< 0,01	< 0,5	< 0,1	< 1	< 0,01	36*

* 45 % päivän saantisuosituksesta.

Myyntierä: 2,22 kg
Saanto: 2 x 5,3 L valmista kiisseliä
Kespro: EAN
Meira Nova: 114176
T-koodi: 658583

7 322551 070831

IsoMitta Hollandaisekastike

Tuotenumero: 8935

AINESOSAT: Kasvirasva, muunnettu maissitärkkelys, rasvaton maitojauhe, laktoosi, maitoproteiini, suola, hiivauute, maltodekstriini, emulgointiaineet (E 451 ja soijalesitiini), luontainen sitruuna-aromi, kananmunan keltuainen, happo (sitruunahappo), kurkuma, väriaine (E 150c), mustapippuriuute.

Ravintosisältö: 1 dl jauhetta | 1 dl valmista kastiketta

Energiaa (kJ/kcal)	Proteiinia (g)	Hiilihydraattia (g)	josta sokeria (g)	josta laktoosia (g)	Rasvaa (g)	josta tyydytynyttä (g)	Ravintokuitua (g)	Natriumia (g)	Suolapitoisuus (g)
2100/510	11	48	16	16	30	18	< 1	1,7	4,3
800/190	1,5	6,5	2,1	2,1	18	8,3	< 1	0,3	0,7

Myyntierä: 1,28 kg
Saanto: 2 x 5 L valmista kastiketta
Kespro: EAN
Meira Nova: 111866
T-koodi: 758011

7 322551 089352

IsoMitta Parsakaalikeitto

VL K S

Tuotenumero: 8845

AINESOSAT: Peruna, kasvirasva, perunatärkkelys, parsakaali [7,6 %], sipuli, suola, rasvaton maitojauhe, muunnettu perunatärkkelys, kukkakaalijauhe, maltodekstriini, muunnettu maissitärkkelys, emulgointiaine (E 451), porkkana, palsternakka, liemiaromi, hiivauute (sisältää ohraa), aromit (mustapippuri, muskottikukka), uutteet (laakerinlehti, tilli), kurkuma, riisijauho.

Ravintosisältö: 100 g jauhetta | 1 dl valmista keittoa

Energiaa (kJ/kcal)	Proteiinia (g)	Hiilihydraattia (g)	josta sokeria (g)	josta laktoosia (g)	Rasvaa (g)	josta tyydytynyttä (g)	Ravintokuitua (g)	Natriumia (g)	Suolapitoisuus (g)
1650/390	8	52	7,5	2,8	15	7,3	5	3,5	8,8
140/35	1	5	0,7	0,3	1,5	0,7	< 1	0,33	0,6

Myyntierä: 1,780 kg
Saanto: 2 x 10 L valmista keittoa
Kespro: EAN
Meira Nova: 100315
T-koodi: 144485

7 322551 088454

IsoMitta Kasvirasvasekoite 15 %

L K S

Tuotenumero: 7043

AINESOSAT: Vesi, kasvirasva, vähälaktoosinen rasvaton maitojauhe, maitoproteiini, stabilointiaineet (muunnettu tärkkelys, E466, karrageeni, E460, pektiini), emulgointiaine (E471), happamuudensäätöaineet (natriumsitraatti, sitruunahappo), aromi, väri (betakaroteeni).

Ravintosisältö: 100 g tuotetta

Energiaa (kJ/kcal)	Proteiinia (g)	Hiilihydraattia (g)	josta sokeria (g)	josta laktoosia (g)	Rasvaa (g)	josta tyydytynyttä (g)	Ravintokuitua (g)	Natriumia (g)
650/160	1,7	3,4	1,5	0	15	3,8	0,3	0,1

Myyntierä: 12 x 1 L
Saanto: 1 L
Kespro: EAN
Meira Nova: 27025
T-koodi: 391359

7 322550 070436

IsoMitta Aurinkokuivattu tomaatti kylmäkastike

VL K S

Tuotenumero: 9004

AINESOSAT: Sokeri, tomaatti [24 %], suola, muunnettu maissitärkkelys, maltodekstriini, sipuli, basilika-aromi, tomaattiaromi, väriaineet (E 160e, paprikauute), crème fraîche, basilika, happo (omenahappo), kasvirasva, rasvaton maitojauhe, mustapippuriuute, maitoproteiini, valkosipuliuute.

Ravintosisältö: 100 g jauhetta | 1 dl valmista kastiketta

Energiaa (kJ/kcal)	Proteiinia (g)	Hiilihydraattia (g)	josta sokeria (g)	josta laktoosia (g)	Rasvaa (g)	josta tyydytynyttä (g)	Ravintokuitua (g)	Natriumia (g)	Suolapitoisuus (%)
1500/360	5	71	45	0,3	5	2,8	6	4,7	11,75
600/150	3,5	10	6,9	0,02	10	5,7	< 1	0,42	0,9

*Valmistettuna laktoosittomaan kermaviiliin (rasvapitoisuus = 10 %).

Myyntierä: 2 kg
Saanto: 2 x 12,5 L valmista kastiketta
Kespro: EAN
Meira Nova: 111828
T-koodi: 147025

7 322551 090044

IsoMitta Pizzapohjat

L K S M

Tuotenumero: 4761

AINESOSAT: Vehnäjauho, vesi, kasviöljy, hiiva, suola, sokeri, happamuudensäätöaine (maitohappo), emulgointiaine (E 471).

Ravintosisältö: 100 g tuotetta

Energiaa (kJ/kcal)	Proteiinia (g)	Hiilihydraattia (g)	josta sokeria (g)	josta laktoosia (g)	Rasvaa (g)	josta tyydytynyttä (g)	Ravintokuitua (g)	Natriumia (g)	Suolapitoisuus (g)
1500/360	11	55	< 1	< 0,01	10	4	3	0,5	2,3

Myyntierä: 8 kg / 20 kpl
Kespro: EAN
Meira Nova: 78961
T-koodi: 323758

7 322551 047611

Bong Moussepohja

L K S

Tuotenumero: 7049

AINESOSAT: Glukoosisiirappi, kasvirasva (kovetettu), liivate, emulgointiaineet (E 471, E 472a), maitoproteiini, stabilointiaine (E 340), happamuudensäätöaine (sitruunahappo), suola.

Ravintosisältö: 100 g jauhetta | 1 dl moussepohjaa*

Energiaa (kJ/kcal)	Proteiinia (g)	Hiilihydraattia (g)	josta sokeria (g)	josta laktoosia (g)	Rasvaa (g)	josta tyydytynyttä (g)	Ravintokuitua (g)	Natriumia (g)
2400/580	15	41	19	< 0,1	39	17	< 1	0,1
160/40	1,5	3	1,7	< 0,01	2,5	1,1	< 1	0,02

*Valmistettuna laktoosittomaan maitoon (rasvaa 1,5 %).

Myyntierä: 1 kg
Saanto: 2 x 10 L valmista moussea
Kespro: EAN
Meira Nova: 114328
T-koodi: 757542

7 322551 070497

L Laktoositon VL Vähälaktoosinen K Ei sisällä kananmunaa S Soijaton M Maidoton

IsoMitta

IsoMitta suurkeittiöpalvelu: 0800-9-4441, vaihde 020 768 1400 www.isomitta.fi

25 IsoMitta