

Atria®

PERHETILOILTA VUODESTA 1903

NOPEILLE TEKIJÖILLE, NOPEILLE NAUTTIJOILLE

Monipuolisesta leikkelevalikoimastamme löydät sopivat vaihtoehdot keittiösi kaikkiin tarpeisiin. Kokeile myös valmiiksi kuutioituja ja viipaloituja tuotteita. Riko myös rohkeasti rajoja ja tarjoa vaikkapa pannukakun kaveriksi suolaisia vaihtoehtoja tai yhdistä suolaisiin makeita elementtejä!

VINKKI! KAMPANJOI MUKAAN OTETTAVIA TUOTTEITA

Hyödynnä nopean syömisen kasvava trendi. Kampanjoi uusia mukaan otettavia tuotteita, kuten Atrian syyssadon piirakoita ja suolaisia pannukakkuja. Muistathan aina myös fiksit ja ekologiset takeaway-pakkaukset.

SOPII HYVIN
NOPEAAN
VALMISTUKSEEN



SUOLAINEN PANNUKAKKU JA KANAMOUSSE

Suomalaisten suosikkiherkku pannukakku saa syksyllä uudet vaatteet, kun makea lisuke vaihtuu suolaiseen. Kokeile klassikkoa suolaisena versiona juustoisella kanamoussella ja mustaherukkahyytelöllä

Annoksia 10 kpl
Valmistusaika Alle 60 min

Määrä	Tilauuskoodi	Ainesosa
0,050 g	8524	Atria Hunajapaahdettu Kanaleikkele n1kg/n10g
0,130 g		vehnä jauho
0,001 g		leivinjauhe
0,360 g		täysmaito
0,001 g		suola
0,050 g		juokseva hunaja
0,065 g		kananmuna (1 kpl)
0,050 g		voi sulatettuna
0,150 g		ranskankerma
0,050 g		mascarpone tuorejuusto
0,005 g		suola

- 1 Valmista pannukakkutaikina. Sekoita vehnä jauho ja leivinjauhe. Lisää jauhoihin maito ja sekoita tasaiseksi. Lisää suola, hunaja ja kananmuna ja sekoita vielä. Anna taikinan levätä noin tunnin ajan.
- 2 Valmista kanamousse. Hienonna canalekkeleet (50 g). Vatkaa ranskankerma kuohkeaksi, lisää mascarpone tuorejuusto, suola ja hienonnettu kana. Sekoita massa tasaiseksi. Siirrä kylmään maustumaan.
- 3 Paista pannukakut annosvuosissa (halk. 10-12 cm) kiertoilmauunissa 185 asteessa noin 15 minuuttia tai kunnes taikina on kypsä ja pinnalta kauniisti paistunut. Pannukakun voi paistaa myös pellillä ja leikata annospaloiksi jälkikäteen (paisto aika em. pidempi).
- 4 Lisää lämpimän pannukakun päälle nokare kanamoussia ja mustaherukkahyytelöä. Koristele annos 2-3 siivulla canalekkelellä.

VALIMSTUSVINKKI:

Pannukakut voi valmistaa kätevästi myös valmiista jauheseoksesta ja gluteenittomana. Annoskokoiset pannukakut paistuvat myös liedellä esim. pienessä valurauta- tai blinipannussa.

Viimeistelyyn lisäksi

0,240 g	8524	Atria Hunajapaahdettu Kanaleikkele n1kg/n10g
0,150 g		mustaherukkahyytelö
1873		Atria Artesaani Mureaksi Paahdettu Kanafilee 4X165g
8526		Atria Kanapalvi 6X300g

Kokeile myös

HYVÄ RUOKA, PAREMPI MIELI.

Atria Food Service

atria.fi/foodservice • FS-asiakaspalvelu@atria.com
Myynti: 010 316 8712, 0800 198 500