

# #GELATO&BAKERYEXPERTS

2020 - ΣΥΝΤΑΓΟΛΟΓΙΟ



GELATO & BAKERY EXPERTS



## PERFECTWAVE

### GENOISE CACAO

#### {ΥΛΙΚΑ}

1000γρ. Genoise Cacao

600γρ. Αβγά

200γρ. Νερό

#### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

- Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με το σύρμα για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και στην συνέχεια για 6-8 λεπτά στη 3η ταχύτητα.
- Γεμίζουμε με το μίγμα φόρμες της αρεσκείας μας και ψήνουμε στους 180° C για 30 λεπτά.



ΣΥΝΘΕΣΗ:  
DENOISE CACAO  
GIANDUJA PASTE  
GOLOSINTESE  
AMARENA  
DARK-CHOCOLATE  
SPLENDIDEE LINE

### MOUSSE GIANDUJA

#### {ΥΛΙΚΑ}

60γρ. Γάλα

150γρ. Κρέμα Γάλακτος DENSA 35%

55γρ. Κρόκο Αβγού

30γρ. Ζάχαρη κρυστ.

8γρ. Φύλλα ζελατίνης

50γρ. Σοκολάτα Λευκή Schokinag

90γρ. GIANDUJA Paste

200γρ. Κρέμα γάλακτος DENSA 35% (ελαφρώς χτυπημένη)

#### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

- Μαλακώνουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό.
- Ζεσταίνουμε στους 85° C το γάλα, τους κρόκους, την κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη.
- Προσθέτουμε τη μαλακωμένη ζελατίνη στο μίγμα.
- Ρίχνουμε το μίγμα στην σοκολάτα και τη γεύση Gianduja και ομογενοποιούμε.
- Ενσωματώνουμε με τη χτυπημένη κρέμα γάλακτος και γεμίζουμε τις φόρμες.

#### {ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ}

- Γεμίζουμε μια φόρμα σιλικόνης μέχρι την μέση με Μούς Gianduja και παγώνουμε ελαφρώς.
- Στην συνέχεια με σακούλα ζαχ/κής βάζουμε μια στρώση Golosintese. Amarena Dark και σκεπάζουμε με ένα μικρό κομμάτι παντεσπάνι Genoise Cacao.
- Γεμίζουμε την υπόλοιπη φόρμα με Μους Gianduja και στο τέλος κλείνουμε με παντεσπάνι Genoise Cacao στο οποίο έχουμε αλείψει μία λεπτή στρώση Geloseintese Amarena Dark.
- Παγώνουμε πολύ καλά.
- Αφού είναι παγωμένο το γλυκό, επικαλύπτουμε με Chocolate Splendidee Line και διακοσμούμε.



ΣΥΝΘΕΣΗ:  
ΖΥΜΗ ΤΑΡΤΑΣ  
GOLOSINTESE PERA  
MILKY  
YUMMY CAKE  
CRUMBLE CACAO

# BELLA ELENA

## ΖΥΜΗ ΤΑΡΤΑΣ ΚΑΚΑΟ

### {ΥΛΙΚΑ}

220γρ. Βούτυρο DOUX 82%  
70γρ. Άχνη Ζάχαρη  
20γρ. Γλυκόζη  
30γρ. Λευκή Πούδρα Αμυγδάλου  
50γρ. Αβγά  
15γρ. Κρόκο Αβγού

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

- Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με το φτερό.
- Βάζουμε τη ζύμη στο ψυγείο να ξεκουραστεί 1 ώρα.
- Προετοιμάζουμε όλες τις φόρμες, τοποθετούμε τη ζύμη για 30 λεπτά στην κατάψυξη και στη συνέχεια προψήνουμε στο φούρνο στους 170°C για 12 λεπτά.

## YUMMY CAKE

### {ΥΛΙΚΑ}

187γρ. Νερό  
187γρ. Ηλιέλαιο  
500γρ. Μίγμα Yummy Cake

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

- Στο κάδο του μίξερ με το φτερό αναμιγνύουμε όλα τα υλικά στην αρχή στην 1η ταχύτητα για 1 λεπτό και στην συνέχεια στην 3η ταχύτητα για 4 λεπτά.
- Γεμίζουμε με το μίγμα μας μια σακούλα ζαχ\κής με κορνέ No 12.

## CRUMBLE CACAO

### {ΥΛΙΚΑ}

200γρ. Βούτυρο DOUX 82%  
200γρ. Καστανή Ζάχαρη  
200γρ. Αλεύρι μαλακό  
25γρ. Κακάο σκόνη  
200γρ. Λευκή Πούδρα Αμυγδάλου

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

- Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με το φτερό μέχρι την πλήρη ομοιογένεια της ζύμης.
- Σκεπάζουμε με μεμβράνη και τοποθετούμε στο ψυγείο.

### {ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ}

- Στην έτοιμη προψημένη τάρτα μας με την βοήθεια μια σακούλας ζαχ\κής βάζουμε μια στρώση Golosintese Pera Milky.
- Στην συνέχεια βάζουμε μια λεπτή στρώση με σακούλα ζαχ\κής Yummy cake ώστε να καλύψουμε όλη την επιφάνεια.
- Με ένα κόσκινο καρέ ή με τον τρίφτη τρίβουμε αρκετό από το Crumble Cacao πάνω στη τάρτα να καλύψουμε καλά την επιφάνεια όλης της τάρτας.
- Ψήνουμε στο φούρνο για περίπου 35-40 λεπτά στους 175°C.
- Αφού κρυώσει το γλυκό μας, επικαλύπτουμε με Άχνη ζάχαρη.



# TARTOREOTO

## ΖΥΜΗ ΤΑΡΤΑΣ

### {ΥΛΙΚΑ}

220γρ. Βούτυρο DOUX 82%

70γρ. Άχνη Ζάχαρη

20γρ. Γλυκόζη

30γρ. Λευκή Πούδρα Αμυγδάλου

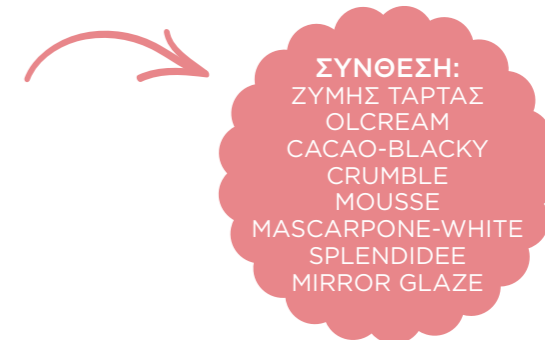
50γρ. Αβγά

15γρ. Κρόκο Αβγού

340γρ. Αλεύρι Ζαχ\κής

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

- Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με το φτερό.
- Βάζουμε τη ζύμη στο ψυγείο να ξεκουραστεί 1 ώρα.
- Προετοιμάζουμε όλες τις φόρμες, τοποθετούμε τη ζύμη για 30 λεπτά στην κατάψυξη και στην συνέχεια προψήνουμε στο φούρνο στους 170°C για 20 λεπτά.



## MOUSSE MASCARPONE 30

### {ΥΛΙΚΑ}

700γρ. Κρέμα γάλακτος UHT 35% DENSA

100γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική

100γρ. UNICO 2

30γρ. Mascarpone 30

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

- Στον κάδο του μίξερ με το σύρμα χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί εκτός από την γεύση μέχρι να δέσει και να αποκτήσει μια ομοιόμορφη δομή η κρέμα μας.
- Στην συνέχεια προσθέτουμε τη γεύση και με μια μαρίζ ανακατεύουμε απαλά μέχρι την πλήρη ομογενοποίηση του μίγματος.

### {ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ}

- Φτιάχνουμε το mousee Mascarpone και το παγώνουμε σε στρογγυλές φόρμες σιλικόνης.
- Στην έτοιμη τάρτα μας με την βοήθεια μια σακούλας ζαχ/κής βάζουμε μια στρώση Olcream Cacao.
- Ρίχνουμε Blacky Crumble και παγώνουμε.
- Ξεφορμάρουμε το mousse και επικαλύπτουμε με το Λευκό Splendidee και το τοποθετούμε στο πάνω μέρος της τάρτας.
- Διακοσμούμε ανάλογα.



## VANILLA & MANGO & RUBY SPLENDIDEE GLAZE

### ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ GENOISE

#### {ΥΛΙΚΑ}

1000γρ. Genoise

600γρ. Αβγά

200γρ. Νερό

#### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

- Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με το σύρμα για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και στη συνέχεια για 6-8 λεπτά στη 3η ταχύτητα.
- Γεμίζουμε με το μίγμα φόρμες της αρεσκείας μας και ψήνουμε στους 180°C για 30 λεπτά.

ΣΥΝΘΕΣΗ:  
DENOISE  
UNICO 2-VANILLA  
PASTE -MANGO  
ΣΕ ΖΕΛΕ  
RUBY  
SPLENDIDEE  
LINE

### MOUSSE VANILLA LOVERS

#### {ΥΛΙΚΑ}

700γρ. Κρέμα γάλακτος UHT 35% DENSA

100γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική

100γρ. UNICO 2

100γρ. Vanilla Lovers

#### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

- Στον κάδο του μίξερ με το σύρμα χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί εκτός από την γεύση μέχρι να δέσει και να αποκτήσει μια ομοιόμορφη δομή η κρέμα μας.
- Στην συνέχεια προσθέτουμε τη γεύση και με μια μαρίζ ανακατεύουμε απαλά μέχρι την πλήρη ομογενοποίηση του μίγματος.

#### {ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ}

- Γεμίζουμε τα ποτηράκια μας μέχρι την μέση με μους βανίλιας.
- Τοποθετούμε Μάνγκο σε ζελέ και γεμίζουμε το ποτηράκι με μους βανίλια.
- Αφού είναι παγωμένο το γλυκό, επικαλύπτουμε με RUBY Splendidee Line και διακοσμούμε.



## REDVELVETECLAIR

### ΖΥΜΗ ΕΚΛΑΙΡ

#### {ΥΛΙΚΑ}

120γρ. Βούτυρο DOUX 82%

130γρ. Γάλα

130γρ. Νερό

5γρ. Ζάχαρη κρυστ.

3γρ. Αλάτι

160γρ. Αλεύρι μαλακό

260γρ. Αβγά

2 γρ. Κόκκινο χρώμα υδατοδιαλυτό

#### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

- Σε μια κατσαρόλα πάνω στη φωτιά τοποθετούμε το βούτυρο, το γάλα, το νερό, τη ζάχαρη και το αλάτι.
- Μόλις το μίγμα πάρει βράση χαμηλώνουμε την φωτιά και ρίχνουμε κοσκινισμένο το αλεύρι ανακατεύοντας συνέχεια.
- Ψήνουμε για 1 λεπτό το μίγμα και στην συνέχεια το μεταφέρουμε στο κάδο του μίξερ με το φτερό να κρυσώσει, προσθέτοντας και το χρώμα.
- Ρίχνουμε λίγα-λίγα τα αβγά και κόβουμε με σακούλα ζαχλκής με κορνέ Νο 12.
- Τοποθετούμε στην κορυφή του εκλέρ το παγωμένο craquelin.
- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 175°C για 25-30 λεπτά.

### RED CRAQUELIN

#### {ΥΛΙΚΑ}

200γρ. Βούτυρο DOUX 82%

165γρ. Ζάχαρη καστανή

200γρ. Αλεύρι μαλακό

1,5γρ. Κόκκινο χρώμα υδατοδιαλυτό

#### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

- Τοποθετούμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ με το φτερό εως ότου δημιουργηθεί ένα ζυμάρι.
- Ανοίγουμε τη ζύμη ανάμεσα σε δύο φύλλα κιθάρας σε πάχος 2mm.
- Τοποθετούμε το craquelin στην κατάψυξη.
- Κόβουμε με το ανάλογο κουπάτ.

### MOUSSE MASCOTTA

#### {ΥΛΙΚΑ}

700γρ. Κρέμα γάλακτος UHT 35% DENSA

100γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική

100γρ. UNICO 2

100γρ. Mascotta Paste

#### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

- Στον κάδο του μίξερ με το σύρμα χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί εκτός από την γεύση μέχρι να δέσει και να αποκτήσει μια ομοιόμορφη δομή η κρέμα μας. Στην συνέχεια προσθέτουμε τη γεύση και με μια μαρίζ ανακατεύουμε απαλά μέχρι την πλήρη ομογενοποίηση του μίγματος.

### COMPOTEE AMARENA

#### {ΥΛΙΚΑ}

500γρ. Amarena Variegato

2,5 γρ. Φύλλα Ζελατίνης

#### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

- Ζεσταίνουμε το Variegato Amarena, μαλακώνουμε την ζελατίνη και την λιώνουμε με λίγο κονιάκ και την προσθέτουμε στο μίγμα.
- Αφήνουμε το μίγμα να κρυσώσει.

#### {ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ}

- Κόβουμε το εκλέρ, με σακούλα ζαχλκής γεμίζουμε με λίγο Compotee Amarena και γεμίζουμε με mousse Mascotta.
- Βάζουμε το καπάκι και διακοσμούμε σε διακοσμητικό σοκολάτας.

## MOUSSE CHOCOLAT

## MOUSSE CHOCOLAT BITTER 68%

## {ΥΛΙΚΑ}

250γρ.Γάλα 3,5%  
310γρ.Σοκολάτα 68% SCHOKINAG  
450γρ.Κρέμα γάλακτος DENSA 35%  
(ελαφρώς χτυπημένη)

## {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

- Βράζουμε το γάλα, ρίχνουμε το γάλα στην σοκολάτα και ομογενοποιούμε με μαρίζ.
- Τέλος ενσωματώνουμε με την χτυπημένη κρέμα γάλακτος και αφήνουμε λίγη ώρα να σφίξει το μούς μας.

ΠΡΩΤΕΪΝΙΚΕΣ ΜΠΑΡΕΣ με  
CRUNCHY MIX & MUSLI MIX  
RED FRUITS ή CHOCOLATE

## {ΥΛΙΚΑ}

1.000 γρ. Crunchy Mix  
100 γρ. Νερό  
1.500 γρ. Protein Muesli Mix Red fruit  
ή Chocolate

## {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

- Σε μια κατσαρόλα πάνω σε μέτρια φωτιά τοποθετούμε το Νερό και το Crunch Mix και ανακατεύουμε συνέχεια με μια μαρίζ.
- Λίγο πριν βράσει το μίγμα μας το αφαιρούμε από την φωτιά και προσθέτουμε το Protein Muesli Mix και ομογενοποιούμε πολύ καλά το όλο μίγμα.
- Το αδειάζουμε σε ταψί της αρεσκειάς μας το οποίο στο κάτω μέρος έχουμε τοποθετήσει αντικολλητικό χαρτί και απλώνουμε ομοιόμορφα σε όλη την επιφάνεια του.
- Πιέζουμε καλά το μίγμα και το αφήνουμε να στεγνώσει.
- Τέλος το κόβουμε στο μέγεθος που επιθυμούμε.

## ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΑΞΙΕΣ

ΠΡΩΤΕΪΝΙΚΗ ΜΠΑΡΑ  
ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΑ ΦΡΟΥΤΑ

ΕΝΕΡΓΕΙΑ 1648KJ - 392kcal  
ΛΙΠΑΡΑ 12,2 g  
ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ 40,1 g  
(εκ των οποίων Ζάχαρη 24,1g)  
ΦΥΤΙΚΕΣ ΙΝΕΣ 8 g  
ΠΡΩΤΕΪΝΗ 26,3 g

ΠΡΩΤΕΪΝΙΚΗ ΜΠΑΡΑ  
ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΕΝΕΡΓΕΙΑ 1664KJ - 396kcal  
ΛΙΠΑΡΑ 12 g  
ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ 43,5 g  
(εκ των οποίων Ζάχαρη 26,6g)  
ΦΥΤΙΚΕΣ ΙΝΕΣ 6,9 g  
ΠΡΩΤΕΪΝΗ 25 g  
ΑΛΑΤΙ 0,19 g

## ΚΡΙΤΣΙΝΙ HEARTY 65GB

## {ΥΛΙΚΑ}

500γρ. Herty 65	150γρ. Μαργαρίνη
500γρ. Δυνατό αλεύρι	LUNA SOFT
100γρ. Άχνη	300γρ. Ηλιέλαιο
30γρ. Baking powder	300γρ. Κρασί
10γρ. Σόδα	50γρ. Κονιάκ
5γρ. Αλάτι	50γρ. Νερό

## {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

- Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να αποκτήσουμε μία λεία ζύμη.
- Πλάθουμε στο επιθυμητό σχήμα.
- Ψήνουμε στους 170 βαθμούς σε αερόθερμο για 18 με 20 λεπτά

## ΚΡΙΤΣΙΝΙ MEXICANA

## {ΥΛΙΚΑ}

1200 γρ. mexicana	900 γρ. λάδι
1800 γρ. 70% Δυνατό	1000 γρ. κρασί
60 γρ. αλάτι	100 γρ. κονιάκ
100 γρ. ζάχαρη	300 γρ. μαργαρίνη
80 γρ. baking	120 γρ νερό
20 γρ. σόδα	

## {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

- Σε μια κατσαρόλα πάνω σε μέτρια φωτιά τοποθετούμε το Νερό και το Crunch Mix και ανακατεύουμε συνέχεια με μια μαρίζ.
- Λίγο πριν βράσει το μίγμα μας το αφαιρούμε από την φωτιά και προσθέτουμε το Protein Muesli Mix και ομογενοποιούμε πολύ καλά το όλο μίγμα.
- Το αδειάζουμε σε ταψί της αρεσκειάς μας το οποίο στο κάτω μέρος έχουμε τοποθετήσει αντικολλητικό χαρτί και απλώνουμε ομοιόμορφα σε όλη την επιφάνεια του.
- Πιέζουμε καλά το μίγμα και το αφήνουμε να στεγνώσει.
- Τέλος το κόβουμε στο μέγεθος που επιθυμούμε.



# Brioche 25gb

## {ΥΛΙΚΑ}

2.500γρ. Rietmann Brioche 25  
7.500γρ. Αλεύρι Δυνατό 70%  
1.800γρ. Βούτυρο ή Μαργαρίνη  
450γρ. Ζάχαρη κρυστ.  
400γρ. Αβγά  
600γρ. Μαγιά νωπή  
3.800γρ. Νερό

- Ζύμωμα**\_ 6 λεπτά στην αργή ταχύτητα + 4 λεπτά στην γρήγορη ταχύτητα
- Ψήσιμο**\_ 230°C στην αρχή και στην συνέχεια 210°C με λίγο ατμό
- Χρόνος**\_ 30-40 λεπτά περίπου

## {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

- **Ζύμωμα:** 6 λεπτά στην αργή ταχύτητα  
4 λεπτά στην γρήγορη ταχύτητα

\* Ο ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΑΝΑΜΙΞΗΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ ΤΟΥ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟΥ ΤΗΝ ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΑΝΑΜΙΞΗΣ ΚΑΙ ΤΟ ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΜΕΓΕΘΟΣ ΖΥΜΗΣ.

- **Θερμοκρασία ζύμης:** 26-28°C περίπου.
- **1<sup>ο</sup> Στάδιο ξεκούρασης:** 20-30 λεπτά περίπου.
- **Επιθυμητό Βάρος ζύμης:** Τεμάχια των 550-600γρ.
- **Διαδικασία:** Αφού κόψουμε στο επιθυμητό μέγεθος την ζύμη την πλάθουμε σε καρβελάκια. Κυλάμε την επιφάνεια τους σε νιφάδες σίκαλης. Στην συνέχεια τοποθετούμε πάνω σε λαμαρίνα με αντικολλητικό χαρτί. Σε περίπτωση μεγάλων καθυστερήσεων της ζύμης τοποθετούμε την ζύμη στο ψυγείο περίπου στους 4-8°C.
- **Επικάλυψη:** Λεπτές νιφάδες Σίκαλης.
- **Τελικό στάδιο ξεκούρασης (Στοφάρισμα):** 30-40 λεπτά περίπου στους 35°C με 75% υγρασία.
- **Ψήσιμο:** 230°C στην αρχή και στην συνέχεια 210°C με λίγο ατμό. Στα πρώτα 2 λεπτά με ανοιχτό τάμπερ και στην συνέχεια κρατήστε ανοιχτό το καπάκι μέχρι το τέλος του ψησίματος.
- **Χρόνος Ψησίματος:** περίπου 45-50 λεπτά ανάλογα με το μέγεθος.

# Hearty 65gb

## {ΥΛΙΚΑ}

6.500γρ. Rietmann Hearty 65  
3.500γρ. Αλεύρι Δυνατό 70%  
200γρ. Μαγιά νωπή  
6.900γρ. Νερό

- Ζύμωμα**\_ 3 λεπτά
- Ψήσιμο**\_ 180°C
- Χρόνος**\_ 20-30 λεπτά

## {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

- **Ζύμωμα:** 3 λεπτά στην αργή ταχύτητα 12 λεπτά στην γρήγορη ταχύτητα

\* Ο ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΑΝΑΜΙΞΗΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ ΤΟΥ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟΥ ΤΗΝ ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΑΝΑΜΙΞΗΣ ΚΑΙ ΤΟ ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΜΕΓΕΘΟΣ ΖΥΜΗΣ.

- **Θερμοκρασία ζύμης:** 24-25°C περίπου.
- **1<sup>ο</sup> Στάδιο ξεκούρασης:** 30-45 λεπτά περίπου.
- **Επιθυμητό Βάρος ζύμης:** Τεμάχια των 420-450γρ.
- **Διαδικασία:** Αφού κόψουμε στο επιθυμητό μέγεθος την ζύμη την πλάθουμε σε μπαλάκια. Στην συνέχεια τοποθετούμε πάνω σε λαμαρίνα με αντικολλητικό χαρτί. Αφήνουμε για το τελικό στάδιο ξεκούρασης. Αλείφουμε με το αβγό και φουρνίζουμε. Σε περίπτωση μεγάλων καθυστερήσεων της ζύμης τοποθετούμε την ζύμη στο ψυγείο περίπου στους 4-8°C.
- **Επικάλυψη:** Άλειμμα αβγού.
- **Τελικό στάδιο ξεκούρασης (Στοφάρισμα):** 60-90 λεπτά περίπου στους 35°C με 75% υγρασία.
- **Ψήσιμο:** 180°C με ανοιχτό Τάμπερ.
- **Χρόνος Ψησίματος:** περίπου 20-30 λεπτά ανάλογα με το μέγεθος.



# Mexicana GB

## {ΥΛΙΚΑ}

5.000γρ. Rietmann Mexicana  
5.000γρ. Αλεύρι Δυνατό 70%  
220γρ. Αλάτι  
250-350γρ. Μαγιά νωπή  
5.000-5.600γρ. Νερό

- **Ζύμωμα**\_ 6 λεπτά στην αργή ταχύτητα + 4 λεπτά στην γρήγορη ταχύτητα
- **Ψήσιμο**\_ 230°C στην αρχή και στην συνέχεια 210°C με λίγο ατμό
- **Χρόνος**\_ 30-40 λεπτά περίπου

## {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

- **Ζύμωμα:** 6 λεπτά στην αργή ταχύτητα  
6 λεπτά στην γρήγορη ταχύτητα

\*Ο ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΑΝΑΜΙΞΗΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ ΤΟΥ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟΥ ΤΗΝ ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΑΝΑΜΙΞΗΣ ΚΑΙ ΤΟ ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΜΕΓΕΘΟΣ ΖΥΜΗΣ.

- **Θερμοκρασία ζύμης:** 26-28°C περίπου.
- **1<sup>ο</sup> Στάδιο ξεκούρασης:** 10-15 λεπτά περίπου.
- **Επιθυμητό Βάρος ζύμης:** Τεμάχια των 300-320γρ.
- **Διαδικασία:** Αφού κόψουμε στο επιθυμητό μέγεθος την ζύμη την πλάθουμε σε φιτίλια. Μετά από 10 λεπτά ξεκούρασης της ζύμης ξαναπλάθουμε να φτιάξουμε μακριές φρατζόλες. Στην συνέχεια τοποθετούμε πάνω σε λαμαρίνα με αντικολλητικό χαρτί. Σε περίπτωση μεγάλων καθυστερήσεων της ζύμης τοποθετούμε την ζύμη στο ψυγείο περίπου στους 4-8°C.
- **Επικάλυψη:** Νιφάδες Καλαμποκιού.
- **Τελικό στάδιο ξεκούρασης(Στοφάρισμα):** 40-45 λεπτά περίπου στους 35°C με 75% υγρασία.
- **Ψήσιμο:** 230°C με ατμό.
- **Χρόνος Ψησίματος:** περίπου 18-30 λεπτά ανάλογα με το μέγεθος με ανοιχτό τάμπερ και στην συνέχεια κρατήστε ανοιχτό το καπάκι μέχρι το τέλος του ψησίματος.
- **Χρόνος Ψησίματος:** περίπου 45-50 λεπτά ανάλογα με το μέγεθος.

# Protein Bread GB

## {ΥΛΙΚΑ}

3.000γρ. Rietmann Protein Bread  
90γρ. Μαγιά νωπή  
2.490γρ. Νερό

- **Ζύμωμα**\_ 25 mins
- **Ψήσιμο**\_ 180°C
- **Χρόνος**\_ 20-30 λεπτά

## {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

- **Ζύμωμα:** 6 λεπτά στην αργή ταχύτητα  
20 λεπτά στην γρήγορη ταχύτητα

\* Ο ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΑΝΑΜΙΞΗΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ ΤΟΥ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟΥ ΤΗΝ ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΑΝΑΜΙΞΗΣ ΚΑΙ ΤΟ ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΜΕΓΕΘΟΣ ΖΥΜΗΣ.

- **Θερμοκρασία ζύμης:** 26-28°C περίπου.
- **1<sup>ο</sup> Στάδιο ξεκούρασης:** Δεν είναι απαραίτητο.
- **Επιθυμητό Βάρος ζύμης:** Τεμάχια των 450γρ.
- **Διαδικασία:** Αφού κόψουμε στο επιθυμητό μέγεθος την ζύμη την στρογγυλοποιούμε και μετά πλάθουμε σε κοντή φρατζόλα. Στην συνέχεια τοποθετούμε πάνω σε λαμαρίνα με αντικολλητικό χαρτί. Αφήνουμε για το τελικό στάδιο ξεκούρασης. Χαράζουμε στα πλάγια με ένα μαχαιράκι και φουρνίζουμε. Σε περίπτωση μεγάλων καθυστερήσεων της ζύμης τοποθετούμε την ζύμη στο ψυγείο περίπου στους 4-8°C.
- **Επικάλυψη:** Μίγμα από σουσάμι, λιναρόσπορο, ηλιόσπορο.
- **Τελικό στάδιο ξεκούρασης (Στοφάρισμα):** 35-45 λεπτά περίπου στους 35°C με 75% υγρασία.
- **Ψήσιμο:** 230° και τελειώνουμε 210° C με ανοιχτό Τάμπερ.
- **Χρόνος Ψησίματος:** περίπου 50 λεπτά ανάλογα με το μέγεθος.

# ΣΥΝΤΑΓΗΒΑΣΗΣ

## COMPLET LCD 100 7% ΛΙΠΑΡΑ

### {ΥΛΙΚΑ}

ΓΑΛΑ	1.000 ΓΡ.
COMPLET LCD 100	100 ΓΡ.
ΖΑΧΑΡΗ ΚΡΥΣΤ.	170 ΓΡ.
MORBIDO	30 ΓΡ.
PROTEINMIX	30 ΓΡ.
ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35%	170 ΓΡ.

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

- Τοποθετούμε στον βραστήρα το γάλα με την μισή ποσότητα ζάχαρης και ξεκινάμε την διαδικασία της παστερίωσης.
- Στην συνέχεια ανακατεύουμε σε ένα σκεύος την υπόλοιπη ζάχαρη με το COMPLET LCD 100 το MORBIDO και τα προσθέτουμε μέσα στον βραστήρα στους 35°C.
- Στους 50° C στο κατέβασμα της θερμοκρασίας προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος.

## EVOLUZIONE 150 7% ΛΙΠΑΡΑ

### {ΥΛΙΚΑ}

ΓΑΛΑ 3.5%	1000 ΓΡ.
EVOLUZIONE 150	150 ΓΡ.
ΖΑΧΑΡΗ ΚΡΥΣΤ.	190 ΓΡ.
ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	100ΓΡ.

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί και τα τοποθετούμε στο παρασκευαστή.

## ΠΑΡΦΕ ΜΕ PERFETTO -18

### {ΥΛΙΚΑ}

ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35%	600 ΓΡ.
PERFETTO -18	80 ΓΡ.
GG OVO	50 ΓΡ.
ΚΙΓΙΕ Η ΙΤΑΛΙΚΗ ΜΑΡΕΓΚΑ	270 ΓΡ.
ΠΟΤΟ	30 ΓΡ.
ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΟ	100 ΓΡ.

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

Στον κάδο του μίξερ με το σύρμα χτυπάμε την Κρέμα Γάλακτος, το PERFETTO -18 και το GG OVO μέχρι να ομογενοποιηθούν και να δέσουν τα υλικά μεταξύ τους. Αφού έχουμε έτοιμο κιγιέ ή Ιταλική μαρέγκα, ενσωματώνουμε στο αρχικό μας μίγμα και ομογενοποιούμε καλά τα δύο μίγματα με μια μαρίζ, τέλος προσθέτουμε το ποτό και το καβουρδισμένο αμύγδαλο.

# ΑΡΤΟΖΥΜΑ2020

### ΜΗΛΟΠΙΤΑ

- ο 40 γρ/κ.β. Biscuit Paste +
- 20 γρ/κιλό βάσης Vaniglia Gialla
- ο Strudel Variegato

### ΦΥΣΤΙΚΙ

- ο 100 γρ/κ.β. Pistachio
- Mediterranean Paste

### ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΑΓΙΟΥ ΔΟΜΙΝΙΚΟΥ

- ο 1,60 kg Cuzco Santo Domingo +
- 2,4 L Νερό

### ΜΑΥΡΟ ΜΠΙΣΚΟΤΟ

- ο 1,20 kg Cuzco Bianco + 2,6 L γάλα
- + 90 γρ Mascarpone 30
- ο Chocore Variegato & Blacky Crumle

### ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΕΡΑΣΙ

- ο 1,50 kg Cuzco Fondente + 2,5 L Νερό
- ο Variegato Cherry Amoridifrutta

### ΑΛΑΤΙΣΜΕΝΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΜΕ ΑΧΛΑΔΙ

- ο Nerella
- ο Pera Amordifrutta variegata
- ο 1 kg Ambrata Caramelo + 1 kg Γάλα
- ο Ambrata Caramelo

### ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ ΜΕ ΚΟΜΜΑΤΑΚΙ

- ο 100 γρ Nocciola Grezza Gold/ κ.β.

### SORBET ΜΠΑΝΑΝΑ

- ο 1,2 kg Banana Flash + 1,25 L Νερό +
- 1,25 L γάλα

### SORBET ΛΕΜΟΝΙ

- ο 1,2 kg Limone Flash + 2,5 L Νερό
- ο Softella 40 gr

### CRÈME BRÛLÉE

- ο 70 gr/ κ.β. Crema Catalana paste
- ο Caramela variegare
- ο Granella di zucchero caramelata

### ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΦΡΑΟΥΛΑ

- ο 1,20 gr Cuzco Milk + 3 L Γάλα
- ο Fragola Crispy

### PANETTONE ΣΟΚΟΛΑΤΑ

- ο 120 gr/κ.β Panettone
- ο Variegato Nerella

### ZUPPA INGLESE

- ο 50 gr /κ.β Pasta Zuppa Inglese
- ο Zuppa Inglese variegato

### CHEESECAKE ΛΕΜΟΝΙ

- ο 30 gr/κ.β. Cheesecake
- ο Variegato Limone Crispy

### RICOTTA-MASCARPONE ME AMARENA

- ο 100 gr/κ.β. Mascotta Paste
- ο Variegato Amarena

### CREMA MASSCARPONE

- ο 30 gr /κ.β. Mascarpone 30
- ο Variegato Bombardino

### TIRAMISU

- ο 90gr/κ.β. Tiramisu

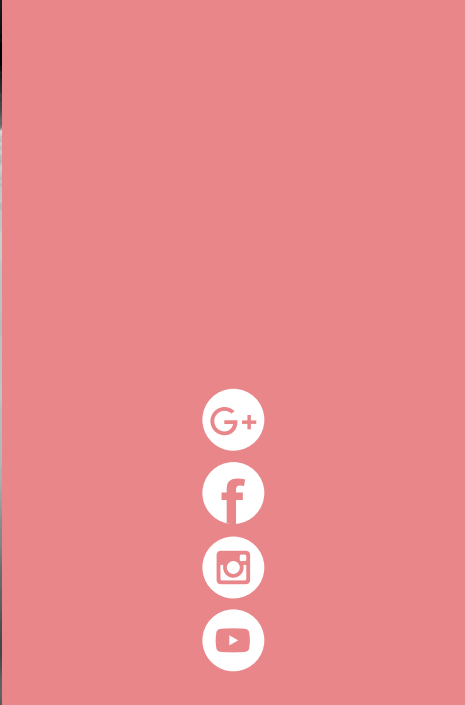
### ESPRESSO

- ο 15 gr /κ.β. Caffè 100% Arabica

### KIT AT

- ο 100 gr /κ.β. Complet
- Ciocolato 100 + 1000 L γάλα
- + 300 gr Ζάχαρη
- ο Napolitaner Variegato





GELATO & BAKERY EXPERTS

GELATO & BAKERY EXPERTS A.E.B.E.  
Αγ. Χριστοφόρου 15 Πικέρμι Αττικής, 19009  
+30 2106043333 - 2106043334