

—
**KOKO
SUOMI LEIPOO
-VOITTAJA**
—

Onnellinen
LEIPURI

ANDERS WIKSTRÖM

W S O Y

Onnellinen
LEIPURI

ANDERS WIKSTRÖM

Sisällys



© Anders Wikström ja
Werner Söderström Osakeyhtiö 2015
Valokuvat: Laura Riihelä
Ulkoasu ja taitto: Suvi Segercrantz
Toimitus: Jenni Salminen
ISBN: 978-951-0-41153-7
Painettu EU:ssa.

9

**VINKKEJÄ
LEIPOMISEEN**

12

PETITS FOURS

32

**TÄYDELLISET
LEIVOKSET**

68

**JUHLAPÖYDÄN
KRUUNUT**

98

**HYVÄT
SEURALAISET**

128

PIKKULEIVÄT

152

KATTAUKSET

158

HAKEMISTO





LUKIJALLE

OLEN AINA OLLUT HERKKUSUU, ja leivonta on ollut tärkeä osa elämäni pienestä pitäen. Lapsena leivoin usein siksi, että halusin herkkuja. Äitini antoi minun jo pienenä poikana leipoa vapaasti keittiössä. Näin jälkikäteen ajatellen meillä oli ehkä salainen sopimus, että minä luon herkkuja ja äiti tiskaa. Jossain vaiheessa huomasin, että leipominen on hauskaa ja että olen siinä aika taitava. Neljätoista-vuotiaasta asti leivoin tarjoilut perheeni juhliin.

Olen aina pyrkinyt täydellisyyteen kaikessa mitä teen. Mikään ei ole mahdotonta. Kun jotain haluaa tarpeeksi, se kyllä onnistuu. Jo lapsena halusin leivonnaisteni näyttävän ammattilaisen tekemiltä. Leivonta on kuitenkin aina ollut minulle henkilökohtainen asia, jota en ole mainostanut, joten se, että osallistuin Koko Suomi leipoo -kilpailuun ei ollut itsestään selvyyttä. Osallistumisestani saan kiittää kollegoitani, jotka painostivat minut ilmoittautumaan kilpailuun ja uskoivat taitoihini.

Kilpailu oli intensiivinen mutta mahtava kokemus. En ehkä tajunnut, mihin lähdin mutta olin täysin varma siitä, että osaan leipoa. Leipominen kelloa vastaan oli kuitenkin täysin eri asia kuin kotikeittiössä rauhassa leipominen. Kilpailun jälkeen vaimoauratti, kun jatkoin samalla vauhdilla kotona: juoksin paikasta toiseen ja revin kaappeja auki.

Tämän kirjan leivonnaiset kuvastavat sitä, mitä itse edustan. Minulle tärkeintä leivonnaisessa on maku ja rakenne. Kaikkien elementtien on oltava kohdallaan, myös ulkonäön. Tavallisen leivonnaisen voi nostaa uudelle tasolle koristelemalla sen oikealla tavalla, mutta silti maku aina ratkaisee.

Leipomisessa ei pidä pelätä uusia tuulia ja uusia vaikutteita. Itse käytän paljon manteleita, pähkinöitä ja mantelimassaa, koska ne antavat leivonnaisiin makua ja rakennetta. Toivonkin, että tällä kirjalla innostan myös muita käyttämään niitä, sillä varsinkin mantelimassaa käytetään Suomessa vielä aivan liian vähän!

En olisi muutama vuosi sitten uskonut, että teen kirjan leipomisesta, jota olen harrastanut lapsesta asti, mutta enpä olisi uskonut sitäkään, että osallistun television leivontakilpailuun ja voitan sen. Olen otettu ja kiitollinen kaikesta tuesta ja kannustuksesta. Olen ylpeä myös siitä, että sain antaa kasvot leipovalle miehelle.

Leivonta on iloinen asia, ja se pitää tehdä rakkautella – ja aidolla voilla. Huomaat kyllä eron.

Anders



ELSA



ELLA



A person wearing a light blue button-down shirt is holding a white plate with several small, round pastries. The pastries are topped with fresh fruit, including strawberries and blueberries. The background is a blurred kitchen setting with wooden shelves and jars.

Täydelliset **LEIVOKSET**

Myös leivos voi olla juhlapöydän kuningas, aina ei tarvitse leipoa kakkua. Annoskoon pitää jättää sopivasti vesi kielelle.



SUKLAABÉBÉLEIVOKSET

Klassisessa bébéleivoksessa on murotaikinapohjan päällä pehmeää voikreemiä ja koristeena vaaleanpunainen kuorrutus. Tässä versiossa maistuu marenkivoikreemi ja päällä on suussa sulavaa suklaata.

12–15 kpl

MUROTAIKINA

3¾ dl vehnä jauhoja
1¾ dl tomusokeria
ripaus suolaa
100 g voita
2 kananmunaa

MARENKI-VOIKREEMI

2 valkuaisia
1¼ dl sokeria
1 tl vaniljasokeria
240 g suolatonta voita

SUKLAAKUORRUTUS

200 g tummaa suklaata
50 g voita
1 tl glukoosisiirappia

KORISTELUUN

nougatinea (ks. s. 28)

Tee murotaikinapohjat. Sekoita taikinan kuivat aineet keskenään. Nypi joukkoon kuutioitu kylmä voi. Lisää lopuksi munat ja sekoita nopeasti tasaiseksi. Älä sekoita liikaa, ettei taikinaan tule sitkoa. Kääri taikina kelmuun ja laita jääkaappiin lepäämään ainakin 2 tunniksi.

Kauli taikina noin 3–5 mm paksuksi levyksi ja ota levystä ympyröitä pyöreällä muotilla. Painele taikina bébévuokiin ja laita jääkaappiin 15 minuutiksi.

Pistele pohjat haarukalla. Laita pohjien päälle painoksi joko leivinpaperin päälle herneitä tai toinen bébévuoka. Paista uunissa 190 asteessa noin 10 minuuttia. Poista pohjien päältä paino ja paista vielä noin 5 minuuttia tai kunnes pohjat ovat kauniin kullanuskeita.

Valmista marenki-voikreemi. Laita valkuaiset ja sokerit teräskulhoon ja kulho vesihauteeseen kattilaan. (Katso tarkemmat ohjeet sveitsiläiseen marenkiin s. 50.) Sekoita, kunnes sokeri on liuennut. Ota kattila liedeltä ja vatkaa, kunnes marenki on jäähtynyt ja kuohkeaa. Lisää huoneenlämpöinen voi pieninä kuutioina vähän kerrallaan ja sekoita. Pursota kreemi leivosten päälle. Laita jääkaappiin asettumaan.

Tee suklaakuorrutus. Sulata suklaa voin ja glukoosisiirapin kanssa vesihauteessa. Anna hetki jäähtyä. Kaada suklaa jäähtyneiden leivosten päälle. Koristele nougatinella.

ON OLEMASSA KOLMEA ERITYYPPISTÄ MARENKIA:

kylmänä vatkattu ranskalainen, lämpimässä vatkattu sveitsiläinen ja kuuman sokeriliemen avulla valmistettu italialainen. Kaikkien niiden valmistuksessa on tärkeää erotella keltuainen ja valkuainen huolellisesti ja käyttää vain puhtaita astioita, joissa ei ole pisaraakaan rasvaa. Sveitsiläisen ja italialaisen marengin valmistukseen tarvitaan kuumuutta kestävä astia, joka on lasia tai metallia.



Ranskalainen marengi on se tutuin marengi. Siinä kananmunan valkuaiset ja sokeri vatkataan keskenään kovaksi vaahdoksi, joka sitten pursotetaan pellille ja paistetaan uunissa. Ranskalaiset marengit sopivat hyvin leivonnaisten pohjiksi tai sellaisenaan syötäväiksi.



Sveitsiläinen marengi on marengista tiivein. Siinä valkuaista ja sokeria vatkataan ja lämmitetään samalla vesihautteessa varovaisesti, kunnes marengi on kauniin kiiltävää ja sen lämpötila on noussut 50–60 asteeseen. Sitten marengi otetaan pois vesihautteesta ja vatkataan, kunnes se on viileää. Sen jälkeen marengi vielä voidaan paistaa. Sveitsiläinen marengi on paras vaihtoehto silloin, kun marengin joukkoon halutaan sekoittaa esimerkiksi suklaata.



Italialainen marengi on ehkä marengista monimutkaisin – mutta lopputulos on taivaallinen! Tässä marengissa kuuma sokeriliemi kypsentää valkuaisvaahtoa, jolloin rakenteesta tulee pysyvä. Valkuaiset vatkataan ja sokerivesiliemi keitetään 121-asteiseksi. Sitten liemi kaadetaan ohuena

nauhana valkuaisvaahtoon ja vatkataan, kunnes marengi on viilentynyt. Italialainen marengi toimii täydellisesti mousseissa ja myös kakun koristelussa. Italialaista marengia voi myös paahdattaa keittiökaasupolttimella, jolloin siihen tulee kaunis pinta (ks. s. 81).



**ITALIALAINEN MARENKI
ON SUOSIKKINI
LEIVONNAISTEN
KORISTELUSSA.**



SITRUUNAKÄÄRETORTTU

”Tätä yksinkertaista ja herkullista kääretorttua voisi tarjoilla missä tahansa pariisilaisessa kahvilassa.” Näin tuomarit kommentoivat tätä luomustani Koko Suomi leipoo -ohjelmassa.

n. 12 hengelle

POHJA

4 kananmunaa
2 dl sokeria
2½ dl vehnäjauhoja
1 tl vaniljasokeria
1 tl leivinjauhetta
½ tl suolaa
2 rkl öljyä
2 rkl ranskankermaa
1 sitruunan kuori ja mehu
tomusokeria

TÄYTE

4 dl kuohukermaa
200 g maitorahkaa
1 tl vaniljasokeria
½ dl tomusokeria
2 dl tuoreita mansikoita
pieneksi pilkottuna

ITALIALAINEN MARENKI

3 valkuaista
2½ dl sokeria
½ dl vettä

KORISTELU

tuoreita punaherukoita
tuoreita mansikoita
sitruunamelissan lehtiä

VINKKI

Kääri lämmin kääretorttu pyyhkeeseen, niin se on helpompi rullata täytteen kanssa.

Tee pohja. Vatkaa munat ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet keskenään. Siivilöi kuivat aineet muna-sokerivaahtoon vuortellen öljyn ja ranskankerman kanssa. Sekoita tasaiseksi.

Pese sitruuna huolellisesti ja purista siitä mehu ja raasta kuori taikinan joukkoon. Voitele leivinpaperi ja kaada taikina leivinpaperin päälle pellille. Levitä tasaiseksi. Paista pohjaa uunin keskitasolla 175 asteessa noin 10 minuuttia.

Aseta pöydälle pyyhe ja siivilöi sen päälle tomusokeria. Käännä kuuma kääretorttu-pohja ylösalaisin pyyhkeen päälle. Vedä leivinpaperi varovasti irti, siivilöi päälle tomusokeria ja rullaa pohja pyyhkeeseen. Jäähdytä.

Valmista täyte pohjan jäähtyessä. Vaahdota kerma ja sekoita joukkoon muut

täytteen ainekset. Avaa pyyhkeeseen kääritty rulla ja levitä täyte pohjan päälle. Rullaa torttu ja kääri tiiviisti keittiöpyyhkeeseen ja nosta hetkeksi jääkaappiin vetäytymään.

Valmista italialainen

marenki. Vatkaa valkuaiset löysäksi valkoiseksi vaahdoksi. Kuumenna vesi ja sokeri 121 asteeseen. Kaada sokeriliemi valkuaisten sekaan ohuena nauhana samalla voimakkaasti vatkatun. Vatkaa, kunnes marenki on jäähtynyt (ks. s. 50).

Koristele kääretorttu. Pursota marenkikuorrutus kääretortun päälle. Voit viimeistellä marengin paahtamalla sitä keittiökaasupolttimella.

Viimeistele koristelu punaherukoilla, mansikoilla ja sitruunamelissan lehdillä.



PORKKANAKAKKU

Porkkanakakku on mausteinen klassikko. Tämä versio on erityisen helppo valmistaa, sillä ainekset vain sekoitetaan keskenään. Pähkinät tuovat kakkuun lisää rakennetta.

POHJA

2 dl rypsiöljyä
2 kananmunaa
140 g ananasmurskaa
valutettuna
200 g porkkanaa
raastettua
80 g pekaanipähkinöitä
pilkkottuna
3½ dl sokeria
½ vaniljatangon siemenet
3 dl vehnä jauhoja
1 tl kanelia
1¼ tl ruokasoodaa

TUOREJUUSTOKUORRUTUS

300 g Philadelphia-
tuorejuustoa
100 g voita
6 dl tomusokeria
1 limen kuori raastettuna
2 tl vaniljasokeria

KORISTELUUN

limen kuorta raastettuna

Tee pohja. Sekoita öljy, munat, ananasmurska, porkkaraaste, pekaanipähkinät, sokeri ja vaniljatangon siemenet keskenään. Lisää kuivat aineet taikinaan. Kaada taikina voideltuun ja jauhotettuun vuokaan (n. 20 x 30 cm). Paista pohjaa uunissa 180 asteessa noin 55–60 minuuttia. Irrota vuoasta ja anna jäähtyä.

Valmista tuorejuustokuorrutus. Vatkaa tuorejuusto ja huoneenlämpöinen voi vaaleaksi seokseksi. Lisää vähän kerrallaan tomusokeri ja jatka vatkaamista, kunnes kuorrutus on kuohkeaa. Lisää limen kuori sekä vaniljasokeri.

Levitä kuorrutus kakun päälle. Koristele limen kuorella.

TAATELI- KARDEMUMMACANTUCCINIT

Cantuccinit ovat italialaisia, korppumaisia keksejä, ja niitä voi maustaa monella tavalla. Kardemumma sopii niihin erinomaisesti ja taatelit ovat oiva lisä.

30–40 kpl

3 kananmunaa
3 keltuaista
4 dl sokeria
½ tl suolaa
1 tl leivinjauhetta
1 tl vaniljasokeria
8½ dl vehnä jauhoja
3–4 tl kardemummaa (tai maun mukaan)
2 sitruunan kuori raastettuna
1 limen kuori raastettuna
½ appelsiinin kuori raastettuna
100 g manteleita pilkottuina
100 g kuivattuja taateleita pilkottuina

Vatkaa munat, keltuaiset ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Yhdistä toisessa kulhossa keskenään kuivat aineet. Lisää kuivat aineet, sitrushedelmien kuoret, mantelit ja taatelit muna-sokerivaahtoon. Kääntelevä varovasti yhteen.

Tee taikinasta neljä pellin mittaista tankoa ja painele niistä noin 1 cm:n paksuisia.

Paista tankoja 170 asteessa noin 20–25 minuuttia. Ota uunista ja anna levätä minuutin ajan. Leikkaa tangot 1–1½ cm:n levyisiksi viipaleiksi. Levitä viipaleet pellille.

Alenna uunin lämpötila 150 asteeseen. Laita cantuccinit uuniin vielä noin 30 minuutiksi. Anna jäähtyä.



RAKKAUDELLA LEIVOTTU!

TÄSSÄ KIRJASSA ANDERS paljastaa parhaat reseptinsä makeisiin herkkuihin. Tärkeintä on maku, mutta tyylikäs ulkonäkö kruunaa lopputuloksen. Näillä resepteillä leivot kaiken, mitä tarvitaan täydelliseen juhlapöytään.



#kirja

WWW.KIRJA.FI



9 789510 411537

68.2 ISBN 978-951-0-41153-7

