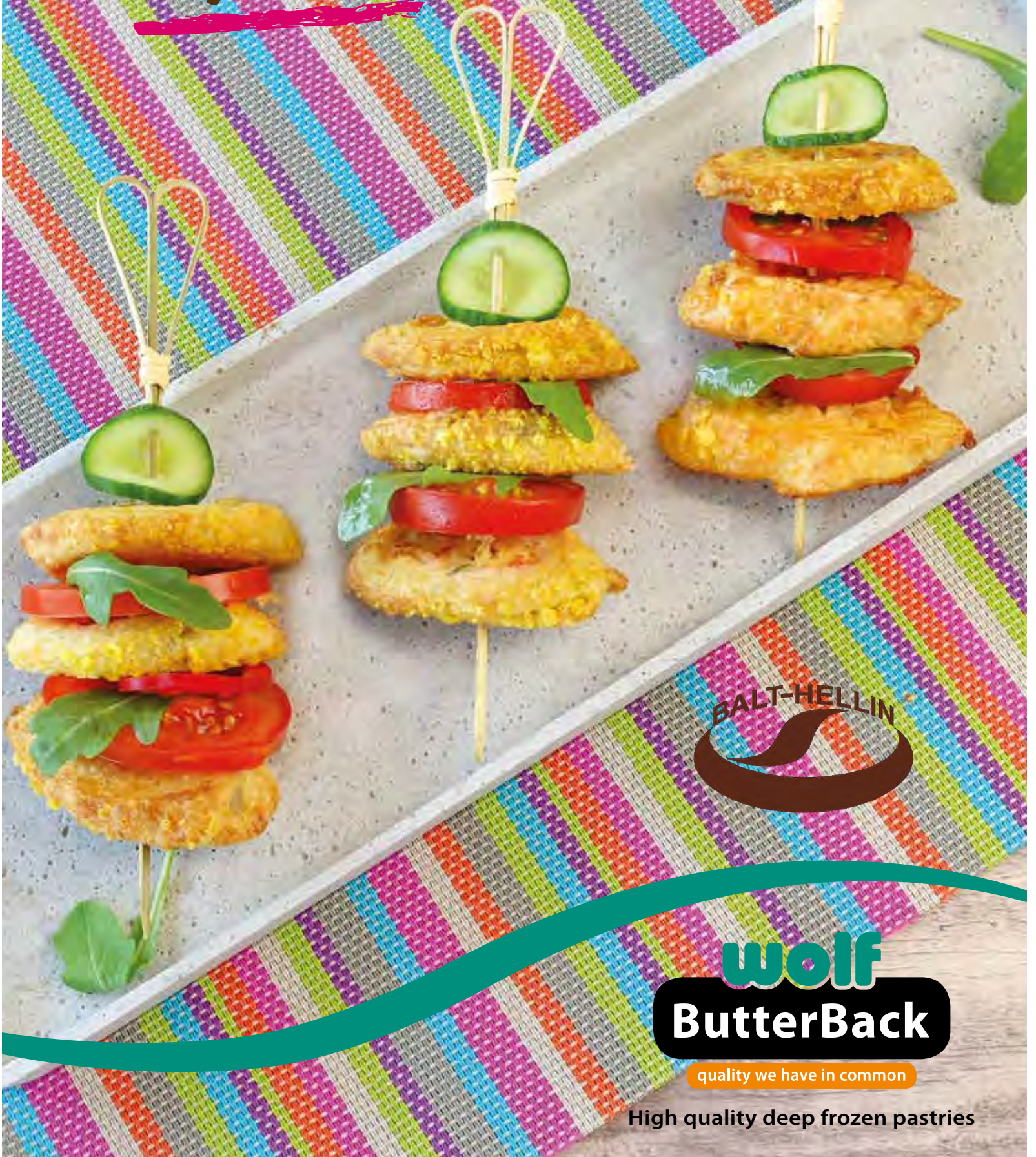


Finger food

Snäkid igaks
elujuhtumiks



wolf
ButterBack

quality we have in common

High quality deep frozen pastries

Minipalad

Võisai



Krõbedad palad

Pärast 20-minutilist sulatamist lõika saiakesed väikesteks kolmnurkadeks. Lihtsalt piserda veega üle ja kasta seemnetesse või pritsi peale soovikohast kastet. Seesami-, kõrvitsa- ja päevalilleseemned sobivad sedasorti kaunistuseks ideaalselt. Samuti saad katsetada maisgraanulite või kartulihelvestega. Minipalad näevad välja superhead ka lihtsalt nii, nagu need ahjust tulevad! Küpseta vastavalt juhistele.



Saiakestest saab lihtsalt minipalasisid, kui neid 20 minutit sulatada.



Võisai



Suurepärased kaaslased

Minipalad sobivad suurepäraselt kergete roogade, nt vorstisalat juurde. Lihtsalt serveeri salatit pokaalis, lõika saiake minipaladeks ja vajuta pokaaliservale.





Peosnäkid – kaanega

Keerukamaid variatsioone saab luua põnevate täidistega – näiteks suitsusink, rukola, melon ja kress või Camembert'i juust, õun ja viilutatud viinamarjad. Sama ahvatlev on muna, majoneesi, tomati ja kurgi kombinatsioon.



Võisai



Võisai



Peosnäkid – ilma kaaneta

Ilma kaaneta snäkid on täpselt sama efektsed, näiteks Camembert'i juustu ja kurgiviilude, erinevate kreemide/kastmete või lõhe ja oliividega.



kinnita kaas võileivatikuga –
näeb super välja ja
lihtsustab söömist.

Juusturull



Hõrgud juustupalad: niisama...

Lõika pisut sulatatud juusturull neljaks ja veereta lõikepinnad enne küpsetamist seemnetes. Küpseta nagu tavaliselt.



... või mini-võileivana

Paladest võib teha ka pisikesi maitsva täidisega võileibu. Lõika lihtsalt valmis küpsetatud juusturull kaheks kihiks ja täida näiteks singi, tomati, kurgi ja salatiga.



Toorjuustu-tšillipirapirukas: need minipalad annavad teravust igale buffeele!

Toorjuustu-tšillipirapirukas



Kiire ja lihtne

Sulata veidi tagurpidi pirukaid, seejärel lõika umbes 5 cm laiusteks viiludeks. Küpseta vastavalt juhistele.



Toorjuustu-tšillipirapirukas



Vürtsikad liblikad

Liblikad on veel üks atraktiivne võimalus esitleda toorjuustu-tšillipirukat täiuslikus buffees. Pärast pirukate vähest sulatamist ja viilutamist pane need küpsetusplaadile üksteise kõrvale ja vajuta kergelt üksteise külge kinni. Küpseta nagu tavaliselt.



Toorjuustu-tšillipirapirukas



Vardasse!

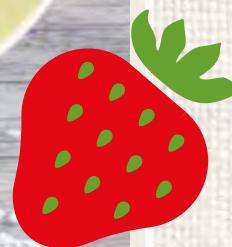
Küpseta palasid nagu eelpool kirjeldatud ning aja kebabina varda otsa vaheldumisi tomatite ja rukolalehtedega.



Väikeste saiakeste kaunistamine



Võisai



Oivaliselt mitmekesine: võisai

Sulata saiakest ~20 minutit ja lõika noaga neljaks. Küpseta vastavalt juhistele. Kata karamelliga ja raputa peale pisut helvessoola.



Vanillikreemi-
saiake
mandlidekooriga



Mitmekesisus annab
elule värtsi: paku
erinevaid miniampse
ühest kotist.

Krõbedad ampsud

Sulata vanillikreemisaiake mandlidekooriga ~10 minutit ja lõika väikesteks ruutudeks või kolmnurkadeks. Küpseta vastavalt juhistele, aga võta ahjust välja ~6 minutit enne küpsetamise lõppu, et saiakesed ei läheks liiga tumepruuniks.



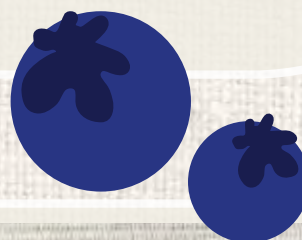


Kohupiima-
saiake



Kohupiimapallikesed

Jaga kergelt sulatatud saiakesed kaabitsaga neljaks võrdseks osaks. Vormi veerandikud väikesteks pallideks ja küpseta vastavalt juhistele. Magusaid palasid võib mitut moodi kaunistada, näiteks glasuuri või nonparellidega.



Franzi
kaneelisaiake



Vahvad minisaiakesed

Lõika kergelt sulatatud Franzikaaneelisaiakesed pooleks. Aseta muffinivormidesse väikesed pabervormid ja paiguta saiakesepoolikud vormidesse. Lõika veidi sulatatud mandlirullid õhukesteks ribadeks ja asetä lillekujuliselt pabervormidesse. Pärast küpsetamist sõelu peale tuhksuhkrut ja kaunistä marjadega.

Kaval nipp: mõlemat minivarianti võib küpsetada sama küpsetusprogrammiga.



Küpsetusprogrammid

Soovitame küpsetada saiakesi nende juhiste järgi:



Standardprogramm:

Ahju temperatuur: 165 - 175 °C
Küpsetamise aeg: 20 - 22 minutit.
Aur: palju

Pane külmutatud saiakesed eelsoojendatud ahju (klapp kinni) ja küpseta rohke auruga. 18 minuti järel ava klapp, et saiakesed saaksid krõbeda kooriku.

Kombiahi:

1. etapp: Anda 100 – 130 °C juures 3-5 minutit auru.
2. etapp: kuiv kuumus 17 – 20 minutit 165 – 175 °C juures.



Lehttaignast saiakestele:

Ahju temperatuur: 165 - 175 °C
Küpsetamise aeg: 26 - 28 minutit.
Aur: palju

Pane külmutatud saiakesed eelsoojendatud ahju (klapp kinni) ja küpseta rohke auruga. 24 minuti järel ava klapp, et saiakesed saaksid krõbeda kooriku.

Kombiahi:

1. etapp: Anda 100 – 130 °C juures 3-5 minutit auru.
2. etapp: kuiv kuumus 21 – 25 minutit 165 – 175 °C juures.



Suhkrukattega lehttaignast saiakestele:

Ahju temperatuur: 165 - 175 °C
Küpsetamise aeg: 26 - 28 min.
Aur: pole vaja

Pane külmutatud saiakesed eelsoojendatud ahju (klapp kinni) ja küpseta ilma auruta. 24 minuti järel ava klapp, et saiakesed saaksid krõbeda kooriku.

Kombiahi:

Kuiv kuumus 24 - 28 minutit 165 – 175 °C juures.
Ära sulata saiakesi enne küpsetamist!



Kohupiimasaiakesed:

Ahju temperatuur: 165 - 170 °C
Küpsetamise aeg: 13 - 16 minutit.
Aur: pole vaja

Sulata saiakesi 15 - 17 minutit. Eelsoojenda ahi ja küpseta ilma auruta.

Kombiahi:

Kuiv kuumus 13 - 16 minutit 170 - 180 °C juures.

NB:

- Kõiki tooteid hoida temperatuuril -18°C. Pärast sulatamist mitte unesti külmutada!
- Väldi leelisekatttega saiakeste kontakti alumiiniumplaadiga.