

Makeat
leivon-
naiset

Vaasan Vehnäpulla, nostattamaton 200x50g (40g) 1. Sulata 1 h. Nostatta 30 min nostattamattomaksi (37–39 °C, RH 75–85 %) tai 2 h huoneenlämmössä. Vaalet, koristelet ja paista 180 °C, 12–15 min	Vaasan Kotipulla, nostatettu 40x90g (75g) 1. Sulata 1 h, koristelet ja paista. 180 °C, 12–15 min	Vaasan Katoinein Korvapuusti 45x120g (110g) 1. Sulata 1 h ja paista. 180 °C, 12–15 min	Vaasan Perinteinen Korvapuusti 60x120g (130g) 1. Sulata 1 h ja paista. 180 °C, 12–15 min	Vaasan Voikorpapuustiaihio 50x140g (80g) 1. Sulata 1 h ja paista. 180 °C, 12–15 min	Vaasan Kanelikierrepulla 55x100g (80g) 1. Sulata 1 h ja paista. 180 °C, 12–15 min	Vaasan Kanelikierrepulla Roosa 55x100g (80g) 1. Sulata 1 h ja paista. 180 °C, 12–15 min	Vaasan Kanelikierrepulla Vegan 55x100g (80g) 1. Sulata 30 min ja paista. 180 °C, 12–15 min	Vaasan Vaniljarahkappula 55x95g (80g) 1. Sulata 1 h ja paista. 180 °C, 12–15 min	Vaasan Toscapulla 55x100g (100g) 1. Sulata 1 h. Lisää tasokuumuute ja paista. 180 °C, 12–15 min	Vaasan Tuplatätepulla 60x100g 37x95g (85g) 1. Sulata 1 h. Ripotelet pinnalle koristeluun ja paista. 180 °C, 12–15 min	Vaasan Omena-murupulla 37x95g (85g) 1. Sulata 1 h ja paista. 180 °C, 12–15 min	
Vaasan Vaniljaleipittipulla 44x90g (75g) 1. Sulata 1 h ja paista. 180 °C, 12–15 min	Vaasan Vadelmaleipittipulla 40x95g (80g) 1. Sulata 1 h ja paista. 180 °C, 12–15 min	Vaasan Valloittava Kanelipulla 40x90g (80g) Sulata 1–2 h.	Vaasan Valloittava Voikristallipulla 40x90g (75g) Sulata 1–2 h.	Vaasan Kanelipulla Roosa nauha sis. pussit 45x75g (75g) Sulata 1–2 h.	Vaasan Korvapuusti kypsä 50x60g (80g) Sulata 1–2 h.	Vaasan Voisilmäpulla 50x80g (80g) Sulata 1–2 h.	Vaasan Pieni Kahvipulla 40x35g (35g) Sulata 1–2 h.	Vaasan Pieni Kanelikierre 90x55g (50g) Sulata 30–60 min ja paista. 180 °C, 8–10 min	Vaasan Pieni Voisilmäpulla 40x50g (40g) Sulata 2 h.	Vaasan Vilpailutta Pulapitko 6x400g (40x90g) Sulata 2 h.	Vaasan Iso Munkkirinkeli aihio 65x110g (140g) Sulata 1–2 h. Nostatta nostattamattomaksi 1–1,5 h (33–36 °C, RH 70–75 %). Anna kaulatissa 15 min ja uppopaista. Paistatessa 180 °C. Sokeri.	Vaasan Munkkirinkeli 30x90g (90g) Sulata 30 min, lämmitä, sokeri. 180 °C, 2–3 min
Vaasan Sydänmunkki 50x70g (110g) 2. Sulata 30 min, lämmitä, sokeri. 180 °C, 2–3 min	Vaasan Mustikkatassu 35x110g (110g) 2. Sulata 30 min, lämmitä, sokeri. 180 °C, 2–3 min	Vaasan Possumunkki 35x110g (110g) 2. Sulata 30 min, lämmitä, sokeri. 180 °C, 2–3 min	Vaasan Vaniljamunkki 40x90g (80g) 2. Sulata 30 min, lämmitä, sokeri. 180 °C, 2–3 min	Vaasan Herkkumunkki sis. pussit 80x50g (50g) Sulata 30 min, lisää halutessasi sokeri.	SBS Sukkaodonitsi 48x58g (58g) Sulata 30 min.	SBS Mansikkadonitsi 48x58g (58g) Sulata 30 min.	SBS Vadelmadonitsi 48x58g (58g) Sulata 30 min.	Vaasan Marjaherkkuvineri 50x110g (95g) 3. Paista jäisenä. 180 °C, 20–22 min	Vaasan Hedelmäherkkuvineri 50x110g (95g) 3. Paista jäisenä. 180 °C, 20–22 min	SBS Sitruuna-marenkivineri 50x110g (82g) 3. Paista jäisenä. 180 °C, 20–22 min	Vaasan Toffeevineri 80x80g (75g) 3. Paista jäisenä. 180 °C, 20–22 min	SBS Vaniljavieri 48x97g (67g) 3. Paista jäisenä. 180 °C, 20–22 min
Vaasan Vaniljainen vineri 80x80g (75g) 3. Paista jäisenä. 180 °C, 20–22 min	SBS Estelle Manteli-kristallivineri 54x85g (75g) 3. Paista jäisenä. 180 °C, 20–22 min	Vaasan Kruunukampa 45x90g (74g) 3. Paista jäisenä. 180 °C, 20–22 min	SBS Pecanpähkinävieneri 48x95g (74g) 3. Paista jäisenä. 180 °C, 20–22 min	SBS Mini Pecanpähkinävieneri 120x44g (39g) 1. Paista jäisenä. 180 °C, 12–15 min	SBS Miniwienervalkoma 5x24x40,5-42g (38-44g) 1. Paista jäisenä. 180 °C, 12–15 min	SBS Kaneliuhka 48x88g (85g) Paista jäisenä. 190 °C, 16–17 min	SBS Premium Croissant 36x90g (83g) 3. Sulata 15 min ja paista. 180 °C, 20–22 min	SBS Voicrossant 48x70g (65g) 3. Sulata 15 min ja paista. 180 °C, 20–22 min	SBS Croissant 48x70g (65g) 3. Sulata 15 min ja paista. 180 °C, 20–22 min	SBS Croissant kypsä 40x65g (65g) Sulata 1 h.	SBS Minicroissant 150x30g (25g) 1. Sulata 15 min ja paista. 180 °C, 12–15 min	SBS Minicroissant kypsä 100x25g (25g) Sulata 30 min.
Vaasan Jättimuffini Mustikka 25x140g (140g) Sulata 30 min.	Vaasan Vadelmamuffini 35x90g (90g) Sulata 30 min.	Vaasan Sitruunamuffini 35x90g (90g) Sulata 30 min.	Vaasan Mustikamuffini 35x90g (90g) Sulata 30 min.	Vaasan Sukkamuffini 35x90g (90g) Sulata 30 min.	Vaasan Puolukkamuffini 35x90g (90g) Sulata 30 min.	Mylyn Paras Mansikkalevykaku 1x25kg (2000g), 14 palaa Sulata 2 h.	Mylyn Paras Vadelmalevykaku 1x25kg (2000g), 14 palaa Sulata 2 h.	Mylyn Paras Kinuskilevykaku 1x25kg (2000g), 18 palaa Sulata 2 h.	Mylyn Paras Porkkanalevykaku 3x1,25kg (1250g), 14 palaa Sulata 2 h.	Mylyn Paras Kuningatarpirakka 3x1,25kg (1250g), 14 palaa Sulata 2 h.	Mylyn Paras Mansikka-reppuripirakka 3x1,25kg (1250g), 14 palaa Sulata 2 h.	Mylyn Paras Omena-kaurapirakka Vegan 3x1,25kg (1250g), 14 palaa Sulata 2 h.
Mylyn Paras Toscapirakka 3x1,2kg (1200g), 14 palaa Sulata 2 h.	Mylyn Paras Suklaalevypirakka 3x1,4kg (1400g), 14 palaa Sulata 2 h.	Mylyn Paras Talvilevykaku 3x1,2kg (1200g), 14 palaa Sulata 2 h.	SBS Porkkanakaku 56x35g (25g) Sulata 1 h.	SBS Makkopalla 56x25g (25g) Sulata 1 h.	Mylyn Paras Suklaakerroskaku 1x1,7kg (1700g), 14 palaa Sulata 2 h.	Mylyn Paras Kahvikakulajitelma 2x2x1kg (2000g) Sulata 2 h.	Joulu- tuotteet					
Vaasan Joulutorttu 40x60g (50g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Tähtitorttu 80x65g (55g) 3. Paista jäisenä. 180 °C, 20–22 min	Vaasan Joulutorttuhiho 60x50g (40g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Puolukkamuffini 35x90g (90g) Sulata 30 min.	Mylyn Paras Talvilevykaku 3x1,2kg (1200g), 14 palaa Sulata 2 h.	Vaasan AURA® Tähtitorttu 40x60g (47g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Mestarin Joululippu sis. pussit 9x405g (400g) 7. Sulata 1 h ja paista. 180 °C, 8–10 min	Vaasan Vilpailutta Juhlailepää 50x100g (500g), n. 15 vilpailutta-pöytäpat Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Gluteiton Joulutorttu 20x60g (60g) Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Piparitaikina 5x150g, 1 kookkalevy Sulata 45 min ja paista. 200 °C, n. 5–9 min	Mylyn Paras Piparitaikina 5x1kg, 2 kookkalevyä Sulata 45 min ja paista. 200 °C, n. 5–9 min	Mylyn Paras Perinteinen Piparkakkutaluna 20x500g Sulata 15 min ja paista. 225 °C, n. 10–15 min	Mylyn Paras Voitorutaitkina 12x1kg Sulata 15 min ja paista. 225 °C, n. 10–15 min
Vaasan Joulutorttu 40x60g (50g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Tähtitorttu 80x65g (55g) 3. Paista jäisenä. 180 °C, 20–22 min	Vaasan Joulutorttuhiho 60x50g (40g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Puolukkamuffini 35x90g (90g) Sulata 30 min.	Mylyn Paras Talvilevykaku 3x1,2kg (1200g), 14 palaa Sulata 2 h.	Vaasan AURA® Tähtitorttu 40x60g (47g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Vilpailutta Juhlailepää 50x100g (500g), n. 15 vilpailutta-pöytäpat Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Gluteiton Joulutorttu 20x60g (60g) Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Gluteiton Lisäpöytäpat 20x80g (80g) Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Piparitaikina 5x1kg, 2 kookkalevyä Sulata 45 min ja paista. 200 °C, n. 5–9 min	Mylyn Paras Piparitaikina 5x1kg, 2 kookkalevyä Sulata 45 min ja paista. 200 °C, n. 5–9 min	Mylyn Paras Perinteinen Piparkakkutaluna 20x500g Sulata 15 min ja paista. 225 °C, n. 10–15 min	Mylyn Paras Voitorutaitkina 12x1kg Sulata 15 min ja paista. 225 °C, n. 10–15 min
Vaasan Joulutorttu 40x60g (50g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Tähtitorttu 80x65g (55g) 3. Paista jäisenä. 180 °C, 20–22 min	Vaasan Joulutorttuhiho 60x50g (40g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Puolukkamuffini 35x90g (90g) Sulata 30 min.	Mylyn Paras Talvilevykaku 3x1,2kg (1200g), 14 palaa Sulata 2 h.	Vaasan AURA® Tähtitorttu 40x60g (47g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Vilpailutta Juhlailepää 50x100g (500g), n. 15 vilpailutta-pöytäpat Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Gluteiton Joulutorttu 20x60g (60g) Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Gluteiton Lisäpöytäpat 20x80g (80g) Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Piparitaikina 5x1kg, 2 kookkalevyä Sulata 45 min ja paista. 200 °C, n. 5–9 min	Mylyn Paras Piparitaikina 5x1kg, 2 kookkalevyä Sulata 45 min ja paista. 200 °C, n. 5–9 min	Mylyn Paras Perinteinen Piparkakkutaluna 20x500g Sulata 15 min ja paista. 225 °C, n. 10–15 min	Mylyn Paras Voitorutaitkina 12x1kg Sulata 15 min ja paista. 225 °C, n. 10–15 min
Vaasan Joulutorttu 40x60g (50g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Tähtitorttu 80x65g (55g) 3. Paista jäisenä. 180 °C, 20–22 min	Vaasan Joulutorttuhiho 60x50g (40g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Puolukkamuffini 35x90g (90g) Sulata 30 min.	Mylyn Paras Talvilevykaku 3x1,2kg (1200g), 14 palaa Sulata 2 h.	Vaasan AURA® Tähtitorttu 40x60g (47g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Vilpailutta Juhlailepää 50x100g (500g), n. 15 vilpailutta-pöytäpat Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Gluteiton Joulutorttu 20x60g (60g) Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Gluteiton Lisäpöytäpat 20x80g (80g) Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Piparitaikina 5x1kg, 2 kookkalevyä Sulata 45 min ja paista. 200 °C, n. 5–9 min	Mylyn Paras Piparitaikina 5x1kg, 2 kookkalevyä Sulata 45 min ja paista. 200 °C, n. 5–9 min	Mylyn Paras Perinteinen Piparkakkutaluna 20x500g Sulata 15 min ja paista. 225 °C, n. 10–15 min	Mylyn Paras Voitorutaitkina 12x1kg Sulata 15 min ja paista. 225 °C, n. 10–15 min
Vaasan Joulutorttu 40x60g (50g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Tähtitorttu 80x65g (55g) 3. Paista jäisenä. 180 °C, 20–22 min	Vaasan Joulutorttuhiho 60x50g (40g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Puolukkamuffini 35x90g (90g) Sulata 30 min.	Mylyn Paras Talvilevykaku 3x1,2kg (1200g), 14 palaa Sulata 2 h.	Vaasan AURA® Tähtitorttu 40x60g (47g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Vilpailutta Juhlailepää 50x100g (500g), n. 15 vilpailutta-pöytäpat Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Gluteiton Joulutorttu 20x60g (60g) Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Gluteiton Lisäpöytäpat 20x80g (80g) Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Piparitaikina 5x1kg, 2 kookkalevyä Sulata 45 min ja paista. 200 °C, n. 5–9 min	Mylyn Paras Piparitaikina 5x1kg, 2 kookkalevyä Sulata 45 min ja paista. 200 °C, n. 5–9 min	Mylyn Paras Perinteinen Piparkakkutaluna 20x500g Sulata 15 min ja paista. 225 °C, n. 10–15 min	Mylyn Paras Voitorutaitkina 12x1kg Sulata 15 min ja paista. 225 °C, n. 10–15 min
Vaasan Joulutorttu 40x60g (50g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Tähtitorttu 80x65g (55g) 3. Paista jäisenä. 180 °C, 20–22 min	Vaasan Joulutorttuhiho 60x50g (40g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Puolukkamuffini 35x90g (90g) Sulata 30 min.	Mylyn Paras Talvilevykaku 3x1,2kg (1200g), 14 palaa Sulata 2 h.	Vaasan AURA® Tähtitorttu 40x60g (47g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Vilpailutta Juhlailepää 50x100g (500g), n. 15 vilpailutta-pöytäpat Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Gluteiton Joulutorttu 20x60g (60g) Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Gluteiton Lisäpöytäpat 20x80g (80g) Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Piparitaikina 5x1kg, 2 kookkalevyä Sulata 45 min ja paista. 200 °C, n. 5–9 min	Mylyn Paras Piparitaikina 5x1kg, 2 kookkalevyä Sulata 45 min ja paista. 200 °C, n. 5–9 min	Mylyn Paras Perinteinen Piparkakkutaluna 20x500g Sulata 15 min ja paista. 225 °C, n. 10–15 min	Mylyn Paras Voitorutaitkina 12x1kg Sulata 15 min ja paista. 225 °C, n. 10–15 min
Vaasan Joulutorttu 40x60g (50g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Tähtitorttu 80x65g (55g) 3. Paista jäisenä. 180 °C, 20–22 min	Vaasan Joulutorttuhiho 60x50g (40g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Puolukkamuffini 35x90g (90g) Sulata 30 min.	Mylyn Paras Talvilevykaku 3x1,2kg (1200g), 14 palaa Sulata 2 h.	Vaasan AURA® Tähtitorttu 40x60g (47g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Vilpailutta Juhlailepää 50x100g (500g), n. 15 vilpailutta-pöytäpat Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Gluteiton Joulutorttu 20x60g (60g) Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Gluteiton Lisäpöytäpat 20x80g (80g) Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Piparitaikina 5x1kg, 2 kookkalevyä Sulata 45 min ja paista. 200 °C, n. 5–9 min	Mylyn Paras Piparitaikina 5x1kg, 2 kookkalevyä Sulata 45 min ja paista. 200 °C, n. 5–9 min	Mylyn Paras Perinteinen Piparkakkutaluna 20x500g Sulata 15 min ja paista. 225 °C, n. 10–15 min	Mylyn Paras Voitorutaitkina 12x1kg Sulata 15 min ja paista. 225 °C, n. 10–15 min
Vaasan Joulutorttu 40x60g (50g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Tähtitorttu 80x65g (55g) 3. Paista jäisenä. 180 °C, 20–22 min	Vaasan Joulutorttuhiho 60x50g (40g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Puolukkamuffini 35x90g (90g) Sulata 30 min.	Mylyn Paras Talvilevykaku 3x1,2kg (1200g), 14 palaa Sulata 2 h.	Vaasan AURA® Tähtitorttu 40x60g (47g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Vilpailutta Juhlailepää 50x100g (500g), n. 15 vilpailutta-pöytäpat Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Gluteiton Joulutorttu 20x60g (60g) Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Gluteiton Lisäpöytäpat 20x80g (80g) Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Piparitaikina 5x1kg, 2 kookkalevyä Sulata 45 min ja paista. 200 °C, n. 5–9 min	Mylyn Paras Piparitaikina 5x1kg, 2 kookkalevyä Sulata 45 min ja paista. 200 °C, n. 5–9 min	Mylyn Paras Perinteinen Piparkakkutaluna 20x500g Sulata 15 min ja paista. 225 °C, n. 10–15 min	Mylyn Paras Voitorutaitkina 12x1kg Sulata 15 min ja paista. 225 °C, n. 10–15 min
Vaasan Joulutorttu 40x60g (50g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Tähtitorttu 80x65g (55g) 3. Paista jäisenä. 180 °C, 20–22 min	Vaasan Joulutorttuhiho 60x50g (40g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Puolukkamuffini 35x90g (90g) Sulata 30 min.	Mylyn Paras Talvilevykaku 3x1,2kg (1200g), 14 palaa Sulata 2 h.	Vaasan AURA® Tähtitorttu 40x60g (47g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Vilpailutta Juhlailepää 50x100g (500g), n. 15 vilpailutta-pöytäpat Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Gluteiton Joulutorttu 20x60g (60g) Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Gluteiton Lisäpöytäpat 20x80g (80g) Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Piparitaikina 5x1kg, 2 kookkalevyä Sulata 45 min ja paista. 200 °C, n. 5–9 min	Mylyn Paras Piparitaikina 5x1kg, 2 kookkalevyä Sulata 45 min ja paista. 200 °C, n. 5–9 min	Mylyn Paras Perinteinen Piparkakkutaluna 20x500g Sulata 15 min ja paista. 225 °C, n. 10–15 min	Mylyn Paras Voitorutaitkina 12x1kg Sulata 15 min ja paista. 225 °C, n. 10–15 min
Vaasan Joulutorttu 40x60g (50g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Tähtitorttu 80x65g (55g) 3. Paista jäisenä. 180 °C, 20–22 min	Vaasan Joulutorttuhiho 60x50g (40g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Puolukkamuffini 35x90g (90g) Sulata 30 min.	Mylyn Paras Talvilevykaku 3x1,2kg (1200g), 14 palaa Sulata 2 h.	Vaasan AURA® Tähtitorttu 40x60g (47g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Vilpailutta Juhlailepää 50x100g (500g), n. 15 vilpailutta-pöytäpat Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Gluteiton Joulutorttu 20x60g (60g) Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Gluteiton Lisäpöytäpat 20x80g (80g) Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Piparitaikina 5x1kg, 2 kookkalevyä Sulata 45 min ja paista. 200 °C, n. 5–9 min	Mylyn Paras Piparitaikina 5x1kg, 2 kookkalevyä Sulata 45 min ja paista. 200 °C, n. 5–9 min	Mylyn Paras Perinteinen Piparkakkutaluna 20x500g Sulata 15 min ja paista. 225 °C, n. 10–15 min	Mylyn Paras Voitorutaitkina 12x1kg Sulata 15 min ja paista. 225 °C, n. 10–15 min
Vaasan Joulutorttu 40x60g (50g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Tähtitorttu 80x65g (55g) 3. Paista jäisenä. 180 °C, 20–22 min	Vaasan Joulutorttuhiho 60x50g (40g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Puolukkamuffini 35x90g (90g) Sulata 30 min.	Mylyn Paras Talvilevykaku 3x1,2kg (1200g), 14 palaa Sulata 2 h.	Vaasan AURA® Tähtitorttu 40x60g (47g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Vilpailutta Juhlailepää 50x100g (500g), n. 15 vilpailutta-pöytäpat Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Gluteiton Joulutorttu 20x60g (60g) Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Gluteiton Lisäpöytäpat 20x80g (80g) Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Piparitaikina 5x1kg, 2 kookkalevyä Sulata 45 min ja paista. 200 °C, n. 5–9 min	Mylyn Paras Piparitaikina 5x1kg, 2 kookkalevyä Sulata 45 min ja paista. 200 °C, n. 5–9 min	Mylyn Paras Perinteinen Piparkakkutaluna 20x500g Sulata 15 min ja paista. 225 °C, n. 10–15 min	Mylyn Paras Voitorutaitkina 12x1kg Sulata 15 min ja paista. 225 °C, n. 10–15 min
Vaasan Joulutorttu 40x60g (50g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Tähtitorttu 80x65g (55g) 3. Paista jäisenä. 180 °C, 20–22 min	Vaasan Joulutorttuhiho 60x50g (40g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Puolukkamuffini 35x90g (90g) Sulata 30 min.	Mylyn Paras Talvilevykaku 3x1,2kg (1200g), 14 palaa Sulata 2 h.	Vaasan AURA® Tähtitorttu 40x60g (47g) Paista jäisenä. 200 °C, 20–22 min	Vaasan Vilpailutta Juhlailepää 50x100g (500g), n. 15 vilpailutta-pöytäpat Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Gluteiton Joulutorttu 20x60g (60g) Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Gluteiton Lisäpöytäpat 20x80g (80g) Sulata 1–2 h.	Mylyn Paras Piparitaikina 5x1kg, 2 kookkalevyä Sulata 45 min ja paista. 200 °C, n. 5–9 min	Mylyn Paras Piparitaikina 5x1kg, 2 kookkalevyä <		