



#GELATO&BAKERYEXPERTS

ΣΥΝΤΑΓΟΛΟΓΙΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ 2025



GELATO & BAKERY EXPERTS AEBE | Αγ. Χριστοφόρου 15, 19009 Πικέρμι  
T +30 210.6043333 F +30 210.6043334 E info@gnbexperts.gr | www.gnbexperts.gr



# MASCOTA SPECULOOS

ΜΕ ΠΡΑΛΙΝΑ SPECULOOS 57% NUTKAO

## MASCOTTA MOUSSE

### {ΥΛΙΚΑ}

110 γρ. ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ 3,5%  
110 γρ. ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35,5%  
ANCHOR (1)  
10 γρ. ΖΕΛΑΤΙΝΗ  
140 γρ. PASTA MASCOTTA GIUSO  
320 γρ. ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ  
500 γρ. ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35,5%  
ANCHOR (σαντιγί)

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

• Βράζουμε το γάλα με την κρέμα γάλακτος (1) και προσθέτουμε τη ζελατίνη. Προσθέτουμε τη σοκολάτα, την Pasta Mascotta και ομογενοποιούμε. Ενσωματώνουμε τη σαντιγί (αφρατεμένη)

## SPECULOOS CREMEUX

### {ΥΛΙΚΑ}

100 γρ. ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ 3,5%  
10 γρ. ΖΕΛΑΤΙΝΗ  
700 γρ. ΠΡΑΛΙΝΑ SPECULOOS 57% NUTKAO  
350 γρ. ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35,5% ANCHOR

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

• Βράζουμε το γάλα, προσθέτουμε την Πραλίνα Speculoos, τη ζελατίνη και αναδεύουμε με μαρίζ. • Ενσωματώνουμε την κρέμα γάλακτος με ραβδομπλέντερ. • Τοποθετούμε για 4-6 ώρες στο ψυγείο πριν τη χρήση.

## MIRROR SPECULOOS

### {ΥΛΙΚΑ}

120 γρ. ΒΟΥΤΥΡΟ DOUX 82% FLECHARD  
600 γρ. NEUTRAL MIRROR GLAZE  
FLAVORS & CHEFS  
500 γρ. ΠΡΑΛΙΝΑ SPECULOOS 57% NUTKAO  
300 γρ. ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35,5% ANCHOR

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

• Βράζουμε την κρέμα γάλακτος προσθέτουμε την Πραλίνα Speculoos και αναδεύουμε με μαρίζ. • Ενσωματώνουμε το βούτυρο με ραβδομπλέντερ. • Προσθέτουμε το ζελέ και συνεχίζουμε την ομογενοποίηση. • Χρησιμοποιούμε στους 30°C-35°C.

## CRUMBLE SPECULOOS

### {ΥΛΙΚΑ}

150 γρ. ΒΟΥΤΥΡΟ DOUX 82% FLECHARD  
150 γρ. ΖΑΧΑΡΗ ΚΑΣΤΑΝΗ  
200 γρ. EXPERTS CREAM CAKE  
50 γρ. ΑΛΕΥΡΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ  
5 γρ. ΚΑΝΕΛΛΑ ΣΚΟΝΗ  
2 γρ. ΤΖΙΝΤΖΕΡ ΣΚΟΝΗ

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

• Αναμιγνύουμε στο μίξερ, με το φτερό, όλα τα υλικά μαζί μέχρι να έχουμε μία τριφτή ζύμη. • Τοποθετούμε στο ψυγείο για 2 ώρες. • Ψήνουμε στους 170°C για 10'-12' λεπτά περίπου.

### {ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ}

• Σε φόρμα σιλικόνης της αρεσκείας μας, γεμίζουμε μέχρι τη μέση με Mascotta Mousse και τοποθετούμε στο ψυγείο. • Προσθέτουμε μία ποσότητα από το Speculoos Cremeux και γεμίζουμε την υπόλοιπη φόρμα με Mascotta Mousse. • Κλείνουμε με το Crumble Speculoos και παγώνουμε. • Ξεφορμάρουμε και επικαλύπτουμε την πάστα μας με το Mirror Speculoos και διακοσμούμε.



# DUBAI CHOCOLATE TART

ΜΕ ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΙΣΤΙΚΙ 20% NUTKAO

## BITTER CHOCOLATE GANACHE

### {ΥΛΙΚΑ}

400 γρ. ΠΡΑΛΙΝΑ ΚΑΚΑΟ 25% NUTKAO  
100 γρ. ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ 3,5%  
100 γρ. ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35,5% ANCHOR  
20 γρ. ΓΛΥΚΟΖΗ  
2,5 γρ. ΖΕΛΑΤΙΝΗ

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

• Βράζουμε γάλα με την κρέμα και γλυκόζη. • Προσθέτουμε τη ζελατίνη και την πραλίνα. • Αναδεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν πλήρως. • Αφήνουμε να κρυώσει.

## PISTACHIO ΚΑΝΤΑΪΦΙ

### {ΥΛΙΚΑ}

1.000 γρ. ΚΑΝΤΑΪΦΙ  
150 γρ. ΒΟΥΤΥΡΟ 99,9%  
800 γρ. ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΥΣΤΙΚΙ 20% NUTKAO  
80 γρ. ΗΛΙΕΛΑΙΟ

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

• Απλώνουμε το κανταΐφι σε λαμαρίνα, το βουτυρώνουμε και ψήνουμε μέχρι να αποκτήσει ένα χρυσαφένιο χρώμα. • Αναμιγνύουμε στο μίξερ, με το φτερό, το χλιαρό κανταΐφι με την Πραλίνα Φιστίκι. • Σταδιακά προσθέτουμε το ηλιέλαιο και συνεχίζουμε την ανάδευση μέχρι να ομογενοποιηθούν.

## CHOCOLATE MOUSSE

### {ΥΛΙΚΑ}

250 γρ. ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ 3,5%  
300 γρ. ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΥΓΕΙΑΣ  
7,5 γρ. ΖΕΛΑΤΙΝΗ  
500 γρ. ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35,5%  
ANCHOR (σαντιγί)

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

• Βράζουμε το γάλα με και προσθέτουμε τη ζελατίνη. • Προσθέτουμε τη σοκολάτα και ομογενοποιούμε. Όταν κατέβει στους 30°C περίπου η θερμοκρασία ενσωματώνουμε τη σαντιγί (αφρατεμένη). • Τοποθετούμε σε φόρμα της αρεσκείας μας και παγώνουμε.

### {ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ}

• Σε έτοιμη τάρτα βουτύρου, γεμίζουμε μέχρι τη μέση με κρύο Bitter Chocolate Ganache και παγώνουμε. • Γεμίζουμε την υπόλοιπη τάρτα με Pistachio Κανταΐφι και παγώνουμε ξανά. • Ξεφορμάρουμε την Chocolate Mousse και επικαλύπτουμε με MIRROR GLAZE DARK CHOCOLATE DULCISTAR. • Τοποθετούμε πάνω στη τάρτα και διακοσμούμε.

# PROFUMO DI SARDEGNA

ME KIT PROFUMO DI SARDEGNA PERNIGOTTI

## BISQUIT VANILLA

### {ΥΛΙΚΑ}

500 γρ. EXPERTS SPONGE CAKE MIX VANILLA  
200 γρ. ΑΥΓΑ  
200 γρ. ΝΕΡΟ

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

• Αμιγνύουμε στο μίξερ, με το σύρμα, όλα τα υλικά μαζί για 6'-8' λεπτά.  
• Τοποθετούμε σε λαμαρίνα.  
• Ψήνουμε στους 200°C για 6'-8' λεπτά.

## CREMEUX HONEY

### {ΥΛΙΚΑ}

700 γρ. VARIEGATO PROFUMO DI SARDEGNA HONEY MORETTINA PERNIGOTTI  
100 γρ. ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ 3,5%  
5 γρ. ΖΕΛΑΤΙΝΗ  
350 γρ. ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35,5% ANCHOR

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

• Βράζουμε το γάλα, προσθέτουμε την ζελατίνη, το Variegato και ομογενοποιούμε με μαρίζ.  
• Ενσωματώνουμε την κρέμα γάλακτος με ραβδομπλέντερ. • Σκεπάζουμε και τοποθετούμε στη συντήρηση για 4 ώρες τουλάχιστον.

## MOUSSE RICOTTA

### {ΥΛΙΚΑ}

320 γρ. ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ  
60 γρ. PROFUMO DI SARDEGNA RICOTTA BASE PERNIGOTTI  
110 γρ. ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ 3,5%  
110 γρ. ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35,5% ANCHOR (1)  
10 γρ. ΖΕΛΑΤΙΝΗ  
500 γρ. ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35,5% ANCHOR (2) (σαντιγύ)

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

• Βράζουμε το γάλα με την κρέμα (1) και προσθέτουμε τη ζελατίνη. • Προσθέτουμε τη σοκολάτα, την Base Ricotta Profumo Di Sardegna και ομογενοποιούμε.  
• Όταν κατέβει στους 30°C περίπου η θερμοκρασία ενσωματώνουμε τη σαντιγί (αφρατεμένη).

## PURPLE CRUNCHY BASE

### {ΥΛΙΚΑ}

500 γρ. TOPPING PROFUMO DI SARDEGNA CRUMBLE PERNIGOTTI  
100 γρ. ΑΠΟΜΙΜΗΣΗ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ NUTKAO  
20 γρ. ΗΛΙΕΛΑΙΟ

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

• Λιώνουμε την απομίμηση σοκολάτας και ενσωματώνουμε το ηλιέλαιο.  
• Προσθέτουμε το Topping Profumo Di Sardegna Crumble αναδεύοντας.  
• Δημιουργούμε βάσεις σε μέγεθος και σχήμα της αρεσκείας μας.  
• Τοποθετούμε στο ψυγείο.

### {ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ}

• Γεμίζουμε μερικές φόρμες σαν κηρήθρα με Cremeux Honey και τις παγώνουμε, ενώ το υπόλοιπο το τοποθετούμε στην συντήρηση να σταθεροποιηθεί. • Σε φόρμα σιλικόνης τοποθετούμε μία ποσότητα από τη Mousse Ricotta, στο κέντρο της οποίας προσθέτουμε λίγο Cremeux Honey και ένα κομμάτι Biscuit Vanilla. • Κλείνουμε με Mousse Ricotta και παγώνουμε. • Ξεφορμάρουμε και επικαλύπτουμε με MIRROR ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ DULCISTAR ή με σπρέι βούτυρο κακάο λευκό και τοποθετούμε πάνω στην έτοιμη βάση. • Ξεφορμάρουμε και το Cremeux Honey από τη φόρμα σιλικόνης και το τοποθετούμε στο κέντρο του γλυκού.



# PISTACCHIO ROCHER

ME EXPERTS SPONGE CAKE MIX VANILLA

## BISQUIT VANILLA

### {ΥΛΙΚΑ}

500 γρ. EXPERTS SPONGE CAKE MIX VANILLA  
200 γρ. ΑΥΓΑ  
200 γρ. ΝΕΡΟ

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

• Αναμιγνύουμε στο μίξερ, με το σύρμα, όλα τα υλικά μαζί για 6'-8' λεπτά. • Τοποθετούμε σε λαμαρίνα. • Ψήνουμε στους 200°C για 6'-8' λεπτά.

## PISTACCHIO CRUMBLE

### {ΥΛΙΚΑ}

60 γρ. ΒΟΥΤΥΡΟ DOUX 82% FLECHARD  
40 γρ. PASTA PISTACCHIO PURO 100 % PERNIGOTTI  
100 γρ. ΚΑΣΤΑΝΗ ΖΑΧΑΡΗ  
110 γρ. ΑΛΕΥΡΙ  
30 γρ. ΠΟΥΔΡΑ ΦΥΣΤΙΚΙ  
70 γρ. ΠΟΥΔΡΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ  
1 γρ. ΑΛΑΤΙ

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

• Αναμιγνύουμε στο μίξερ, με το φτερό, όλα τα υλικά μαζί, μέχρι να έχουμε μία τριφτή ζύμη.  
• Τοποθετούμε σε λαμαρίνα και παγώνουμε.  
• Ψήνουμε στους 170°C για 13'-15' λεπτά περίπου.

## PISTACCHIO CREMEUX

### {ΥΛΙΚΑ}

350 γρ. ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΙΣΤΙΚΙ 20% NUTKAO  
70 γρ. ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ 3,5%  
5 γρ. ΖΕΛΑΤΙΝΗ  
180 γρ. ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35,5% ANCHOR

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

• Βράζουμε το γάλα, προσθέτουμε την ζελατίνη, την πραλίνα και ομογενοποιούμε με μαρίζ.  
• Ενσωματώνουμε την κρέμα γάλακτος με ραβδομπλέντερ. • Σκεπάζουμε και τοποθετούμε στη συντήρηση για 4 ώρες τουλάχιστον.

## GIANDUIA PISTACCHIO MOUSSE

### {ΥΛΙΚΑ}

300 γρ. ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ  
150 γρ. PASTA GIANDUIA PERNIGOTTI  
110 γρ. ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ 3,5%  
110 γρ. ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35,5% ANCHOR (1)  
10 γρ. ΖΕΛΑΤΙΝΗ  
600 γρ. ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35,5% ANCHOR (2) (σαντιγί)

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

• Βράζουμε το γάλα με την κρέμα (1) και προσθέτουμε τη ζελατίνη. Προσθέτουμε τη σοκολάτα, την Pasta Giandua και ομογενοποιούμε. Όταν κατέβει στους 30°C περίπου η θερμοκρασία ενσωματώνουμε τη σαντιγί (αφρατεμένη).

## CRUNCHY BASE

### {ΥΛΙΚΑ}

200 γρ. ΦΕΓΕΝΤΙΝΗ  
50 γρ. ΦΙΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ  
100 γρ. PISTACCHIO CRUMBLE  
250 γρ. ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΙΣΤΙΚΙ 20% NUTKAO  
125 γρ. ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ (λιωμένη)

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

• Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί και δημιουργούμε βάσεις σε σχήμα της αρεσκείας μας.

## PISTACCHIO COVER

### {ΥΛΙΚΑ}

950 γρ. ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΑΠΟΜΙΜΗΣΗ ΦΙΣΤΙΚΙ NUTKAO  
75 γρ. ΗΛΙΕΛΑΙΟ  
200 γρ. ΦΥΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ (καβουρδισμένο)

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

• Λιώνουμε την απομίμηση σοκολάτας, προσθέτουμε πρώτα το λάδι και τελευταίο το φιστίκι. • Χρησιμοποιούμε στους 35°C σε παγωμένο γλυκό.

### {ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ}

• Καλύπτουμε όλη την εσωτερική επιφάνεια της φόρμας σιλικόνης με Giandua Pistacchio Mousse.  
• Προσθέτουμε στο κέντρο μία ποσότητα Pistacchio Cremeux, ένα κομμάτι Biscuit Vanilla και κλείνουμε με Giandua Pistacchio Mousse. • Μόλις παγώσει ξεφορμάρουμε. • Επικαλύπτουμε με το Pistacchio Cover και τοποθετούμε πάνω στην τραγανή βάση Crunchy Base.

# CHOCOCARAMEL TART

ME PRONTOCREM CARAMEL TOFFEE DULCISTAR

## CARAMEL MOIST CAKE

### {ΥΛΙΚΑ}

500 γρ. EXPERTS CREAM CAKE  
200 γρ. ΑΥΓΑ  
150 γρ. ΗΛΙΕΛΑΙΟ  
150 γρ. ΝΕΡΟ  
50 γρ. PASTA GUSTO CARAMELLO  
PERNIGOTTI  
5 γρ. ΜΠΕΪΚΙΝ ΠΑΟΥΝΤΕΡ

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

• Αναμιγνύουμε στο μίξερ, με το φτερό, όλα τα υλικά μαζί και τα για 4'-6' λεπτά.  
• Τοποθετούμε σε έτοιμη τάρτα σοκολάτας 20 γρ. ζύμης και ψήνουμε στους 180°C για 8'-10' λεπτά. • Αφήνουμε να κρυώσουν.

## MILK CHOCOLATE CARAMEL CANACHE

### {ΥΛΙΚΑ}

400 γρ. PRONTOCREM CARAMEL TOFFEE DULCISTAR  
100 γρ. ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ  
80 γρ. ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35,5% ANCHOR  
70 γρ. ΒΟΥΤΥΡΟ DOUX 82% FLECHARD  
4 γρ. ΑΝΘΟΣ ΑΛΑΤΙΟΥ  
5 γρ. ΖΕΛΑΤΙΝΗ

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

• Βράζουμε την κρέμα, προσθέτουμε τη ζελατίνη, την Prontocrem Caramel Toffee και ομογενοποιούμε με μαρίζ.  
• Ενσωματώνουμε τη λιωμένη σοκολάτα γάλακτος με ραβδομπλέντερ.  
• Προσθέτουμε το βούτυρο (θερμοκρασία δωματίου) και ομογενοποιούμε με ραβδομπλέντερ.

## MILK CHOCOLATE NAMELAKA

### {ΥΛΙΚΑ}

200 γρ. ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ 3,5%  
7,5 γρ. ΖΕΛΑΤΙΝΗ  
425 γρ. ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ  
400 γρ. ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35,5% ANCHOR

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

• Βράζουμε το γάλα και προσθέτουμε τη ζελατίνη. • Προσθέτουμε τη σοκολάτα γάλακτος και ομογενοποιούμε με μαρίζ.  
• Ενσωματώνουμε την κρέμα γάλακτος με ραβδομπλέντερ. • Σκεπάζουμε και τοποθετούμε στη συντήρηση για 6 ώρες τουλάχιστον.

### {ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ}

• Γεμίζουμε τις τάρτες με το Milk Chocolate Caramel Canache και παγώνουμε. • Αφρατεύουμε μία ποσότητα από την Milk Chocolate Namelaka και με κορνέ της αρεσκείας μας, την προσθέτουμε πάνω από το Milk Chocolate Caramel Canache. • Παγώνουμε ξανά. • Ψεκάζουμε με SPRAY ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΚΑΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ AMBRAS και διακοσμούμε.



# SPECULOOS PROFITEROLE

ME VARIEGATO CHOCOSPECULOOS GIUSO

## ΣΑΛΤΣΑ ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ SPECULOOS

### {ΥΛΙΚΑ}

350 γρ. ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ 3,5% (1)  
250 γρ. ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35,5% ANCHOR (1)  
25 γρ. ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΕΡ  
45 γρ. ΖΑΧΑΡΗ  
10 γρ. CACAO AMARO 20/22 PERNIGOTTI  
100 γρ. ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ 3,5% (2)  
200 γρ. ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ  
480 γρ. ΠΡΑΛΙΝΑ SPECULOOS 57% NUTKAO  
230 γρ. ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35,5% ANCHOR (2)

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

• Ζεσταίνουμε το γάλα (1), την κρέμα γάλακτος (1) και τη ζάχαρη σε μέτρια φωτιά. • Ξεχωριστά αναμιγνύουμε το γάλα (2), το κόρν φλάουερ, το κακάο και τα προσθέτουμε στο πάνω μίγμα (μόλις κάψει) συνεχίζοντας το ανακάτεμα μέχρι να πάρει βράση. • Προσθέτουμε τη σοκολάτα και την πραλίνα. • Ενσωματώνουμε την κρέμα (2). • Σκεπάζουμε και τοποθετούμε στη συντήρηση για 8 ώρες τουλάχιστον.

## ZYMH CHOUX

### {ΥΛΙΚΑ}

120 γρ. ΒΟΥΤΥΡΟ DOUX 82% FLECHARD  
130 γρ. ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ 3,5%  
130 γρ. ΝΕΡΟ  
5 γρ. ΖΑΧΑΡΗ  
3 γρ. ΑΛΑΤΙ  
160 γρ. ΑΛΕΥΡΙ ΜΑΛΑΚΟ  
260 γρ. ΑΥΓΑ

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

• Σε σκεύος πάνω στη φωτιά τοποθετούμε το γάλα, το νερό, το βούτυρο, τη ζάχαρη και το αλάτι.  
• Μόλις πάρουν βράση προσθέτουμε το αλεύρι και βράζουμε για 2'-3' λεπτά αναδεύοντας διαρκώς.  
• Τοποθετούμε το βραστό μίγμα σε κάδο του μίξερ και όταν κρυώσει, αναδεύουμε με το φτερό προσθέτοντας τα αυγά. • Με σακούλα ζαχ/κής κόβουμε choux στο επιθυμητό μέγεθος.  
• Ψήνουμε στους 180°C για 30' λεπτά περίπου.

## ΚΡΕΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑ

### {ΥΛΙΚΑ}

500 γρ. ΓΑΛΑ UHT ΠΛΗΡΕΣ 3,5%  
200 γρ. EXPERTS CREAM PATISSERIE  
400 γρ. ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35,5% ANCHOR  
250 γρ. ΦΥΤΙΚΗ ΚΡΕΜΑ HOLE UNI WHIPPING CREAM  
50 γρ. PASTA VANIGLIA BIANCA PERNIGOTTI

### {ΕΚΤΕΛΕΣΗ}

• Αναμιγνύουμε στο μίξερ, με το σύρμα, το γάλα, την Experts Cream Patisserie και την Pasta Vaniglia Bianca, στη μεσαία ταχύτητα, για 5'-6' λεπτά.  
• Ξεχωριστά, αναδεύουμε δυνατά τις δύο κρέμες μέχρι να έχουμε μια ημίρρευση σαντιγί.  
• Ενσωματώνουμε τη σαντιγί στο πρώτο μίγμα, αναδεύοντας απαλά με μαρίζ.

### {ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ}

• Γεμίζουμε τα σου με Κρέμα Βανίλια και τα τοποθετούμε στην βάση του ποτηριού. • Προσθέτουμε λίγο VARIEGATO CHOCOSPECULOOS GIUSO. • Γεμίζουμε τα ποτήρια με την Σάλτσα Προφιτερόλ Speculoos.

