



Parhaat Glögireseptit

Out of home



MARLI GLÖGI -RESEPTIT

- Glögipunasipulit
- Glögi-puolukka ruisleipäset
- Jouluinen punakaalilisäke
- Panna cotta ja makea glögisiirappi
- Glögiomenat ja kanelinen ranskankerma

GLÖGIPUNASIPULIT

Huom! Ohje on laskennallinen.



Annoskoko: 0,120 kg

Annosmäärä: 10

0,600 kg	punasipulia
0,250 l	Marli Glögitiivistettä 1+3, laimentamattomana
0,250 l	punaviiniä
0,085 kg	sokeria
0,020 kg	suolaa
0,005 kg	mustapippurirouhetta



Kuori ja viipaloi punasipulit. Mittaa Marli Glögitiiviste, punaviini, sokeri ja mausteet kattilaan, kiehauta. Lisää joukkoon punasipuliviipaleet ja nosta seos kiehumapisteeseen.

Jäähdytä ja tölkitä glögipunasipulit, säilytä jääkaapissa. Tarjoa joulunajan alkupalapöydässä leikkeleiden, pateiden, sillien tai graavikalan lisäkkeenä.



GLÖGI-PUOLUKKA RUISLEIPÄSET

Huom! Ohje on laskennallinen.



Annoskoko: 1 ruisleipänen (n. 5 cm x 8 cm)
Annosmäärä: 40 kpl

0,500 l	Marli Glögitiivistettä 1+3, laimentamattomana
0,500 l	lämmintä vettä
0,300 kg	puolukoita
0,140 kg	siirappia
0,025 kg	suolaa
0,050 kg	hiivaa tai 0,022 kg kuivahiivaa
0,175 kg	leipämaltaita
0,100 kg	ruishiutaleita
0,600 kg	karkeita ruisjauhoja
n. 0,400 kg	vehnäjäuhoja



Mittaa glögitiiviste, vesi, puolukat ja siirappi yleiskoneen kulhoon ja tarkista seoksen lämpötila: +37 °C tuorehiivalla leivottaessa ja + 42 °C kuivahiivaa käytettäessä. Lisää hiiva, suola, leipämaltaat ja ruishiutaleet. Sekoita tasaiseksi ja aloita taikinan alustaminen ruisjauhoilla. Jatka vehnäjäuhoilla, kunnes taikina on pehmeää ja sitkeää. Anna taikinan levätä noin tunti.

Kumoa kohonnut taikina leivinpaperilla vuorattuun GN 1/1-65 vuokaan. Painele taikina tasaiseksi levyksi ja kohota muovilla peitettynä noin tunnin ajan.

Painele taikinalevyyn ruutukuvio (10 x 4) ja nosta vuoka uuniin. Paista kiertoilmauunissa 180 °C noin 40 min. Kumoa leipälevy vuoasta ja anna sen jäähtyä. Irrota leipäset toisistaan ja tarjoile voin kera.



JOULUINEN PUNAKAALILISÄKE

Huom! Ohje on laskennallinen.



Annoskoko: 0,200 kg
Annosmäärä: 10

1,000 kg	punakaalia
0,500 kg	omenoita
0,500 l	Marli Glögitiivistettä 1+3, laimentamattomana
0,085 kg	sokeria



Suikaloi punakaali. Kuori ja viipaloi omenat. Mittaa Marli Glögitiiviste kattilaan ja kiehauta. Lisää joukkoon kaalisuikaleet sekä omenaviipaleet. Keitä miedolla lämmöllä puolisen tuntia silloin tällöin sekoitellen. Lisää tarvittaessa vettä.

Mausta haudutettu punakaali lopuksi sokerilla ja tarjoa joulukinkun tai -kalkkunan lisäkkeenä.



PANNA COTTA JA MAKEA GLÖGISIIRAPPI

Huom! Ohje on laskennallinen.



Annoskoko: 0,220 kg + 0,050 kg
Annosmäärä: 10

Panna cottaan:

0,750 l	kermaa
0,450 l	maitoa
0,012 kg	liivatelehteä
0,080 kg	sokeria
0,020 kg	vaniljasokeria

Makeaan glögisiiirappiin:

0,250 l	Marli Glögitiivistettä 1+3, laimentamattomana
0,210 kg	sokeria
0,050 l	vettä



Valmista ensin panna cottat: pehmitä liivatelehdet kylmässä vedessä. Mittaa kerma ja maito kattilaan, kiehauta. Lisää liivatelehdet ja sokerit, kuumenna uudelleen kiehuvaaksi. Jäähdytä hetki ja jaa tarjoilumaljoihin. Peitä maljat tuorekelmulla ja siirrä jääkaappiin hyytymään ainakin neljän tunnin ajaksi, mielellään yön yli.

Valmista makea glögisiiirappi: mittaa ainekset kattilaan ja keitä miedolla lämmöllä noin 20 minuuttia tai kunnes seos sakeutuu. Jäähdytä.

Juuri ennen tarjoilua jaa makea glögisiiirappi panna cotta -maljoihin. Halutessasi voit lisätä panna cotta -annosten pinnalle nokareen kermavaahtoa ja muutaman mantelilastun. Tarjoa jälkiruokana.



GLÖGIOMENAT JA KANELINEN RANSKANKERMA

Huom! Ohje on laskennallinen.



Annoskoko: 0,200 kg + 0,025 kg
Annosmäärä: 10

Glögiomenoihin:

1,000 kg	omenoita
0,500 l	Marli Glögitiivistettä 1+3, laimentamattomana
0,500 l	vettä

Kaneliseen ranskankermaan:

0,250 kg	ranskankermää
0,050 kg	sokeria
0,010 kg	kanelia



Huuhtelee ja kuori omenat (kotimaiset omenat voi käyttää kuorineen). Poista siemenkodat ja lada omenat uunivuokaan. Sekoita Marli Glögitiivistettä ja vesi, kaada vuokaan. Nosta vuoka 175 °C uuniin ja kypsennä noin 30 minuuttia.

Vaahdota ranskankerma ja mausta se sokerilla sekä kanelilla.

Jaa glögiomenat sekä glögiliemi jälkiruokamaljoihin. Lusikoi jokaiseen annokseen nokare kanelista ranskankermää. Tarjoa jouluisen aterian jälkiruokana.

