



Eesti Pagar

*Kaduste küpsetiste
retseptivihik*





*Prantsuspäraste
hommikusöökide
kuninganna!*

Valmista kiirelt krõbeda
koorikuga ning seest
mõnusalt pehme
hommikusuutäis!



Šokolaadikreemiga saiavorm

8 portsu

umbes 4 Eesti Pagari *croissant*'i,
löika kolmeks
vahusta 60 g toasooja võid,
1 dl suhkrut, $\frac{3}{4}$ tl kaneeli ja
1 tl vanilli ekstrakti
2-3 muna
1,5 dl vahukoort
 $\frac{1}{2}$ dl kuivatatud kirsse, jõhvikaid või
rosinaid
150 g tumedat šokolaadi, hakitud
vormi määrimiseks 1 sl võid

Eelkuumuta ahi. Lao tükeldatud
croissant'id vormi ja küpseta need
jumekaks. Vahepeal vispelda
võivahu hulka ükshaaval munad
ning klopi ühtlaseks. Sega hulka
vahukoort. Puista kuivatatud marjad
croissant'idele ja vala peale või-
munasegu. Lase vedelikul 10 minutit
saia desse imbuda, kata fooliumiga
ja küpseta 30-35 minutit, eemalda
foolium ja küpseta veel 10 minutit,
kuni vormitais on pealt jumekas.
Serveeri kuumalt vanillijäätisega.

Croissant
võiga 360 g



KÜPSETAMISNIPP

Vahva *croissant*'i-
pähhlikreemi-vormisaia saad,
kui määrid viiele-kuuele
ahjuvalmis ja küpsetamata
saiale pähhlikreemi, keerad
need omavahel kergelt
spiraali ja laod õliga
määritud umbes 1-liitrisse
keeksvormi. Lase 20 minutit
kerkida ja küpseta 35-40
minutit, kuni vormitais on
pealt jumekas ning kõrgeks
kerkinud. Kopsa vormist välja
ja lase pisut jahtuda. Viiluta
või murra parajad portsud.

*Tõeliselt mahlase ja maitstva
täidisega suutäied!*

Küpseta koduse maitsega ning ohtra
täidisega pirukaid supi kõrvaseks,
peo sissejuhatajaks või hõrguks
hommikueineks!



KAUNISTUSNIPP

Pintselda pirukaid
enne ahju panekut
piima või muna
ja vee seguga
ning puista peale
seesami-, mooni-
või päevalille-
seemneid!



Pirukapitsa

4 portsu

1 pakk Eesti Pagari viineripirukaid
1,5 dl pitsakastet
1-2 tl pitsamaitseainet või kuiva-
tatud punet
soovi korral ananassitükke
1,5 dl riivitud juustu
2 sl õli pannil määrimiseks

Eelkuumuta ahi. Pintselda ahju-
vorm või -pann õliga. Lõika pirukad
kolmeks ja lao pannile, lõikepoo-
lega risti, üksteise kõrvale. Laota
peale pitsakaste, puista ürdid ning
juust. Küpseta ahju alumises osas,
kuni pirukaosa on küps ja kuldne.



Viineripirukas
360 g

Viineripirukas sinepi-
kurgitäidisega 390 g

KAUNISTUSNIPP

Võid pirukaid
enne ahju panekut
pintseldada piima
või muna ja vee
seguga ning
puistata peale
seesamiseemneid!



Lemmikuteks loodud!

Viineripirukad mekivad eriti hääd igas
eas ning on igal peol oodatud külalised!



*Isiäratat
kaneelitäidisega
saiake!*

Lao saiad üksteise
kõrvale pirukavormi
ning küpseta üks suur
vormikaneelisai!

Kaneelisaiakattes õunapirukas

8 portsu · 22–26 cm pirukavormitais

2 pakki Eesti Pagari kaneelisaiu
jahu rullimiseks
5 õuna (kasuta eri sorte), kokku
umbes 900 g
1 sidruni mahl
2 sl jahu + 2 sl maisitärklist
1 tl vanilliekstrakti
1,5 dl tuhksuhkrut
pintseldamiseks 2 sl piima +
6 sl Demerara suhkrut

Eelkuumuta ahi. Lao pooled saiad
jahuga ülepuistatud küpsetuspaberi-
lehele, puista peale pisut jahu ning
kata teise paberiga. Rulli nüüd
ühtlaseks plaadiks ja nii suureks, et
tainaplaat katab pirukavormi põhja
ja servad. Eemalda pealmine paber
ja pööra tainas otse vormi. Tõmba
ärappööramise abiks olnud paber ära.

Eemalda õuntel südamik ning viiluta.
Kuumuta sidrunimahla segatud
õunaviile seni madalal tulel, kuni
potitais aurab (umbes 10 minutit).
See aitab õuntel pirukas pehmemaks
saada ning üleliigselt niiskusel õuntest
välja aurata. Sega õunte hulka jahud
ja suhkrud. Puista täidis vormi. Kata
pirukas pealt ülejäänud saiakestega.
Pintselda piima või munaga ning puista
peale Demerara suhkrut. Küpseta 35
minutit (vajaduse korral kata küpseta-
mise lõpupoole pealt fooliumiga) ahju
alumises kolmandikus.



Kaneelisaiake
320 g

KAUNISTUSNIPP

Pintselda saiakesi
enne ahjupanekut
piima või munaga
ning puista peale
pärlsuhkrut!

KAUNISTUSNIPP

Puista saiakestele
enne ahjupanekut
pärlsuhkrut!



Vaniljesaiake
400 g

Martsipanisaiake
360 g

Kohupiimaisaiake
400 g

Maiasmokale meeltmööda!

Rõõmusta ootamatuid külalisi või üllata
koolist koju tulevat järelkasvu. Küpseta
saiakesi magustoidu asemikuks või
piknikule kaasa!

KÜPSETUSNIPP

Aseta alumisele siinile
ahjuplaat, eelkuumuta
ahi 250 kraadini ja vala
plaadile 2 dl keevat
vett. Pista saiakesed
teise ahjuplaadiga
kohe seejärel ahju ning
keera kuumus 190-200
kraadile! Nii saad
ilusad kerkinud, suured
ja kohevad saiakesed!



Õuna-irisesaiake
360 g

Õunasaiake
400 g

Mustõstrapalmik
400 g

Õuna-pohlasaiake
360 g



EESTIS
TOODETUD



VÕI
SISALDUSEGA



100%
VÕIGA

KÜPSETUSNIPP

Võid küpsetada ka ühe suure piruka 22 cm suuruses lahtikäivas koogivormis!

Kitsejuustuga suvikõrvitsaampsud

8 portsu

1 pakk Eesti Pagari pärmilehttainast

Täidiseks vispelda kokku:
200 g pehmet (koorikuta) kitsejuustu

1,5 dl vahukoort

½ tl purustatud musta pipart

1–2 sl tüümiani, hakitud

½ tl riivitud sidrunikoort

Peale:

400 g suvikõrvitsat (väiksemad viljad jäävad pirukal ilusamad!)

1,5 tl soola

pealeniristamiseks sega kokku 2 sl vedelat mett ja 2 sl oliiviõli

Eelkuumuta ahi. Viiluta suvikõrvits juustu- või mandoliinlõikuri abil õhukesteks ketasteks, lao need köögipaberile, puista üle soolaga ja jäta 30 minutiks seisma. Sool aitab üleliigselt veel suvikõrvitsast eralduda. Lõika iga tainaplaat kaheks ning lõika suurema avaga klaasi abil 10–12 cm suurusteks ketasteks. Pintselda metallist muffinivormi 8 ava õliga, venita ketas pisut laiemaks ja vooderda avad. Torgi põhi kahvliga tihedalt auguliseks ja eelküpseta 10 minutit, kuni vormitais on kergelt kuldne. Suru keskmine osa madalamaks ja jäta ootele. Kuivata suvikõrvitsa-viilud köögipaberiga, vajutades neile peale. Täida tainaportsud kitsejuustuseguga, lao peale kiht suvikõrvitsaviile ja nirista katteks meega segatud õli. Küpseta umbes 30 minutit, kuni suutäied on pealt jumet saanud. Serveeri soojalt!



Pärmi-lehttaigen
500 g

Suurepäraseid
sissejuhatajaid!

KÜPSETUSNIPP

Rulli tainast külmiku-temperatuuril, siis tuleb see ka õhema kihina paberi küljest kenasti lahti!

Talutütre napooleon

8-9 portsu · 22 cm suurusega ümmargune või
20 x 20 cm neljakandiline kook

1 pakk Eesti Pagari lehttainast

Eelkuumuta ahi. Lõika tainas kolmeks võrdseks osaks ja rulli iga osa kahe küpsetuspaberi lehe vahel umbes kaks korda õhemaks. Torgi kahvliga tihedalt läbi ja küpseta kolm plaadit eraldi jumekaks. Lõika koogivormi põhja šablooniks võttes sobiva suurusega tordikihid. Peaksid saama kokku vähemalt neli-viis kihti. Viimased kihid lõika kokku servadest!

Keedukreem:

2 suurt või 3 väikest muna
1¼ dl suhkrut
1,5 sl maisitärklist
500 ml piima + 1 sl vanillisuhkrut + 1 sl riivitud apelsini- või sidrunikoort, kuumuta koos keemiseni
50 g võid, tükeldatud
vahele 1-2 dl haput moosi (jõhvika- või pohlatoormoosiks purusta saumikseriga 1,5 dl jõhvikaid ja ¾ dl suhkrut)

Vahusta munad ja suhkur heledaks, lisa tärklis. Vispelda läbi ja nirista edasi kloppides juurde kuum piim. Kuumuta segu paksupõhjalises nõus keskmisel tulel seni, kuni see pakseneb. Selleks kulub umbes 15-20 minutit. Ära keema lase, muidu läheb muna tükki! Eemalda tulelt, lisa või, sega läbi ja jahuta täielikult.

Aseta toidukile vormi nii, et üle serva jääb seda tublisti üle. Lao küpsetatud kihid toidukilega kaetud vormi vaheldumisi keedukreemiga – ühe kihi vahele pane jõhvikamoosi.

Pudista kihtide lõikamisest üle jäänud osa tordile pealmiseks kihiks. Jäta kook vähemalt üle ööks külmikusse tahenema. Võta kook vormist ja tõsta spaatlite abil alusele või lõika eraldi koogikesteks. Serveeri toatemperatuuril!



Lehttaigen 500 g



Mehine kõhutäis

Mehine kõhutäis,
mis maitseb eriti hea
soojalt!



Peekoni-hapukapsapirukas

10 portsu

1 pakk Eesti Pagari
täistera-lehttainast

Täidiseks sega kokku:

300 g peekonit, ribadeks lõigatud
1 suurem sibul, hakitud või viilutatud

soovi korral 1 tl köömneid

500 g hapukapsast, pigista käte
vahel välja liigne vedelik, lõika
pikema ribana kapsas kääridega
otse kausis pisut peenemaks

2,5 dl hapukoort

2 muna

5 dl ehk u 350 g riivitud Emmentali

juustu

ohtralt purustatud musta pipart

maitse järgi soola

1-2 sl vahtrasiirupit või mett

Eelkuumuta ahi, vooderda umbes
24 cm läbimõõduga ümmargune
või umbes 25 x 35 cm neljakan-
dilise vorm tainaga. Torgi põhi
kahvliga auguliseks ja hoia 30
minutit külmas. Küpseta 12 minutit
või kuni põhi on helekuldne. Vajuta
keskmise osa madalamaks.

Vahepeal prae peekon ja nõruta
paberil üleliigsest rasvast. Prae
samal pannil sibulat, kuni see on
klaasjas. Seda kokku täidiseained
(jätta pisut peekonit ja juustu peale-
puistamiseks!), maitsesta ning vala
tainapõhjale. Puista peale veel
pisut praepeekonit ja juustu ning
küpseta 35-45 minuti jagu ahju
alumises kolmandikus. Serveeri
soojalt!



Täistera-
lehttaigen 500 g

KÜPSETAMISNIPP

Tainast on lihtne rullida pisut õhemaks kahe
küpsetuspaberilehe vahel. Eemalda pealmine
küpsetuspaber ja pööra alumise paberi abil tainas otse
vormi. Eemalda paber ja suru tainas ühtlaselt vormi
servadele, kuid jätta vabalt üle ääre pisut rippu. Lõika servad
kääridega vajaduse korral sirgemaks.





Meekaok sidruni ja mandlitega

10 portsu

1 pakk Eesti Pagari magusat muretainast

Täidiseks sega kokku:

4 muna

2,5 dl mett

60 g sulavõid

4-5 dl mandlilaaste või viilutatud mandleid (rõsti kuival pannil kergelt jumekaks)

1 sidruni riivitud koor ja mahl

Eelkuumuta ahi. Torgi põhi kahvliga auguliseks ja hoia vormitait 30 minutit külmas. Aseta peale küpsespaber ning vala sinna 1-2 kg kuivi herneid. Küpseta 12 minutit ahju keskosas, eemalda paber koos herneltega ja küpseta ahju alaosas veel 5 minutit või kuni põhi on helekuldne. Vala peale täidis ning küpseta 25-30 minuti. Jahuta vähemalt 4 tundi otse vormis. Serveerimisel nirista peale mett või pintselda aprikoosimoosiga.



Magus muretaigen
500 g

KÜPSETAMISNIPP

Sõtku Eesti Pagari magusa muretaina hulka ports nonparelle, mooniseemneid, kuivatatud marju, hakitud pähkleid või pisut mõnda põnevat puuviljateepuru.

Jäta 30 minutiks külmikusse, rulli kahe paberi vahel ning lõika piparkoogivormidega sobiva kujuga küpsised. Pintselda munavalgega ja puista soovi korral peale kaneelisuhkrut vms ning küpseta, kuni servad on kergelt jumekad.



Küpsiseid on hea teha ka ülejäävast tainast!



Soositud sissejuhatajad

Pea meeles, et mida rohkem lintidele keerde peale keerad, seda krõbedamaks need küpsevad! Mida vähem keerde, seda pehmemad pulgad saad.

Krõbedad keerud

1 ahjuplaaditäis

2 lehte Eesti Pagari võiga pärimi-lehttainast

Singikeerdudeks: 2 sl oliiviõli, 2-3 viilu õhukest toorsuitsusinki

Juustukeerdudeks: 2 sl oliiviõli, näpuotsatäis-paar Cayenne'i pipart või tšillihelbeid, 2-3 sl riivitud Cheddari juustu ja väiksem peotäis riivitud parmesani

Pitsakeerdudeks: 1/2 dl pitsakastet või ketšupit, 1-2 tl pitsamaitseainet või kuivatatud punet, 70 g ribakesteks lõigatud sinki, 6 sl riivitud juustu

Pintselda tainaplaadid oliiviõli või ketšupiga, puista peale lisandid, kata täidetud osa toidukilelehega ja ning rulli kate läbi kile pisut enam tainasse. Lõika tainaplaadid 1,5-2 cm lintideks ja keera peale neli-viis keerdu nii, et kattega osa jääb väljapoole. Puista peale pisut kuivatatud ürte või riivitud parmesani ja küpseta umbes 10 minutit, kuni pulgakesed on krõbedad.



Võiga pärimi-lehttaigen 500 g

KANEELIKRINGLIKESED

Puista umbes 4 dl suhkrut kõrgemate servadega kandikule ning sega 2 tl kaneeliga. Rulli külmikutemperatuuril lehttainalehed otse kaneelisuhkrul õhemaks. Keera suhkrusel tainal teine külg, puista kandikult võetud kaneelisuhkrut taina alt nii palju kui saad ka puhtale poolele ning rulli suhkur taina külge. Keera tainas mõlemalt poolt keskele „binoklilaadseks rulliks”. Lõika 1-1,5 cm paksused viilud. Vajuta ka lõikepooled suhkruseguseks. Lao ahjuplaadile nii, et kringlite vahele jääb 4-5 cm ruumi. Küpseta, kuni kringlid on kaunitult kuldpruunid. Jahuta otse plaadil!



Tervest pakitäiest tainast saad neli plaaditäit küpsetisi!

SERVEERIMISNIPP

Hõõru grillitud
ciabatta-viile
küüslauguküünega
ning serveeri hakitud
tomatite või värske
pestoga!

*Kes praavib, see kahe
juurde saavib!*

Isuäratavad täidisega
baguette'id maitsevad hästi
peo sissejuhatuseks, krõbeda
koorikuga ciabatta aga passib
nii supi seltsi kui ka õli ja
palsamiäädikaga dippimiseks!



190°C

Pidusaiad

4 portsu

Suru saia sisselõigetesse

- mozzarella't, toorsuitsusinki ja päikesekuivatatud tomateid
 - riivitud juustu ja suurem ports hakitud peterselli
 - 6-7 viilutatud küüslauguküünt ja riivitud parmesani
- Küpseta eelkuumutatud ahjus!

Küpseta ciabatta pakendil näidatud juhise järgi, viiluta ja nirista lõikepindadele pisut oliiviõli. Soovi korral grilli. Kata meelepärasega!

- Määri toorjuustu või pehmet kitsejuustu, lao peale grillitud sparglit või suvikõrvitsat. Puista peale soola-pi-part, seederänniseemneid ja riivi sidrunikoort.
- Määri peale toorjuustu, tõsta peale paar pikka viilu värsket kurki ning pisut kuumsuitsuforelli.
- Määri peale pisut pestot, tõsta lisaks grillitud halloumi't või praejuustu ja viil toorsuitsusinki.

Pikksai
küüslauguvõiga
175 g



Pikksai
ürdi-
võiga 175 g

Ciabatta 180g

KÜPSETUSNIPP

Suvel grillides
keera sai
fooliumisse ning
küpseta sütel
krõbedaks!



Saalased

Täpne temperatuuri ja küpsetamise aja valik oleneb ahju eripärast.

	TOOTEPAKENDI PILT	KÜPSETATUD TOOTE PILT	KÜPSETAMISE TEMPERatuur	VALMISTAMISE AEG
Croissant võiga 360 g 100% VÕIGA			190-200°C	12-15 min
Juusturull 400 g			190-200°C	14-17 min
Lihapirukas 400 g			190-200°C	12-15 min
Peekoni-muna- pirukas 390 g			190-200°C	15-20 min
Singi-juustu- pirukas 360 g			190-200°C	17-20 min
Suitsukanapiru- kas murulauguga 360 g			190-210°C	12-15 min
Viineripirukas 360 g			190-200 °C	15-18 min
Viineripirukas sinepi-kurgitäidi- sega 390 g			190-200°C	12-15 min

Magusad

Täpne temperatuuri ja küpsetamise aja valik oleneb ahju eripärast.

	TOOTEPAKENDI PILT	KÜPSETATUD TOOTE PILT	KÜPSETAMISE TEMPERatuur	VALMISTAMISE AEG
Õuna-pohla- saiake 360 g 100% VÕIGA			190-200 °C	17-20 min
Mustsõstra- palmik 400 g 100% VÕIGA			180-190°C	13-15 min
Kaneelisaiake 320 g			190-200°C	10-12 min
Kohupiimasaiake 400 g			190-200 °C	11-13 min
Martsipansaiake 360 g			190-200 °C	12-15 min
Vaniljesaiake 400 g			190-200 °C	12-15 min
Õuna-iirisesaiake 360 g			190-200 °C	12-15 min
Õunasaiake 400 g			190-200 °C	12-15 min

Pikad saiad

	TOOTEPAKENDI PILT	KÜPSETATUD TOOTE PILT	KÜPSETAMISE TEMPERATUUR	VALMISTAMISE AEG
Pikksai küüslaugu- võidega 175 g			190°C	10-12 min
Pikksai maitse- rohelisega 175 g			180°C	10-12 min
Ciabatta 180 g			180-200°C	10-15 min

Tardid

	TOOTEPAKENDI PILT	PAKENDITA PILT	SULATAMINE 4±2°C	SULATAMINE TOATEMPE- RATUURIL
Tosca kook pähkli-rosina 550 g			10 tundi	1 tund
Šokolaaditort 600 g			10 tundi	1 tund

Taignad

Õige temperatuuri valik oleneb lisatud täidisest.

	TOOTEPAKENDI PILT	KÜPSETAMISE TEMPERATUUR
Võiga pärmilehttaigen 400 g 100% VÕIGA		185-200°C
Mitmevilja-pärmileht- taigen võiga 400 g* 100% VÕIGA		185-200°C
Lehttaigen 500 g		185-200°C
Pärmilehttaigen 500 g		185-200°C
Magus muretaigen 500 g		170-180°C

*saadaval alates 2017. aasta jaanuarist

*Sinu lemmikud
pidulaua ehteks!*

Röstitud
mandlilaastudest
pakatavas
magusas kattes
klassika!



Eesti Pagar

AS Eesti Pagar
Tööstuse 34, 72720 Paide, Eesti
Telefon +372 621 7000
E-post: info@eestipagar.ee

