



Sinun kakkusi



HELPPO TAPA TEHDÄ HERKULLISIA JA NÄYTTÄVIÄ KAKKUJA



Helpompaa kuin koskaan



Kondiittorimestarimme ovat luoneet Sinulle aivan uuden tavan tehdä näyttäviä ja herkullisia kakkuja helposti ja nopeasti. Tämän kirjasen ohjeilla onnistut loihtimaan persoonallisia kakkuja, jotka kruunaavat jokaisen juhlan ja piristävät mukavasti tavallista arkipäivää.

Mestarimme tuntevat pienten ja suurten keittiöiden arjen, ja tietävät, että kakun leipomiseen perinteisellä tavalla ei yksinkertaisesti aina löydy aikaa. Yhdessä he totesivat, että voivat nopeuttaa ja helpottaa valmistelujasi, kun tekevät herkullisen peruskakun sinulle valmiiksi. Peruskakkumme täyttää maultaan ja rakenteeltaan korkean vaatimustasosi ja on hygienialtaan huipputasoa. Voit itse keskittyä kaikessa rauhassa pukemaan kakkusi juhlan teeman mukaiseen asuun. Lopputuloksena on aina ajanmukainen ja korkea-luokkaisista raaka-aineista tehty kahvipöydän kruunu.

Syntymäpäivä, äitienpäivä, läksiäiset, esikoislapsen syntymä... Jokaisella juhlalla on oma erityinen luonteensa. Persoonallinen ja viimeistelty kakku on merkkipäivän hengen kiteytys. Se virittää ihmiset samalle aaltopituudelle ja tekee juhlasta aivan omalla tavallaan erityisen ja muistettavan.

Ja eihän aina tarvitse olla juhlapäivä, jotta ystävälleen voi tarjota pienen palan kakkua!

Uusi tapamme tehdä kakkuja on helpompi ja nopeampi kuin koskaan. Keskittämällä aikasi koristelemiseen, voit ylpeydellä tarjota yhä näyttävämpiä kakkuja.



NÄIN HELPPOA SE ON:

- SULATA.** Ota levykakku pakastimesta huoneenlämpöön 1–2 tuntia ennen koristelua.
- KORISTELE.** Käytä kondiittorimestarimme reseptejä ja kokeile rohkeasti omia ideoitasi.
- TARJOILE.** Ja näe kuinka Sinun kakkusi nostaa juhlatunnelman kattoon.



Talon kermakakku



Kerma ja mansikat. Klassinen yhdistelmä. Niin itsestään selvä, että sen helposti ohittaa olankohautuksella. Mutta jos pysähdyt hetkeksi ajattelemaan asiaa, huomaat ettei kermalla ja mansikoilla ole oikeastaan mitään yhteistä. Ehkä se onkin niiden toimivan liiton salaisuus. Ne ovat täydelliset vastakohdat, ja siksi täydelliset kumppanit toisilleen. Ja kun ripottelet kerman ja mansikoiden päälle paahdettuja mantelilastuja, teet pienen ihmeen: täydellinen paranee.



1 MYLLYN PARAS MANSIKKALEVYKAKKU

½ LITRAA KERMAA

200 G MANSIKOITA

REILU KOURALLINEN PAAHDETTUJA MANTELILASTUJA

Ota Mansikkalevykakku sulamaan.

Vatkaa kerma vaahdoksi ja laita se pursottimeen.
Peitä kakun reunat ja kehystä kakun pinta kermavaahdolla.

Leikkaa mansikat neljään osaan ja asettele lohkot koristeiksi
kakun reunoille. Ripotele lopuksi mantelilastuja
kermavaahdon ja mansikoiden päälle.

Vinkki!

Paahdetuilla mantelilastuilla saat kakustasi kauniimman
ja eloisamman. Mantelilastut on helppo paahtaa tavallisessa
uunissa. Levitä mantelilastut leivinpaperille ja paahda
225-asteisessa uunissa 3–4 minuuttia.



Pitopöydän kakku



Kun koolla on isompi porukka, on ajateltava suurempia kokonaisuuksia. Ota käteen leveämpi pensseli, ja ryhdy maalaamaan reiluin, varmoin vedoin. Ajattele pitkiä pöytärivejä, suuria valkoisia liinoja ja herkkuja notkuvia noutopöytiä. Pitopöydän kakku näyttää upealta kahvipöydän kruununa, mutta lautaselle annosteltuna se on herkullinen sekä katsella että maistaa. Isoissakin juhlissa jokaisen kuuluu olla arvovieras, ja Pitopöydän kakku varmistaa asian.



1 MYLLYN PARAS MUSTAHERUKKALEVYKAKKU

2 DL KERMAA

SOKEROITUJA MANTELEITA

Ota Mustaherukkalevykakku sulamaan.

Vatkaa kerma vaahdoksi. Pursota kermavaahtoa ristikkomaisesti kakun pinnalle.

Rouhi sokeroitut mantelit karkeaksi rouheeksi ja viimeistele kakku parilla kourallisella rouhetta.



Äitienpäiväkakku



Kun mansikkakakku vyötetään valkoisella silkkinauhalla ja koristellaan marenkimurusilla, on kaikille selvää, ettei kyse ole mistään tavallisesta päivästä. Jokainen haluaa tarjota Äitienpäivänä vain parasta, ja tällä herkällä ja kauniilla kakulla onnistut varmasti ilahduttamaan omaa äitiäsi. Ja muista, että silkkinauhaidean voi vapaasti lainata myös muiden kakkujen viimeistelyyn.



1/3 MYLLYN PARAS MANSIKKALEVYKAKUSTA

KOURALLINEN MANSIKOITA

MARENKIA

SILKKINAUHAA JA LEIVINPAPERIA KORISTELUUN

Ota Mansikkalevykakku pakkasesta hetkeksi sulamaan.
Leikkaa kakusta kolmasosa ja laita loput pakastimeen.

Leikkaa leivinpaperista silkkinauhan levyinen
suikale ja aseta se vielä kohmeisen kakun ympärille.

Sido silkkinauha kakun ympärille.

(Halutessasi voit tehdä vyötteen myös marsipaanista.)

Koristele kakku mansikkalohkoilla ja marenkimurusilla.





Oopperan kakku



Ooppera ja teatteri ovat esittävän taiteen kuningaslajeja ja siksi väliajalla tarjottavalta kakultakin odotetaan vähän enemmän. Annospalat ovat myös pienempiä ja siksi yksityiskohtien on oltava kunnossa. Spritsaukset, eli sulalla suklaalla tehtävät koristelut, vaativat pientä harjoittelua, mutta onnistuvat kyllä, kun muistat olla jännittämättä liikaa. Käsien tärinää hillitset vanhalla viulistien kikalla: keskity jännittämään varpaita, niin kädet rentoutuvat.



1 MYLLYN PARAS KARPALOLEVYKAKKU

25 G VALKOSUKLAATA / PALA

MANTELEITA

SOKEROITUJA KARPALOITA

Ota Karpalolevykakku sulamaan.
Leikkaa kohmeisen kakun annospalat puoliksi.

Pyörittele karpalot tomusokerissa.
Sulata valkosuklaa varovasti mikroaaltouunissa.

Spritsaa sula valkosuklaa ristikoksi leivospalan päälle.
Viimeistele sokeroiduilla karpaloilla ja rouhituilla manteleilla.



Gallerian kakku



Taidenäyttelyn pystyttäminen on usein millintarkkaa puuhaa. Näyttelykokonaisuus syntyy yksittäisistä teoksista ja jokainen työ halutaan saada täsmällisesti oikeaan kohtaan. Sama tarkka linja on onneksi todella helppoa ja nopeaa toteuttaa tarjoiluissa. Kotimaisista marjoista luot kehyksen kakulle, joka on itsessään kuin geometrisen kaunis taideteos. Syötävillä kukilla tarjoat avajaisvieraille myös hauskan puheenaiheen!



1 MYLLYN PARAS VADELMALEVYKAKKU

150 G VADELMIA

100 G PENSASMUSTIKOITA

100 G MANSIKOITA

250 G VIINIMARJOJA

1 RASIA SYÖTÄVIÄ KUKKIA

Ota Vadelmalevykakku sulamaan.

Leikkaa mansikat lohkoiksi.

Kehystä kakku vadelmilla, pensasmustikoilla, mansikoilla ja viinimarjatertuilla. Viimeistele syötävillä kukilla.



Kinuskileivos



Hienon ja arvokkaan vaikutelman saavuttamisen ei todellakaan tarvitse olla vaikeaa: juu on siinä, että tehdään pienempää ja suunnataan huomio yksityiskohtiin. Ananaskirsikat ovat eksoottinen ja näyttävä koriste, joilla puettu kinuskikakku on kuin Tuhkimo tanssiaisissa. Pieni on aina kaunista, ja kun muistat olla tarkkana yksityiskohtien kanssa, tämän jälkiruoan lumous ei haihdu koko iltana.



1 MYLLYN PARAS KINUSKILEVYKAKKU ANANASKIRSIKOITA MINTUNLEHTIÄ

Ota Kinuskilevykakku sulamaan. Leikkaa kohmeisen kakun annospalat vielä puoliksi kolmion muotoon.

Koristele ananaskirsikan puolikkailla ja mintunlehdillä.

Tarjoile talon kauneimmilta astioilta.



Mantelilastukakku



Mantelilastuilla päällystetty kakku on kovin viattoman näköinen, mutta voit olla varma, ettei suomalaisesta kahvipöydästä löydy toista kakkua, joka herättäisi yhtä kiihkeitä mielipiteitä. Kaikki osapuolet ovat kuitenkin samaa mieltä siitä, että kyseessä on harvinaislaatuinen herkku: aito suomalainen kakkuklassikko, josta kannattaa olla ylpeä. On toinenkin asia, johon Sinun kannattaa varautua Mantelilastukakkuja tarjotessasi: tätä herkkua jokainen haluaa toisenkin palan.



½ MYLLYN PARAS KINUSKILEVYKAKUSTA

3 DL KERMAA

PAAHDETTUJA MANTELILASTUJA
(KTS. OHJE TALON KERMAKAKUN OHJESIVULTA)

VIHREÄÄ JA PUNAISTA MARSIPAANIA KORISTELUUN

Ota Kinuskilevykakku pakkasesta hetkeksi sulamaan.

Leikkaa kakusta puolet ja laita loput pakastimeen.

Vatkaa kerma vaahdoksi. Sivele kakun reunoille ohuelti kermaa.

Ripottele paahdettua mantelia kakun reunoille ja pinnalle.

Tee marsipaanista vyöte ja ruusukoristeita.