



Trendit kohtaavat perinteen – Dr. Oetker -leivontauutuudet hurmaavat maulla ja helppoudella

Kevät on vilkas kotileivontakausi. Pääsiäisen, vapun, äitienpäivän ja valmistujaisten juhlapöytiin kaivataan helppoja reseptejä, raikkaita makuja ja laadukkaita raaka-aineita. Joka kodin luottotuotteista tunnettu Dr. Oetker lanseeraa huhtikuun alussa neljä uutuutta, joilla onnistuu niin somesta tutut trendit kuin rakastetut klassikot.

Suklaa, vanilja, marjat ja sitrushedelmät ovat leivonnaisten ja jälkiruokien suosikkimakuja vuodesta toiseen. Myös pistaasi elää kulta-aikaansa Dubai-suklaa -trendin myötä. Samaan aikaan maailmalla nähdään luontaisten aromien käytön kasvu, kun kuluttajat ovat aikaisempaa tarkempia luonnollisten ja tunnistettavien ainesosien varalta.

Dr. Oetker vastaa kuluttajien toiveisiin ja tuo kauppoihin neljä uutuustuotetta: paistonkestävä sitruunakreemi, pistaasiaromi, vadelmanmakuinen kakkumousse ja Taylor & Colledge vaniljaruokosokeri.

Viraali-ilmiöstä suosikkimauksi

TikTokissa viraaliksi noussut Dubai-suklaa nosti pistaasin maailmanlaajuisesti puheenaiheeksi ja ilmiö näkyy edelleen vahvasti myös Suomessa. Maku on vakiinnuttanut paikkansa niin jäätelöissä, suklaissa kuin leivonnaisissa.

Luonnollisen pistaasiaromin saatavuus kuluttajaystävällisessä muodossa on ollut rajallista, joten Dr. Oetker loi kasvipohjaisen pistaasiaromin. Tuote ei sisällä keinotekoisia aromeja, väriaineita tai säilöntäaineita. Monivivahteinen, pähkinäinen ja aito maku sopii monipuoliseen ruoanlaittoon. Esimerkiksi kermoihin, kuorrutteisiin, taikinoihin, jäätelöihin, juomiin, pakastettaviin jälkiruokiin ja myös suolaisiin resepteihin.

Keittiön klassikot raikkaalla twistillä

Samaan aikaan kun pistaasi hurmaa pehmeydellään, sitruuna ja vadelma tuovat leivontaan kaivattua raikkautta. Keväiset maut valmistuvat helposti ja nopeasti käteville jauheilla. Lisää vain maito ja sekoita.





Paistonkestävä sitruunakreemi käy niin pullien, viinereiden, leivosten kuin täytekakkujen herkulliseksi täytteeksi. Tuote on maidoton ja gluteeniton, joten se sopii monelle herkuttelijalle. Maidottoman sitruunakreemin saa sekoittamalla jauheen kasvipohjaiseen maitoon.

Vadelmanmakuinen kakkumousse on kuluttajien toivoma tuote, joka toimii erilaisten leivosten näyttävänä kuorrutteenä tai ilmapana täytteenä. Kakkumousse pitää hyvin muotonsa, joten kauniiden pursotusten tekeminen on helppoa. Moussen voi myös pakastaa, mikä sopii täydellisesti juhla valmisteluihin.

Luonnollista makeutta

Taylor & Colledge -luomuvaniljatuotesarja laajenee uudella luomuvaniljaruokosokerilla, joka sisältää ainoastaan ruokosokeria ja jauhettua vaniljaa (10 % vanilla planifolia). Siihen ei ole lisätty aromeja. Vaniljaruokosokeri sopii erinomaisesti leivontaan ja jälkiruokiin.

Tuotteiden suositushinnat:

Pistaasiaromi: 2,69 €

Paistonkestävä sitruunakreemi: 1,99 €

Vadelmanmakuinen kakkumousse: 2,09 €

Vaniljaruokosokeri: 4,19 €

Katso tuotekuvat [täältä](#).

Lisätietoja:

Anna Hätälä

Dr. Oetker Suomi Oy

p. +358 50 368 2687

anna.hatala@oetker.com

Dr. Oetker aloitti Suomessa vuonna 1997, jolloin lanseerattiin valtakunnan suosituimmaksi pizzaksi noussut Dr. Oetker Ristorante -pakastepizzasarja. Dr. Oetkerin yli sadan tuotteen tuotevalikoimaan Suomessa kuuluvat tällä hetkellä pakastepizzat, vanukkaat, leivontatuotteet ja myslit. www.oetker.fi



Kevään herkullisimpien sitruunapullien resepti:

Sitruunapulla (myös maidoton)

9 annosta / Valmistusaika aktiivinen 45 min, passiivinen 2h



Pohja

2,5 dl maitoa tai kauramaitoa

1 pss kuivahiivaa

1 dl sokeria

2 rkl unikonsiemeniä

1 tl kardemummaa

5,5–6 dl vehnä jauhoja

0,25 tl suolaa

100 g voita tai margariinia

Täyte

1 pss Dr. Oetker Paistonkestävää sitruunakreemiä

4 dl maitoa tai kauramaitoa

1 kananmuna voiteluun

Kuorrute

200 g maustamatonta tuorejuustoa

0,5 sitruunan mehu

1 dl tomusokeri

Dr. Oetker Lemon&Orange -koristerakeita

Pohja

Lämmitä maito 40 °C:seen. Sekoita joukkoon kuivahiiva, sokeri, unikonsiemenet ja kardemumma. Lisää jauhot vähitellen samalla vaivaten. Jatka vaivaamista noin 10 minuuttia, jotta taikinaan muodostuu hyvä sitko. Lisää suola ja huoneenlämpöinen rasva ja vaivaa tasaiseksi. Peitä liinalla ja anna taikinan kohota lämpimässä paikassa noin 30 minuuttia.

Täyte

Mittaa täytettä varten kylmä maito ja sitruunakreemijauhe kulhoon. Sekoita käsivatkaimella minuutin ajan. Ja laita kreemi 20 minuutiksi jääkaappiin. Sekoita kreemi uudelleen tasaiseksi.

Kauli kohonnut taikina suorakaiteen muotoiseksi levyksi. Levitä päälle sitruunakreemi. Pyöritä levy rullalle ja leikkaa yhdeksään palaan. Aseta palat leivinpaperilla vuorattuun vuokaan (noin 25 x 25 cm). Kohota liinan alla noin 45 minuuttia.

Kuumenna uuni 200 °C:seen. Voitele pullat kevyesti kananmunalla ja paista uunin alatasolla noin 30 minuuttia tai kunnes keskimmäinenkin pulla on kohonnut ja saanut väriä. Anna jäähtyä hetki ennen kuorruttamista.

Kuorrute

Sekoita kuorrutteen ainekset yhteen ja levitä kuorrute pullille. Viimeistele koristerakeilla.

