

## **Opetus- ja kulttuuriministeriön Suomi100-juhlaleivoskilpailun voittaja Vapaus (omena-auraleivos)**

### **Suunnittelijat:**

Espooseudun koulutuskuntayhtymä Omnian leipuri-kondiittoriopiskelijat:

Susanna Boström

Sonja Kallio

ohje 10 leivokselle

Laktoositon

Leivos on valkoinen puolipallo, jonka päällä on koristeena kaareva valkoinen sulka ja hieman kimallehilettä. Leivoksen sisään jäädytetään sydän, johon tulee kerroksittain omenakompottia, kinuskia ja aurajuustoa.

Ulkonäössä halusimme kuvastaa Suomen valkoisia kimmeltäviä hankia ja suomenlipun värejä. Valkoinen Suomen joutsenen sulka kuvaa vapautta.

Aineksissa käytimme suomalaisten rakastamaa Aurajuustoa, perinteistä riihiruista ja suomalaisia omenoita.

### **Omenakompotti**

5 dl omenatäysmehua

kanelitanko

10 g viipaloitua tuoretta inkivääriä

8 g sokeria + 10 g pektiiniä

120 g omenapaloja

- Keitä kattilassa omenatäysmehua ja mausteita n. 10 min.
- Poista inkivääri viipaleet ja kanelitanko kattilasta.
- Sekoita pektiini sokeriin ja lisää seos kattilaan mehun joukkoon.
- Kuori ja paloittele omenat pieniksi kuutioiksi.
- Lisää omenat kattilaan ja ota kattila pois liedeltä.
- Jäähdytä kompotti.

### **Kinuski**

100 g vispikermaa

100 g fariinisokeria

- Keitä aineksia n. 5 min, kunnes kylmään veteen pudotettu kinuskipisara jähmettyy.
- Jäähdytä kinuski.

## 60 g Aurajuustoa

- Kokoa leivoksen sydämet pieniin puolipallon muotoisiin silikonimuotteihin.
- Pohjalle omenakompottia 8 g, keskimmäiseksi kinuskia 8 g ja päälle aurajuustoa 6 g.
- Pakasta.

## Riihiruiskeksipohja

70 g voita  
30 g sokeria  
10 g munia  
70 g riihiruisjauhoa  
30 g vehnäjäuhoa

- Sekoita kaikki ainekset padassa sekaisin taikinaksi taikinakoukulla.
- Murotaikina kaulataan 3 mm paksuiseksi.
- Kaulatusta taikinasta otetaan stanssilla sopivia ympyröitä. Meidän leivoksissamme keksien halkaisija on 6 cm.
- Paista keksit 180 asteessa 9 minuuttia.

## Vaniljamousse

250 g vispikermaa  
270 g maitorahkaa  
45 g sokeria  
70 g munanvalkuaista  
1 vaniljatanko  
8 g liivatelehteä

- Vatkaa vispikerma vaahdoksi.
- Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä n. 5 min.
- Lisää kermavaahtoon rahka, sokeri ja vaniljatangon siemenet.
- Vatkaa valkuainen vaahdoksi.
- Sulata liivateet pieneen määrään vettä esim. mikrossa.
- Vatkaa liivate ohuena nauhana kermarahkaseokseen.
- Lisää viimeisenä joukkoon valkuaisvahto.

## Leivoksen kokoaminen

- Pursota vaniljamousse puolipallon muotoisiin silikonimuotteihin (vetoisuus 1 dl). Jätä n. 1 cm tilaa sydämelle ja pohjakeksille.
- Paina keskelle jäädytetty sydän.
- Paina lopuksi pohjakeksi leivokseen niin, että pohja on moussen tasalla.
- Siisti lopuksi silikonimuotin päällyys palettiveitsellä siistin lopputuloksen takaamiseksi.
- Pakasta.
- Irrota jäätyneet leivokset silikonimuotista.
- Suihkuta valkoisella Velvet Spray –suihkeella.
- Nosta leivokset leivospahville.
- Koristele leivokset juuri ennen tarjoilua.

- Ripauta päälle sinistä elintarvikekäyttöön tarkoitettua glitteriä.
- Käytimme viimeistelyyn edellisenä päivänä kukkamassasta tehtyä valkoista kaarevaa höyhentä/sulkaa, johon on sipaistu hieman sinistä tomuväriä.



## Gluteeniton ja maidoton Vapaus-leivosohje, 10 leivokselle

### Omenakompotti

5 dl omenätäysmehua

kanelitanko

10 g viipaloitua tuoretta inkivääriä

8 g sokeria + 10 g pektiiniä

120 g omenapaloja

- Keitä kattilassa omenätäysmehua ja mausteita n. 10 min.
- Poista inkivääri viipaleet ja kanelitanko kattilasta.
- Sekoita pektiini sokeriin ja lisää seos kattilaan mehun joukkoon.
- Kuori ja paloittele omenat pieniksi kuutioiksi.
- Lisää omenat kattilaan ja ota kattila pois liedeltä.
- Jäähdytä kompotti.

### Kinuski

100 g soijavispiä

100 g fariinisokeria

- Keitä aineksia kattilassa n. 5 minuuttia, kunnes kylmään veteen pudotettu kinuskipisara jähmettyy.
- Jäähdytä kinuski.

### 40 g Blue Style Sheese –juustoa (maidoton)

- Kokoa leivoksen sydämet pieniin puolipallon muotoisiin silikonimuotteihin.
- Pohjalle omenakompottia 8 g, keskimmäiseksi kinuskia 8 g ja päällimmäiseksi Blue Style Sheeseä raastettuna 6 g.
- Pakasta.

## Gluteeniton digestivekeksejä 10 kpl

### Vaniljamousse

250 g soijavispiä

270 g Oatly Pårackan

45 g sokeria

70 g munanvalkuaisista

1 vaniljatanko

9,2 g liivatelehteä

- Vatkaa soijavispi vaahdoksi.
- Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä n. 5 min.
- Lisää soijavispivaahtoon pårackan, sokeri ja vaniljatangon siemenet.
- Vatkaa valkuainen vaahdoksi.

- Sulata liivateet pieneen määrään vettä esim. mikrossa.
- Vatkaa liivate ohuena nauhana mousseseokseen.

Lisää viimeisenä joukkoon valkuaisvaahto.