

[Pirkka-reseptihaku](#)

[Ruoasta viiniin](#)

[Leivonta](#)

■ [Juhla](#)

[Makuja maailmalta](#)

[Ruokaopas](#)

[Juomaopas](#)

[Sanasto](#)

- [Kirjaudu sisään](#)
- [Salasana unohtunut](#)
- [Miksi rekisteröityä](#)

Ruoka

Juhla



Mignon - pääsiäismunien klassikko

Mignon-munia on valmistettu pääsiäiseksi vuodesta 1896 lähtien, sotavuosia lukuun ottamatta. Jopa Venäjän tsaariperhekin nautti aikoinaan Mignon-munia pääsiäisenä. Suklaisen munan resepti on peräisin Saksasta, josta Karl Fazer aikoinaan toi idean Suomeen.

Mignon-munan tulee painaa 54 grammaa. Kananmunankuorien valinta suoritetaan siis tarkasti. Valmistukseen tarvitaan vuosittain peräti 2,5 miljoonaa kananmunankuorta. Kuoret tulevat Scaneggs -nimisestä yrityksestä, jonne eri puolilta Suomea kerätyt kananmunat saapuvat lajiteltaviksi. Mignoniksi kelpaavat vain tietyt kokoiset 1-luokan munat.

Käsityötä alusta loppuun

Lajittelun jälkeen kananmuna puhdistetaan. Munan pintaan porataan timanttiterällä 10 millimetrin kokoinen reikä, reikään työnnetään ohut imuputki, jolla munamassa imetään koneellisesti pois. Munamassa ei suinkaan mene hukkaan vaan se käytetään suurkeittiöissä ja teollisuudessa. Tyhjentämisen jälkeen kuoret pestään, huuhdellaan, steriloidaan, kuivataan ja tarkastetaan.



Suklaasydän, munankuoret

Fazerilassa kuoret täytetään suklaaseoksella. Mignon-munien teko työllistää noin 30 henkeä kolmen kuukauden ajan. Täytön jokainen vaihe tehdään täysin käsityönä. 28-asteinen suklaamassa pumpataan säiliöstä täyttöpillin kautta kuoren sisälle. Täytetty muna matkaa jäähdytystunneliin, jossa suklaa kovettuu. Mignon-suklaa sisältää mantelia, hasselpähkinöitä, sokeria, kaakaovoita, vaniljaa sekä kaakaomassaa. Tämän jälkeen täyttöaukko suljetaan sokerimaitojauheseoksella.



Kuva oikealla: Mignon-massa pumpataan käsivaraisesti täyttöpillin kautta kuoreen. Kohdevalo läpivalaisee kuoren, jolloin munan täytyminen on helppo havaita.

Kun Mignon-muna on valmis, se pakataan käsin koteloihin ja edelleen laatikoihin. Herkulliset suklaamunat siirretään varastoon odottamaan maailmalle pääsyä. Munia viedään mm. Ruotsiin, Uuteen Seelantiin, Japaniin ja Kanadaan.

Miten Mignon-muna syödään?

Mignonin syöntitapoja on monia. Joku viipaloi munan ja syö palan kerrallaan, toinen haukkaa suoraan paloja Mignonista. Jotkut laittavat jopa kokonaisen Mignonin suuhunsa. Kuori pitää kuitenkin muistaa ensin poistaa. Se käy kätevästi kun naputtelee munan keskikohtaa ympäri veitsellä ja irroittaa sitten varovasti kuoren puoliskot. Tapoja on kuitenkin muitakin. Mikä on oma tyylisi?

Kirsi Komulainen

Kuvat ja tuotetiedot: Fazer

→ [Tulostettava versio artikkelista](#)

