



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



Lubeca

Nuts about Nuts!

**75 ΣΥΝΤΑΓΕΣ
ΜΕ ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ**

**ΑΠΟ ΤΗΝ ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ
ΣΕ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΗ LUBECA**





ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

LUBECA

*Το καλύτερο μάρτσιπαν στον κόσμο
με ονομασία προέλευσης*

Η ποιότητα αποτελεί διαχρονική δέσμευση της εταιρείας ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ που επί σειρά ετών προσφέρει στους Έλληνες επαγγελματίες το κορυφαίο μάρτσιπαν στον κόσμο, από τον φημισμένο οίκο Lubeca.

Είναι χαρακτηριστικό πως ειδικά το μάρτσιπαν που παράγεται στη πόλη Lübeck της Γερμανίας –με παράδοση 10 αιώνων στο συγκεκριμένο είδος- αξιολογείται από το Γερμανικό Ινστιτούτο Ποιότητας RAL βάσει των πιο αυστηρών και απαιτητικών προδιαγραφών από κάθε άλλο σύστημα διεθνώς. Μεγαλύτερη εγγύηση ποιότητας από αυτή δεν υπάρχει.

Με την ευκαιρία της έκδοσης αυτής, που βασίζεται σε συνταγές της Lubeca και των τεχνικών μας συμβούλων Πέτρου Κανάκη και Χαράλαμπου Πολυκατέρου, αξίζει να κάνουμε μια σύντομη αναδρομή στο ένδοξο παρελθόν του μάρτσιπαν.

Μπορεί να γεννήθηκε στην Ανατολή και να ήταν το γλυκό που πρόσφεραν στα χαρέμια των Σουλτάνων, αλλά τον 8ο αιώνα ταξίδεψε στην παπική Ευρώπη και αγαπήθηκε όσο τίποτα άλλο. Κάποιοι λένε ότι κέρδισε τη φήμη του με αφορμή τον λιμό που χτύπησε τη Γερμανία το 1407 με μεγάλες ελλείψεις σε σιτηρά που είχαν ως συνέπεια το ψωμί να γίνει είδος πολυτελείας και να εκδοθεί οδηγία προς τους αρτοποιούς να αξιοποιήσουν τα αμύγδαλα και τη ζάχαρη. Το όνομα του μάρτσιπαν εικάζεται ότι προέκυψε από τη σύνθεση δύο λατινικών λέξεων: Marci Panis –ψωμί από τη Βενετία, κι αυτό γιατί το martzipan ήταν σημείο αναφοράς στις σχέσεις μεταξύ Lübeck και Βενετίας. Σύμφωνα με άλλη εκδοχή, το όνομα είναι Βυζαντινό και είναι παραφθορά του νομίσματος Mauthaban –το οποίο ήταν το βασικό μέσο συναλλαγής για όλα τα αγαθά. Τόσο μεγάλη αξία είχε την εποχή εκείνη το μάρτσιπαν.

Μυστήριο καλύπτει μέχρι και σήμερα τη συνταγή του αυθεντικού μάρτσιπαν, που αποτελεί το ανεκτίμητο μυστικό της Lubeca. Καρπός αυτής της παράδοσης και της αζεπέραστης τεχνογνωσίας είναι τα προϊόντα που σας προσφέρουμε μαζί με συνταγές για να αναδειχθούν οι εκλεκτές αποχρώσεις της γεύσης αυτού του πολύτιμου υλικού.

Στέλιος Γιαννίκας



ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ Μ0
52% αμύγδαλο

045-0001
ΚΙΒΩΤΙΟ 12,5 KG
045-0028
ΚΙΒΩΤΙΟ 5 x 1 KG

ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ 3:1
39% ΑΜΥΓΔΑΛΟ

045-0002
ΚΙΒΩΤΙΟ 12,5 KG

ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ
26% ΑΜΥΓΔΑΛΟ

045-0025
ΚΙΒΩΤΙΟ 12,5 KG



ΠΕΡΤΣΙΠΑΝ
50% πικραμύγδαλο

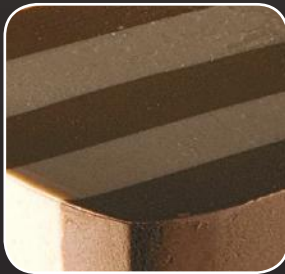
045-0003
ΚΙΒΩΤΙΟ 12,5 KG

ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ Μ0
37% αμύγδαλο

045-0031
ΚΙΒΩΤΙΟ 12,5 KG

ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ Α0
φιστίκι (pistachio)

045-0030
ΚΙΒΩΤΙΟ 5 x 1 KG



ΜΠΛΟΚ
ΠΡΑΛΙΝΑΣ
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ
ΔΙΧΡΩΜΗ

045-0004
ΚΥΤΙΟ 2,5 KG



ΜΠΛΟΚ ΠΡΑΛΙΝΑΣ
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ
ΜΕ ΟΛΟΚΛΗΡΑ
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ

045-0005
ΚΥΤΙΟ 2,5 KG



ΜΠΛΟΚ ΜΝΗΧ
ΠΑΣΤΑ ΠΡΑΛΙΝΑΣ
ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΟΥ
ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ (50%)

045-0023
ΚΙΒΩΤΙΟ 12,5 KG



ΜΠΛΟΚ ΝΒΝ
ΠΑΣΤΑ ΠΡΑΛΙΝΑΣ
ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΟΥ
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ (47%)

045-0024
ΚΙΒΩΤΙΟ 12,5 KG

ΜΠΛΟΚ ΝΝΔ
ΠΑΣΤΑ ΠΡΑΛΙΝΑΣ
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ (30%)

045-0029
ΚΙΒΩΤΙΟ 12,5 KG

ΑΜΑΝΔΑΛΙΝΕ FINE
ΠΑΣΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ
ΜΕ ΑΣΠΡΑΔΙ

045-0026
ΔΟΧΕΙΟ 6 KG

ΑΜΑΝΔΑΛΙΝΕ BITTER
ΠΑΣΤΑ ΠΕΡΤΣΙΠΑΝ
ΜΕ ΑΣΠΡΑΔΙ

045-0027
ΔΟΧΕΙΟ 12 KG





006-0006

ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΚΡΟΚΑΝ
(Καραμελωμένο)

ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΓ
(10 σακούλες x 1kg)

006-0013

ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΚΡΟΚΑΝ
(Καραμελωμένο)

ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΓ
(7 σακούλες x 1,5kg)



006-0004

ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΛΕΥΚΟ
ΣΕ ΚΥΒΟΥΣ

ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΓ

006-0008

ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΛΕΥΚΟ
ΣΕ ΚΥΒΟΥΣ

ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΓ
(10 ΣΑΚ. x 1kg)



006-0012

ΠΟΥΔΡΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ
(Super fine)

ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΓ
(10 σακούλες x 1 kg)

006-0001

ΠΟΥΔΡΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ
(Super fine)

ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΓ



006-0014

ΑΜΥΓΔΑΛΟ SPLITS

ΚΙΒΩΤΙΟ 12.5 ΚΓ

006-0007

ΑΜΥΓΔΑΛΟ SPLITS

ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΓ
(10 σακούλες x 1kg)



006-0005

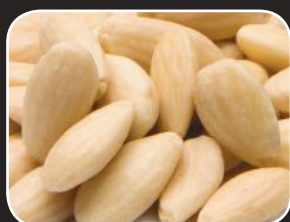
ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΦΥΣΙΚΟ
ΟΛΟΚΛΗΡΟ (Natural)

ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΓ

006-0010

ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΦΥΣΙΚΟ
ΟΛΟΚΛΗΡΟ (Natural)

ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΓ
(10 σακούλες. x 1kg)



006-0003

ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΛΕΥΚΟ
ΟΛΟΚΛΗΡΟ (Blanched)

ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΓ

006-0009

ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΛΕΥΚΟ
ΟΛΟΚΛΗΡΟ (Blanched)

ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΓ
(10 σακούλες. x 1kg)



006-0002

ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΦΙΛΕ
(EXTRA THIN)

ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΓ

006-0011

ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΦΙΛΕ
(EXTRA THIN)

ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΓ
(10 σακούλες. x 1kg)





ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
040-0006	ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35% LAITERIE DE MONTAIGU	6 ΚΥΤΙΑ Χ 1 ΛΤΡΟ
1679-0003	ΒΟΥΤΥΡΟ 82% ASTURIANAS	12 ΡΟΛΑ x 0,5kg
207-0001	ΒΟΥΤΥΡΟ 83% INFINE MONTANARI & GRUZZA	10 ΜΠΛΟΚ x 1kg
193-0028	ΞΥΣΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ MAZZONI (ΚΑΤΕΨΥΓΜ.)	6 ΣΑΚΟΥΛΕΣ x 1kg
193-0029	ΞΥΣΜΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ MAZZONI (ΚΑΤΕΨ.)	10 ΣΑΚΟΥΛΕΣ x 1kg
005-0012	ΒΕΡΙΚΟΚΟ IQF (ΜΙΣΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ)	5 ΔΟΧΕΙΑ x 1kg
031-0013	ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ ELIX	ΔΟΧΕΙΟ 13 kg
031-0014	ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΦΡΑΟΥΛΑ ELIX	ΔΟΧΕΙΟ 13 kg
032-018	ΦΡΟΥΤΑ ΓΛΑΣΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΚΥΒΟΙ ΤΡΙΚΟΛΟΡΕ NAPPI	ΚΙΒΩΤΙΟ 5 kg
005-	ΠΟΥΡΕ ΦΡΟΥΤΩΝ BOIRON	6 ΣΚΑΦΑΚΙΑ x 1 ΛΙΤΡΟ
032-0020	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΦΛΟΥΔΑ ΓΛΑΣΕ NAPPI	ΚΙΒΩΤΙΟ 5 kg
032-0019	ΚΕΡΑΣΙ ΑΜΑΡΕΝΑ ΣΤΕΓΝΗ ΓΛΑΣΕ	ΚΙΒΩΤΙΟ 10 kg
032-0091	ΠΑΣΤΑ ΠΑΓΩΤΟΥ PRONTOFRUTTO ΦΡΑΟΥΛΑ NAPPI	2 ΔΟΧΕΙΑ x 3,5 kg
032-0149	ΠΑΣΤΑ ΠΑΓΩΤΟΥ PRONTOFRUTTO MENTA NAPPI	2 ΔΟΧΕΙΑ x 3,5 kg
032-0185	ΠΑΣΤΑ ΠΑΓΩΤΟΥ PRONTOFRUTTO ΜΑΝΤΑΡΙΝΙ NAPPI	2 ΔΟΧΕΙΑ x 3,5 kg
041-0002	AMARETTO LAZZARONI 70°Be	6 BAGNA x 2 ΛΙΤΡΟ
017-0021	KIRSCH JACOBERT GRAND DISTILLERIE PEREUX SAS	6 ΦΙΑΛΕΣ x 2 ΛΙΤΡΑ
194-0004	ΕΚΧΥΛΙΣΜΑ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ DECO RELIEF	ΦΙΑΛΗ 125ml
017-0005	ΕΚΧΥΛΙΣΜΑ ΑΧΛΑΔΙΟΥ POIRE WILLIAMS 50%	6 ΦΙΑΛΕΣ x 1 ΛΙΤΡΑ
017-0026	ΜΕΤΑΧΑ™ 60%	6 ΦΙΑΛΕΣ x 1 ΛΙΤΡΟ
017-0004	COINTREAU 60%	6 ΦΙΑΛΕΣ x 1 ΛΙΤΡΟ
017-0018	ΡΟΥΜΙ 40% PREMIUM GASTRONOMIE	6 ΦΙΑΛΕΣ x 1 ΛΙΤΡΟ
017-0007	PASSOA 40% PREMIUM GASTRONOMIE	6 ΦΙΑΛΕΣ x 1 ΛΙΤΡΟ
017-0025	LIMONCELLO 70%	6 ΦΙΑΛΕΣ x 1 ΛΙΤΡΟ
064-0003	ΓΛΑΣΟ LEBBE	ΔΟΧΕΙΟ 15 kg
064-0009	ΤΡΙΜΟΛΙΝΗ (ΙΝΒΕΡΤΟΖΑΧΑΡΟ) LEBBE	ΔΟΧΕΙΟ 15 kg
064-0008	ΖΑΧΑΡΗ ΑΧΝΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΥΓΡΑΣΙΑΖΕΙ RAFTI SNOW	5 ΣΑΚΙΑ x 5 kg
001-0601	ΖΑΧΑΡΗ ΑΧΝΗ MIX LUX	ΣΑΚΙ 5 ΚΙΛΩΝ
028-0001	ΖΕΛΑΤΙΝΗ ΠΗΞΕΩΣ ΣΕ ΦΥΛΛΑ	25 ΚΥΤΙΑ x 1kg
115-0027	ΠΗΚΤΙΝΗ NARRAGE NH MIX LUX	ΔΟΧΕΙΟ 1 kg
046-0060	BAKING POWDER MARTIN BRAUN	ΚΙΒΩΤΙΟ 3kg
001-3001	ΠΗΚΤΙΚΟ VICTORIA BASE 50 HOT MIX LUX	5 ΣΑΚΟΥΛΕΣ x 2kg
1352-0010	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΣΟΔΑ CARMENCITA	ΒΑΖΟ 1.800 ΓΡΑΜ.
1352-	ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ / ΒΟΤΑΝΑ CARMENCITA	ΒΑΖΟ
167-0003	ΕΚΧΥΛΙΣΜΑ ΦΥΣΙΚΗΣ ΒΑΝΙΛΙΑΣ PROVA	ΦΙΑΛΗ 1 ΛΙΤΡΟΥ
032-0074	ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ ΨΗΜΕΝΟ ΣΕ ΣΚΟΝΗ NAPPI	10 ΣΑΚΟΥΛΕΣ x 1kg
032-0153	ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΟ ΟΛΟΚΛΗΡΟ	10 ΣΑΚΟΥΛΕΣ x 1 kg
097-0009	ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΚΡΕΜΑ PATISSERIE ANCEL	ΚΙΒΩΤΙΟ 5 kg
053-0131	CHOCOA LUX ΚΑΚΑΟ 22-24%	3 ΣΑΚΟΥΛΕΣ x 5 kg
157-0002	ΑΛΕΥΡΙ ΜΑΝΙΤΟΒΑ PLUS MOLINO DALLAGIOVANNA	ΣΑΚΙ 10 kg
157-0001	ΑΛΕΥΡΙ ΖΑΧ/ΚΗΣ MOLINO DALLAGIOVANNA	ΣΑΚΙ 10 kg



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

01	LUBECA: ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ	
02-08	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	
09	CLAFOUTI Τάρτα με μάρτσιπαν και βερίκοκο	
10	AMARETTO WEDGES Κεράσματα με μάρτσιπαν και σοκολάτα	
11	BISVI Ελβετικό παραδοσιακό γλυκό	
12	MINI GUGLHUPF Κέικ με μάρτσιπαν	
13	RUBLITORTE Ελβετικό κέικ καρότο	
14	HOT CHILI TRUFFLE Τρουφάκι καυτερό	
15	MOZZART CROISSANT Κρουασάν με πραλίνα φουντουκιού	
16	NOUGAT CRISPS Τραγανές νουγκατίνες	
17	NAPOLEON HAT Δανέζικη σπescιαλιτέ με μάρτσιπαν	
18	COOKIES Αμερικανικά cookies με σταγόνες νουγκά	
19	FIORI DI MANDORLA Παραδοσιακά μπισκότα με αμύγδαλα από τη Σικελία	
20	HOT CHOCOLATE Ρόφημα ζεστής σοκολάτας	
21	PETIT ORANGE Μάρτσιπαν με πορτοκάλι	
22-23	MACARONS Γαλλικά Μαχαρόν	
24	ICE BOMB Παρφέ με μάρτσιπαν και βατόμουρο	
25	FUR ELISE Γερμανικό gingerbread	
26	HAZELNUT DELIGHTS Τρίγωνα μπισκότα με φουντούκι και σοκολάτα	
27	ALMOND TREATS Κεράσματα αμυγδάλου	
28	SACHERTORTE Βιενέζικη σοκολατένια τούρτα	
29	MARZIPAN CAKE Κέικ βουτύρου με μάρτσιπαν	
30	TRILOGY Σοκολατάκια νουγκά με μάρτσιπαν	
31	FLORENTINO Πραλίνες με φρούτα και ξηρούς καρπούς	
32	LUBECKER NUT GATEAU Γλυκό τοπικό του Lubecker με ξηρούς καρπούς	
33	ALMOND TARTE Τάρτα αμυγδάλου	
34	MARZIPAN TRUFFLES Τρουφάκια μάρτσιπαν	
35	OUZO MADNESS Πραλίνες με μάρτσιπαν, ούζο και καρύδια	
36	MARZIPAN MOUSSE CAKE Τούρτα αμυγδάλου	
37	FONDANT AU CHOCOLAT Σοκολατόπιτα	
38	MARZISQUARE Πραλίνες με μάρτσιπαν και φουντούκι	
39	LE ROUGE ET LE BLANC Μάρτσιπαν κρέμα με ανανά και σος από βατόμουρο	
40	TARTE ET FRUIT Ταρταλέτα μάρτσιπαν με κρέμα και φρέσκα φρούτα	
41	PASSIONARIAS Σοκολατάκια με μάρτσιπαν και ζελέ από φρούτα του πάθους	
42	LITTLE NIGHT MUSIC Πάστα σοκολάτα-φιστίκι	
43	CROQ' NOISETTE Πραλίνες νουγκά & κροκάν	
44	ICE DREAMS Τρεις συνταγές για παγωτά με μάρτσιπαν, νουγκά και σοκολάτα	
45	SWEET POTATOES Πατάτες από μάρτσιπαν	
46	STOLLEN Παραδοσιακός γερμανικός κορμός	
47	ORIENTAL Σοκολατάκια με μέλι / αμύγδαλο	
48	A WINTER DAY FAIRY TALE Τρούφες με μάρτσιπαν, μπαχαρικά και πορτοκάλι	
49	STRAWBERRY DREAM Τούρτα με κρέμα μάρτσιπαν και φράουλες	
50	PAN DI GENOVA Γενοβέζικη αμυγδαλόπιτα	
51	ALMOND SQUARES Τετράγωνα κεράσματα με μάρτσιπαν	
52	BETHMANN COOKIES Παραδοσιακά μπισκότα αμυγδάλου της Φρανκφούρτης	
53	NOUGAT MOUSSE CAKE Συνταγές για δύο τούρτες με μους φουντουκιού	
54	SAFFRON CURRY Τρούφες καρύδας με σαφράν και κάρι	
55	CINNAMON STARS Μπισκότα κανέλας	
56	AMARETTINI Ιταλικά βουτήματα	
57	SINGLE ORIGIN Πέντε συνταγές για σοκολατάκια με ονομασία προέλευσης	
58	KONINGSBURGER Μάρτσιπαν με πραλίνα φουντουκιού	
59	CANTUCCINI Ιταλικά βουτήματα	
60	PLANET MOCCA Σοκολατάκια μόκα	
61	MATCHA=CHOCO Γαπωνέζικης έμπνευσης σοκολατάκια με πράσινο τσάι μάτσα	
62	RASPBERRY IN PERU Σοκολατάκια με βατόμουρο	
63	ORANGE TRUFFLES Τρούφες με πορτοκάλι	
64	ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΜΑΚΑΡΟΝ	
65	ΑΜΥΓΔΑΛΩΤΑ	
66	ΕΡΓΟΛΑΒΟΙ	
67	DAPPLE PLEASURE Μηλόπιτα με μάρτσιπαν	
68	KRANSE - STANGEN Παραδοσιακό δανέζικο γλυκό με μάρτσιπαν & νουγκά	
69	PASSION CHURROS Τσούρος από μάρτσιπαν	
70	CHOCOMARZIPAN CAKE Κέικ σοκολάτας	
71	SWEET ROSA Σιροπιαστό με τριαντάφυλλο	
72	TEMPTATIONS Τρουφάκια με βατόμουρο	
73	TIRAMISU Τιραμισού τρουφάκια σοκολάτας	
74	ΥΔΡΑΪΙΚΟ ΑΜΥΓΔΑΛΩΤΟ	
75	MARZBERRY με γέμιση φράουλα	
76	MARZMINT με γέμιση μέντα	
77	MARZIDARIN με γέμιση μανταρίνι	
78	ALMOND NOUGAT σοκολατάκι με πραλίνα νουγκά αμυγδάλου ελαφρώς καβουρδισμένο	







Clafouti

Τάρτα με φρούτα και μάρτσιπαν



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
300 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	<p>Χτυπάμε στο μίξερ το μάρτσιπαν με τη ζάχαρη και τα αυγά μέχρι το μείγμα να αποκτήσει κρεμώδη υφή. Προσθέτουμε το γάλα, την κρέμα γάλακτος, το αλεύρι, το ξύσμα λεμονιού, το αλάτι και ανακατεύουμε απαλά. Ανοίγουμε τη ζύμη σε πάχος 3 mm και την τοποθετούμε σε κωνική φόρμα. Στη συνέχεια, προσθέτουμε 250-300 γραμ. φρούτα επιλογής μας και από πάνω ρίχνουμε περίπου 400 γραμ. από το γλυκό γλάσο αυγού. Αν χρησιμοποιήσουμε βερίκοκα, μπορούμε να τοποθετήσουμε το φρούτο πάνω από το γλάσο και αλείφουμε με μαρμελάδα μετά το ψήσιμο.</p> <p>Ψήνουμε σε συμβατικό φούρνο στους 200-210°C για περίπου 35-40 λεπτά ή σε αερόθερμο στους 170-180°C για περίπου 25-30 λεπτά.</p>
50 γραμ. ζάχαρη	
200 γραμ. αυγά	
150 γραμ. γάλα 3,5%	
100 γραμ. κρέμα γάλακτος 35% Laiterie de Montaigu	
50 γραμ. αλεύρι ζαχ/κής Molino Dallagiovanna	
5 γραμ. ξύσμα λεμονιού	
3 γραμ. αλάτι	
Επιπλέον: Περίπου 500-600 γραμ. κατεψυγμένα φρούτα της Βοίγον (βερίκοκα, κεράσια, βατόμουρα) και 500-600 γραμ. ζύμη πάστα φρόλα	





Amaretto Wedges

ΚΕΡΑΣΜΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
800 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	<p>Ζεσταίνουμε στους 80°C την κρέμα γάλακτος με τη ζάχαρη και τη γλυκόζη.</p> <p>Προσθέτουμε το βούτυρο στις σοκολάτες και λιώνουμε αργά. Έπειτα, προσθέτουμε το Amaretto.</p> <p>Με τον πλάστη ανοίγουμε το μάρτσιπαν σε φύλλα πάχους 5 χιλιοστών και το τοποθετούμε πάνω σε αντικολλητικό χαρτί μέσα σε πλαίσιο ύψους περίπου 25 χιλιοστών.</p> <p>Απλώνουμε τη γέμιση ομοιόμορφα πάνω στο μάρτσιπαν και το αφήνουμε στο ψυγείο να παγώσει.</p> <p>Κόβουμε στο επιθυμητό σχήμα και μέγεθος και επικαλύπτουμε με κουβερτούρα. Διακοσμούμε με σοκολάτα όπως στη φωτογραφία.</p>
200 γραμ. ζάχαρη	
150 γραμ. κρέμα γάλακτος 35% Laiterie de Montaignu	
100 γραμ. Amaretto (Bagna Lazzaroni 70°Bé)	
200 γραμ. σιρόπι γλυκόζης	
300 γραμ. βούτυρο 82% Asturianas	
400 γραμ. σοκολάτα 60%	
350 γραμ. κουβερτούρα γάλακτος 33%	



Biskvi

ΕΛΒΕΤΙΚΑ ΚΕΡΑΣΜΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ & ΣΟΚΟΛΑΤΑ



ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΒΑΣΗ (100 τεμάχια Ø5cm)	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
1.000 γρ. αμυγδαλόπαστα M0 52%	Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να πετύχουμε η ζύμη να γίνει ομοιόμορφη και λεία. Με στρογγυλό κορνέ κόβουμε δίσκους διαμέτρου 5 εκατοστών και πάχους περίπου 1 εκατοστού.
400 γρ. ζάχαρη	
200 γρ. ασπράδια αυγών	

ΨΗΣΙΜΟ

200°C για περίπου 15 λεπτά σε συμβατικό φούρνο ή 180°C για περίπου 10 λεπτά σε αερόθερμο φούρνο.

ΥΛΙΚΑ για γκανάς	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
600 γρ. σκούρα σοκολάτα 60%	Ζεσταίνουμε την κρέμα και ρίχνουμε μέσα τη σοκολάτα. Ανακατεύουμε μέχρι να γίνει μια ομοιόμορφη γκανάς. Ετοιμάζουμε την γκανάς μία ημέρα νωρίτερα.
600 γρ. κρέμα γάλακτος 35% Laiterie de Montaigu	

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Απλώνουμε την γκανάς στα δισκάκια μακαρόν σε κωνικό σχήμα και τα αφήνουμε να κρυώσουν στο ψυγείο. Βουτάμε το πάνω μέρος του κώνου σε σοκολάτα υγείας.



Το ελβετικό παραδοσιακό κέρασμα Biskvi γίνεται κατά κανόνα με γκανάς ή εναλλακτικά με βουτυρόκρεμα, ενώ είναι γνωστό και με το όνομα της Γαλλίδας ηθοποιού Sarah Bernhardt.





Mini Guglhupf (Κουκλόφ)

ΚΕΪΚ ΜΕ ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ



ΥΛΙΚΑ για περίπου 35 φόρμες 90ml	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
350 γρ. αμυγδαλόπαστα M0 52%	<p>Ψιλοκόβουμε τα βερίκοκα. Ανακατεύουμε την αμυγδαλόπαστα με τη ζάχαρη, το ινβερτοζάχαρο και το ποτό μέχρι να πετύχουμε μία λεία ζύμη. Προσθέτουμε χτυπώντας με το σύρμα το βούτυρο, το αλάτι και τα μυρωδικά μέχρι να αφρατέψει. Σταδιακά προσθέτουμε και τα αυγά και έπειτα το αλεύρι και το baking powder κοσκινισμένα. Τέλος ενσωματώνουμε τα βερίκοκα και το θυμάρι.</p> <p>Γεμίζουμε φόρμες σιλικόνης και ψήνουμε σε συμβατικό φούρνος στους 185°C για περίπου 35 λεπτά.</p> <p>Γλασάρουμε με ζεστή μαρμελάδα βερίκοκο Elix.</p>
350 γρ. βούτυρο 83% Infine Ιταλίας	
250 γρ. ζάχαρη	
50 γρ. ινβερτοζάχαρο Lebbe	
50 γρ. ποτό Poire Williams	
2 γρ. αλάτι	
Βανίλια, λεμόνι	
400 γρ. ολόκληρα αυγά	
400 γρ. αλεύρι ζαχ/κής Molino Dallagiovanna	
8 γρ. baking soda Martin Braun	
300 γρ. βερίκοκα 1QF Les Vergers Boiron	
8 γρ. φρέσκο θυμάρι ή λεμονοθύμαρο (μόνο τα φύλλα)	



Εναλλακτικά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε γεμίσεις όπως σοκολάτα με κεράσι ή ροδάκινο. Το ψημένο κέικ μπορεί εύκολα να καταψυχθεί. Η συνταγή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως βάση.





Rublitorde

ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΕΛΒΕΤΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΚΕΪΚ ΚΑΡΟΤΟ



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
200 γρ. μάρτσιπαν Μ0 52%	Χτυπάμε με το σύρμα το μάρτσιπαν με τους κρόκους και το ποτό μέχρι να πετύχουμε μείγμα ανοιχτόχρωμο και κρεμώδες. Χτυπάμε σε μαρέγκα τα ασπράδια με τη ζάχαρη και το αλάτι.
100 γρ. κρόκους αυγών	
40 γρ. ποτό Kirsch	
200 γρ. ασπράδια αυγών	Αναμειγνύουμε το τριμμένο καρότο με την πούδρα φουντούκι, το αλεύρι και το baking powder. Ενσωματώνουμε απαλά και λίγο λίγο την μαρέγκα και το μείγμα καρότου στο μείγμα του μάρτσιπαν. Τοποθετούμε σε φόρμα ψησίματος διαμέτρου 26cm και ψήνουμε στους 180°C για 35-45 λεπτά.
100 γρ. Ζάχαρη	
1 γρ. αλάτι	ΣΥΝΘΕΣΗ
250 γρ. τριμμένο καρότο	Κόβουμε το κέικ στη μέση, σιροπιάζουμε ελαφρώς με kirsch και απλώνουμε μια λεπτή στρώση βουτυρόκρεμα Bianca Soft Braun. Μπορεί βέβαια να σερβιριστεί το κέικ και σκέτο. Καλύπτουμε με μία ακόμη λεπτή στρώση αμυδαλόπαστας και για επικάλυψη απλώνουμε Covela White Braun. Προαιρετικά διακοσμούμε με καροτάκια από μάρτσιπαν.
250 γρ. πούδρα φουντούκι Nappi	
50 γρ. αλεύρι Ζαχ/κής Molino Dallagiovanna	
1 γρ. baking powder Martin Braun	





Hot Chilli truffle

ΤΡΟΥΦΑΚΙ ΚΑΥΤΕΡΟ



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΜΕΘΟΔΟΣ

1000 γρ. σκούρα σοκολάτα 60%

750 gr. κρέμα γάλακτος 35% Laiterie de Montaignu

6 γρ. τσίλι σκόνη Carmencita

25 γρ. ρούμι 40% Premium Gastronomie

Ζεσταίνουμε την κρέμα να πάρει βράση. Ανακατεύοντας γρήγορα, προσθέτουμε τις σταγόνες σοκολάτας μέχρι να διαλυθούν κι ύστερα διαδοχικά το τσίλι και το ρούμι. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει. Μόλις αρχίσει να κρυσταλλώνει, το χτυπάμε να γίνει λείο. Αν χρειαστεί, ζεσταίνουμε ξανά. Έπειτα πλάθουμε σε μπαλάκια μεγέθους καρδιού και τα αφήνουμε πάνω σε αντικολητικό χαρτί να κρυώσουν καλά για περίπου μία ώρα. Βουτάμε τα τρουφάκια σε σκούρα σοκολάτα (λιωμένη περίπου στους 40°C) και τα κυλάμε αμέσως σε σκόνη κακάο. Τα τοποθετούμε σε σίτα και τινάζουμε απαλά για να πέσει η παραπάνω σκόνη κακάο.

ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΜΕΘΟΔΟΣ

750 γρ. κρέμα γάλακτος 35%

150 γρ. σιρόπι γλυκόζης

150 γρ. βούτυρο 82%

6 γρ chilli σε σκόνη

500 γρ. nugat φουντουκιού NNXX

750 γρ. σοκολάτα 60%

25 γρ. ρούμι 40% Premium Gastronomie

Truffle shells (κελύφη για σοκολατάκια)

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος, το βούτυρο και τη γλυκόζη. Προσθέτουμε διαδοχικά το chilli, τη σοκολάτα, την πραλίνα και τελευταίο το ρούμι. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει και γεμίζουμε έτοιμα κελύφη για σοκολατάκια.



Croissant Mozart

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΜΕ ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ & ΝΟΥΓΚΑ



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
1.000 γρ. Pistachio Marzipan almond paste	Ανακατεύουμε το μάρτσιπαν, τη ζάχαρη και τα ασπράδια μέχρι να έχουμε μια λεία ζύμη. Προετοιμάζουμε τη ζύμη του κρουασάν με το συνήθη τρόπο. Με σακούλα ζαχαροπλαστικής χωριστά απλώνουμε πάνω στην ανοιχτή ωμή ζύμη για κάθε κρουασάν μια σειρά από της γέμιση μάρτσιπαν και μία από νουγκά. Τυλίγουμε τη ζύμη ώστε να πάρει το σχήμα του κρουασάν και αφήνουμε να φουσκώσει και να ψηθεί όπως συνήθως. Γαρνίρουμε με γλάσο και ψιλοκομμένο φιστίκι Αιγίνης.
500 γρ. ζάχαρη	
150-200 γρ. ασπράδια αυγών	
Nugat φουντουκιού	





Nougat Crisps

ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΕΡΑΣΜΑ ΝΟΥΓΚΑΤΙΝΑΣ



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
750 γραμ. nougat φουντουκιού	Λιώνουμε μαζί τη σοκολάτα και το nougat στους 40°C και κατεβάζουμε τη θερμοκρασία στους 25°C. Τυλίγουμε με απαλές κινήσεις τις νιφάδες δημητριακών μέσα στο μείγμα και χρησιμοποιώντας δύο κουτάλια σχηματίζουμε μικρά μπαλάκια περίπου 5-10 γρ. τα οποία απλώνουμε πάνω σε αντικολλητικό χαρτί. Μόλις κρυώσουν είναι έτοιμα για σερβίρισμα.
750 γραμ. κουβερτούρα γάλακτος 39%	
500 γραμ. νιφάδες δημητριακών	



Μια παραλλαγή της συνταγής είναι να χρησιμοποιήσετε αντί για νιφάδες δημητριακών καβουρδισμένα δημητριακά ή σπασμένα φουντούκια.



Το καπέλο του Ναπολέοντα

ΔΑΝΕΖΙΚΗ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΜΕ ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ



ΥΛΙΚΑ για περίπου 75 τεμάχια 50-60 γραμ.	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
200 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	Ζυμώνουμε καλά το μάρτσιπαν με το βούτυρο, τη ζάχαρη, τα αυγά και το αλεύρι μέχρι να έχουμε μια λεία ζύμη. Αφήνουμε στη συντήρηση για μία ώρα και ύστερα ανοίγουμε φύλλο πάχους 3 χιλιοστών. Κόβουμε με στρογγυλό κουπ πατ διαμέτρου 8,5 εκατοστών.
600 γραμ. βούτυρο 83% Infine	
400 γραμ. ζάχαρη	
150 γραμ. αυγά	Με σακούλα ζαχαροπλατικής κόβουμε μια ποσότητα νουγκά για ψήσιμο στο κέντρο των δίσκων.
1.000 γραμ. αλεύρι ζαχ/κής Molino Dallagiovanna	
400 γραμ. nougat 45% για ψήσιμο	Φτιάχνουμε τη γέμιση ανακατεύοντας το μάρτσιπαν με τη ζάχαρη και τα ασπράδια και φτιάχνουμε μπάλες των 25 γραμμαρίων τις οποίες βάζουμε πάνω στην πραλίνα.
1.200 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52%	
500 γραμ. ζάχαρη	
180 γραμ. ασπράδια	Πιέζουμε τη ζύμη της βάσης πάνω στη γέμιση σε τρεις πλευρές και ψήνουμε στους 200°C (συμβατικός φούρνος) ή στους 180°C (αερόθερμος φούρνος) για 10-12 λεπτά. Μόλις κρυώσουν βουτάμε τις άκρες τους σε στρωμένη σκούρα σοκολάτα.





Cookies

ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ ΜΕ ΣΤΑΓΟΝΕΣ NOUGAT



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
150 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	<p>Χτυπάμε το λιωμένο βούτυρο με τη ζάχαρη και το μάρτσιπαν. Προσθέτουμε το αλάτι, μερικές σταγόνες απόσταγμα βανίλιας και τα αυγά. Ενσωματώνουμε το αλεύρι και τη μαγειρική σόδα. Τέλος, ανακατεύουμε μέσα στη ζύμη τα φουντούκια και τις σταγόνες nougat. Ζυμώνουμε τη μαλακή ζύμη σε μπαλάκια (περίπου 30 γραμμαρίων το καθένα) ή χρησιμοποιούμε ένα σκουπ παγωτού.</p> <p>Πιέζουμε τα ζυμαράκια ομοιόμορφα ώστε γίνουν επίπεδα πάνω σε λαμαρίνα και ψήνουμε στους 200-210°C (ανώτατη θερμοκρασία οι 220°C και κατώτατη οι 180-190°C) για περίπου 10-15 λεπτά (ανάλογα με το βάρος).</p>
250 γραμ. βούτυρο 83% Infine	
300 γραμ. ζάχαρη	
100 γραμ. αυγά	
3 γραμ. αλάτι	
Απόσταγμα βανίλιας PROVA	
350 γραμ. αλεύρι Manitoba Molino Dallagiovanna	
5 γραμ. μαγειρική σόδα Carmencita	
200 γραμ. φουντούκια σπασμένα ελαφρώς καβουρδισμένα Nappi	
300 γραμ. σταγόνες Nougat για ψήσιμο	



Fiori di Mandorla

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΓΛΥΚΟ ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΑ ΑΠΟ ΤΗ ΣΙΚΕΛΙΑ



ΥΛΙΚΑ για 100 τεμάχια	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
1.000 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	Χτυπάμε στο μίξερ το μάρτσιπαν με τη ζάχαρη και τα ασπράδια μέχρι να έχουμε μια λεία ζύμη. Προσθέτουμε το ξύσμα λεμονιού ή πορτοκαλιού. Χωρίζουμε τη ζύμη σε κομμάτια περίπου 15 γραμμαρίων και τα κυλάμε στην άχνη.
400 γραμ. ζάχαρη	
150 γραμ. ασπράδια	
10 γραμ. ξύσμα λεμονιού (ή 25 γραμ. ξύσμα πορτοκαλιού)	
Ζάχαρη άχνη Mix Lux	
	Τοποθετούμε στη λαμαρίνα και ψήνουμε αμέσως, στους 180-200°C (ανώτατη θερμοκρασία οι 200°C και κατώτατη οι 180-190°C) για περίπου 20 λεπτά.





Hot Chocolate

ΡΟΦΗΜΑ ΖΕΣΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
300 γραμ. κουβερτούρα 60%	Διαλύουμε σε ζεστό νερό την κουβερτούρα (σπασμένη ή σε σταγόνες) και ανακατεύουμε μέχρι να πετύχουμε μια λεία σοκολατένια μάζα. Η θερμοκρασία πρέπει να είναι περίπου 50°C για να μην πάρει βράση το μείγμα. Προσθέτουμε το γάλα και ανακατεύοντας συνεχώς δυναμώνουμε τη φωτιά στην επιθυμητή θερμοκρασία.
150 γραμ. νερό	
1.000 γραμ. γάλα 3,5%	



Σερβίρουμε αμέσως σε ποτήρια ή φλιτζάνια. Η ζεστή σοκολάτα μπορεί να διακοσμητεί με σαντιγί, αφρόγαλα ή λίγο κακάο.





Petit Orange

ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
1.000 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	Χτυπάμε μαζί το μάρτσιπαν, τα αυγά, το λικέρ πορτοκαλιού και το χυμό πορτοκαλιού, μέχρι να έχουμε ένα λείο μείγμα. Προσθέτουμε το μαλακωμένο βούτυρο, το αλάτι και το χυμό λεμονιού. Ανακατεύουμε πάλι. Ενσωματώνουμε στο μείγμα το ξύσμα πορτοκαλιού και το αλεύρι.
230 γραμ. αυγά	
100 γραμ. Cointreau	
70 γραμ. χυμός πορτοκάλι	
330 γραμ. βούτυρο 83% Infine (λιωμένο)	
85 γραμ. αλεύρι ζαχ/κής Molino Dallagionanna	
1 πρέζα αλάτι Carmencita	
Χυμός λεμονιού Les Vergers Boiron	Γεμίζουμε με τη ζύμη μικρές φόρμες σιλικόνης και ψήνουμε στους 200°C για περίπου 12 λεπτά.
25 γραμ. ξύσμα πορτοκαλιού*	



Για να ενισχύσετε τη γεύση του πορτοκαλιού, εκτός από ξύσμα, μπορείτε να προσθέσετε λίγη πάστα πορτοκάλι ή πορτοκαλέλαιο.





Macarons

ΚΕΛΥΦΗ ΓΙΑ ΓΑΛΛΙΚΑ ΜΑΚΑΡΟΝ



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
200 γραμ. ζάχαρη άχνη	Κοσκινίζουμε μαζί την πούδρα αμυγδάλου με την άχνη ζάχαρη. Προσθέτουμε τα πρώτα ασπράδια και τα χτυπάμε με το σύρμα μέχρι να γίνει τελείως λείο το μείγμα. Με απαλές κινήσεις ενσωματώνουμε το κακάο ή άλλη σκόνη για να πετύχουμε το επιθυμητό χρώμα. Βράζουμε τη ζάχαρη και το νερό στους 118°C. Μόλις το σιρόπι φτάσει τους 115°C χτυπάμε τα δεύτερα ασπράδια σε μαρέγκα. Ρίχνουμε το σιρόπι στα αυγά με πολύ λεπτή ροή, χτυπώντας διαρκώς σε χαμηλή ταχύτητα. Μόλις ενσωματώσουμε το σιρόπι, ανεβάζουμε την ταχύτητα του μίξερ. Όταν η θερμοκρασία του μείγματος φτάσει τους 50°C αφαιρούμε το μείγμα αυτό στο προηγούμενο διπλώνοντας το ένα μέσα στο άλλο με τρεις κινήσεις. Με κορνέ 10 mm κόβουμε μακαρόν πάνω σε λαμαρίνα στρωμένη με χαρτί ψησίματος ή φύλλο σιλικόνης και ψήνουμε.
300 γραμ. πούδρα αμυγδάλου	
110 γραμ. ασπράδια	
80 γραμ. νερό	
300 γραμ. ζάχαρη	
110 γραμ. ασπράδια	
30 γραμ. κακάο σκόνη με πούδρα αμυγδάλου	

ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Ψήνουμε σε φούρνο πολλών επιπέδων: Θερμοκρασία επάνω: 200-210°C / Θερμοκρασία κάτω: 190-200°C
Διάρκεια ψησίματος: περίπου 12 λεπτά (Flue: Ανοιχτό)
Στα μισά του χρόνου ψησίματος, ανοίγουμε το τάπερ για περίπου 2 δευτερόλεπτα. Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, βγάζουμε αμέσως τα μακαρόν με το χαρτί ψησίματος ή το φύλλο σιλικόνης από τη λαμαρίνα και τα αφήνουμε να κρυώσουν στον πάγκο.



Macarons

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΕΜΙΣΕΩΝ ΓΙΑ ΓΑΛΛΙΚΑ ΜΑΚΑΡΟΝ



ΥΛΙΚΑ για γκανάς μάρτσιπαν	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
100 γραμ. μάρτσιπαν M0 52% αμύγδαλο	Σε καθαρολάκι χτυπάμε μαζί το μάρτσιπαν με την κρέμα γάλακτος. Μόλις το μείγμα γίνει λείο, ζεσταίνουμε ανακατεύοντας συνεχώς. Ρίχνουμε το μείγμα ζεστή πάνω στις σταγόνες λευκής σοκολάτας και προσθέτουμε το λικέρ. Μόλις κρυώσει, χτυπάμε τη γέμιση και εφαρμόζουμε.
125 γραμ. κρέμα γάλακτος 35% Laiterie de Montaignu	
170 γραμ. λευκή σοκολάτα	
15 γραμ. αμαρέτο Lazzaroni	
ΥΛΙΚΑ για μάρτσιπαν με πορτοκάλι	Χτυπάμε το μάρτσιπαν με όλα τα υπόλοιπα υλικά. Μόλις πετύχουμε μια λεία γέμιση εφαρμόζουμε στα μακαρόν.
250 γραμ. μάρτσιπαν MI 37%	
20 γραμ. Cointreau	
50 γραμ. σιρόπι	
10 γραμ. νερό	
ΥΛΙΚΑ για γκανάς σοκολάτα	Βράζουμε την κρέμα γάλακτος και τη ρίχνουμε πάνω από τις σταγόνες σοκολάτας. Ενσωματώνουμε καλά και αφήνουμε να κρυώσει.
200 γραμ. κρέμα γάλακτος 35% Laiterie de Montaignu	
200 γραμ. κουβερτούρα σκούρας σοκολάτας 60%	
ΥΛΙΚΑ για μάρτσιπαν φιστίκι	Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί. Μόλις η γέμιση αποκτήσει λεία υφή, την εφαρμόζουμε στα μακαρόν. Προαιρετικά, προσθέτουμε φιστίκια ψιλοκομμένα ή σε σκόνη.
250 γραμ. μάρτσιπαν φιστίκι PM A	
20 γραμ. Kirsch	
50 γραμ. σιρόπι	
10 γραμ. νερό	



Εναλλακτικά, μπορούμε να γεμίσουμε τα μακαρόν με βουτυρόκρεμες σε οποιαδήποτε γεύση προτιμάμε ή με πραλίνα φουντουκιού.





Ice-bomb

ΠΑΡΦΕ ΜΕ ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ ΚΑΙ ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
400 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	Χτυπάμε στο μίξερ το μάρτσιπαν με το νερό μέχρι να πετύχουμε μια λεία μάζα. Ψήνουμε σε μπεν μαρί τα αυγά, τους κρόκους και τη ζάχαρη, προσθέτουμε το μείγμα με το μάρτσιπαν και το αφήνουμε να κρυώσει ανακατεύοντας διαρκώς. Ενσωματώνουμε διπλώνοντας με απαλές κινήσεις την κρέμα γάλακτος χτυπημένη. Ρίχνουμε το παρφέ σε μια κρύα φόρμα και καλύπτουμε με μια λεπτή στρώση παντεσπάνι αμυγδάλου. Καταψύχουμε. Σερβίρουμε σε πιάτο διακοσμημένο με φρέσκα βατόμουρα και/ή σος βατόμουρο.
50 γραμ. νερό	
250 γραμ. ζάχαρη	
150 γραμ. κρόκους (παστεριωμένους)	
250 γραμ. αυγά (παστεριωμένα)	
1.000 γραμ. κρέμα γάλακτος 35% Laiterie de Montaiigu	
Φρέσκα βατόμουρα και σος βατόμουρου	
2 γραμ. απόσταγμα τριαντάφυλλο Decorelief	



Für Elise

ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΓΕΡΜΑΝΙΚΟ GINERBREAD



ΥΛΙΚΑ για περίπου 30 τεμάχια	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
500 γραμ. μάρτσιπαν M0 52% αμύγδαλο	Χτυπάμε τα δύο μάρτσιπαν, το νερό, το πορτοκάλι γλασέ και τη ζάχαρη μέχρι να πετύχουμε ένα ομοιογενές μείγμα.
500 γραμ. μάρτσιπαν φουντουκιού NMSP A	
100 γραμ. νερό	Διαλύουμε το baking powder στα ασπράδια, προσθέτουμε τη ζάχαρη και χτυπάμε σε μαρέγκα. Με απαλές κινήσεις ενσωματώνουμε τη μαρέγκα λίγη-λίγη στο αρχικό μείγμα.
200 γραμ. πορτοκάλι γλασέ κυβάκια Nappi	
150 γραμ. ζάχαρη	
200 γραμ. ασπράδια	
340 γραμ. ζάχαρη	Κοσκινίζουμε το αλεύρι με το τζίντζερ και ρίχνουμε στο μείγμα ζυμώνοντας συνέχεια.
6 γραμ. baking powder Martin Braun	
12 γραμ. ginger σε σκόνη Carmencita	
130 γραμ. αλεύρι ζαχ/κής Molino Dallagiovanna	
ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	
Με κορνέ γεμίζουμε καραμελόχαρτα με το μείγμα (περίπου 70 γρ. το κομμάτι). Τα πιέζουμε να γίνουν επίπεδα και τα αφήνουμε μία νύχτα να στεγνώσουν. Ψήνουμε την επόμενη στους 200°C με ανοιχτό τον ατμό, για περίπου 15 λεπτά. Τα αφήνουμε να κρυώσουν πριν τα επικαλύψουμε με κουβερτούρα bitter ή γλάσο (βράζουμε 500 γραμ. ζάχαρη με 200 γραμ. νερό στους 109°C).	





Hazelnut delights

ΤΡΙΓΩΝΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΜΕ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ



ΥΛΙΚΑ για τη ζύμη	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
250 γραμ. ζάχαρη	Ζυμώνουμε τη ζάχαρη, το βούτυρο, τα αυγά και το αλεύρι μέχρι να έχουμε μια σφιχτή ζύμη. Ανοίγουμε σε φύλλο πάχους 2-3 χιλιοστών και απλώνουμε σε ταψί (60x40 cm). Ψήνουμε μέχρι να ροδίσει και αμέσως μόλις βγει (πριν κρυώσει) αλείφουμε την επιφάνεια με μαρμελάδα βερίκοκο.
500 γραμ. βούτυρο 83% Infine	
150 γραμ. αυγά	
1.000 γραμ. αλεύρι ζαχ/κής Molino Dallagionanna	
Βανίλια, λεμόνι, αλάτι, κανέλα (προαιρετικά)	
Μαρμελάδα βερίκοκο Elix	
ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ
1.200 γραμ. μάρτσιπαν φουντουκιού	Χτυπάμε το μάρτσιπαν φουντουκιού με τη ζάχαρη και τα ασπράδια μέχρι να γίνει η ζύμη λεία. Έπειτα, ενσωματώνουμε στη ζύμη τα ψιλοκομμένα φουντούκια. Απλώνουμε ομοιόμορφα σε φύλλο σιλικόνης και ψήνουμε για 25' στους 210°C (συμβατικό φούρνο) ή για 15-20' στους 200°C (αερόθερμος φούρνος). Κόβουμε αμέσως σε τρίγωνα και βουτάμε τη μία άκρη τους σε στρωμένη σοκολάτα κουβερτούρα 60%
500 γραμ. ζάχαρη	
350 γραμ. ασπράδια	
600 γραμ. φουντούκια ψιλοκομμένα Nappi	
Σοκολάτα κουβερτούρα 60%	



Almond treats

ΚΕΡΑΣΜΑΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
1.000 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	Χτυπάμε στο μίξερ το μάρτσιπαν με τη ζάχαρη και τα ασπράδια (ή τους κρόκους), Μόλις πετύχουμε μια ζύμη λεία. Με κορνέ 12mm κόβουμε μικρές ροζέτες (περίπου 10 γραμ.). Διακοσμούμε με φρούτα γλασέ ή ξηρούς καρπούς και ψήνουμε στους 210-220°C για 12-15' (μέχρι να πάρουν
250 γραμ. ζάχαρη	
150 γραμ. ασπράδια ή 350 γραμ. κρόκους	
ΥΛΙΚΑ για γλασάζ	
Μαρμελάδα βερίκοκο Elix (ζεστή)	
ΥΛΙΚΑ για μισοφέγγαρο αμυγδαλωτά	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
1.000 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να αποκτήσουμε μια μαλακή και λεία ζύμη. Χωρίζουμε σε κομμάτια 40-50 γραμ., ανοίγουμε ελαφρώς, τοποθετούμε στο κέντρο της κομμένα αμύγδαλα και διπλώνουμε σε σχήμα μισοφέγγαρου. Ψήνουμε στους 190-200°C για περίπου 15-20 λεπτά. Προαιρετικά, βουτάμε τις άκρες σε στρωμένη σκούρα σοκολάτα κουβερτούρα.
500 γραμ. ζάχαρη	
150-200 γραμ. ασπράδια	





Sachertorte

ΤΟ ΠΕΡΙΦΗΜΟ ΒΙΕΝΕΖΙΚΟ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΟ ΚΕΪΚ



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
300 γρ. βούτυρο 83% Infine	Χτυπάμε το βούτυρο και τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν. Έπειτα, προσθέτουμε σταδιακά τα αυγά και τους κρόκους χτυπώντας διαρκώς μέχρι να έχουμε ένα μείγμα ελαφρύ και αφράτο. Χτυπάμε χωριστά τα ασπράδια και τη ζάχαρη σε μαρέγκα. Ενσωματώνουμε τη λιωμένη σοκολάτα στο αρχικό μείγμα. Ανακατεύουμε το αλεύρι με την προύδρα αμυγδάλου. Έπειτα προσεκτικά ενσωματώνουμε λίγη-λίγη τη μαρέγκα και το αρχικό μείγμα στο αλεύρι.
150 γρ. ζάχαρη	
240 γρ. κρόκους	
150 γρ. αυγά	
300 γρ. ασπράδια	
150 γρ. ζάχαρη	
300 γρ. πούδρα αμυγδάλου	
150 γρ. αλεύρι ζαχ/κής Molino Dalagiovanna	Οδηγίες ψησίματος: 180°C για περίπου 40-50 λεπτά.
400 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα 60%	Μόλις κρυσώσει κόβουμε το κέικ σε 3-4 δίσκους. Ανακατεύουμε λίγο ρούμι με ζάχαρη και ραντίζουμε το κέικ. Χρησιμοποιούμε μαρμελάδα βερίκοκο ως γέμιση ανάμεσα στα παντεσπάνια. Τέλος, καλύπτουμε με μια λεπτή στρώση μάρτσιπαν και από πάνω με κουβερτούρα. Διακοσμούμε.



Η αυθεντική συνταγή της περίφημης Sachertorte παραμένει μυστική. Παρ' όλα αυτά, η συνταγή που σας προτείνουμε εδώ είναι πολύ κοντά στην αυθεντική, όπως θα διαπιστώσετε με μια δοκιμή.





Marzipan Cake

ΚΕΪΚ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΜΕ ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ



ΥΛΙΚΑ για ζύμη (60x40cm)	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
850 γρ. αλεύρι ζαχ/κής Dalagiovanna	Αφήνουμε το γάλα με τη ζάχαρη και τη μαγιά σε μπολ για περίπου 10 λεπτά. Ύστερα, προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώνουμε για 2 λεπτά στην αργή ταχύτητα και για 10 λεπτά στη γρήγορη μέχρι να μαλακώσει η ζύμη - η θερμοκρασία της υπολογίζεται στους 22-24°C. Την αφήνουμε να ξεκουραστεί για περίπου 45 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου. Έπειτα, ζυμώνουμε ξανά και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για άλλα 15 λεπτά. Ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλλο για ταψί 60 x 40 cm, τρυπάμε με το ρολό και τοποθετούμε στη στόφα για περίπου 1 ώρα (30-35°C, υγρασία 70%).
50 γρ. μαγιά	
100 γρ. ζάχαρη	
500 γρ. γάλα	
90 γρ. βούτυρο 83% Infine	
7 γρ. αλάτι Carmencita	
Βανίλια, λεμόνι	
ΥΛΙΚΑ για γέμιση μάρτσιπαν	Ανακατεύουμε το μάρτσιπαν, το βούτυρο και το γλάσο μέχρι να γίνουν μια λεία μάζα. Αλείφουμε τη ζύμη με γάλα και μετά ανοίγουμε γουβίτσες σε διάφορα σημεία όπου θα τοποθετήσουμε τη γέμιση.
300 γρ. μάρτσιπαν M0 52%	
300 γρ. βούτυρο 82% Asturianas	
300 γρ. γλάσο Lebbe	
ΥΛΙΚΑ για διακόσμηση	Καλύπτουμε όλη την επιφάνεια με αμύγδαλο φιλέ και πασπαλίζουμε με ζάχαρη.
Αμύγδαλο φιλέ / ζάχαρη	
ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: Στους 200°C για περίπου 25 λεπτά	





Trilogy

ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ ΝΟΥΓΚΑ ΚΑΙ ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ ΜΕ ΤΡΕΙΣ ΓΕΜΙΣΕΙΣ



ΥΛΙΚΑ για γέμιση	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
1.000 γρ. μάρτσιπαν φιστίκι PM A	Λιώνουμε την πάστα πραλίνας και τη δουλεύουμε για να τη στρώσουμε στους 25°C. Απλώνουμε την πραλίνα σε μια φόρμα ή ανάμεσα σε μεταλλικά πηχάκια ύψους μισού εκατοστού και την αφήνουμε να σταθεροποιηθεί. Στο μεταξύ, ανοίγουμε την πάστα φουντουκιού και την πάστα φιστίκι σε φύλλα πάχους μισού εκατοστού. Απλώνουμε μέσα διαδοχικά σε στρώσεις την πάστα φουντουκιού, την πάστα πραλίνας και την πάστα φιστίκι μάρτσιπαν και αναποδογυρίζουμε τη φόρμα. Έπειτα, επικαλύπτουμε τη βάση της πραλίνας με μια λεπτή στρώση κουβερτούρας γάλακτος. Μόλις σταθεροποιηθεί η σοκολάτα, αναποδογυρίζουμε ξανά τη φόρμα κόβουμε με κιθάρα σε κομμάτια των 2-3 εκατοστών. Επικαλύπτουμε τα σοκολατάκια με σοκολάτα γάλακτος και διακοσμούμε.
1.000 γρ. μάρτσιπαν φουντουκιού special A NMSP A	
1.000 γρ. nugat φουντουκιού έξτρα δυνατή καβουρδισμένη NBN	
ΥΛΙΚΑ για επικάλυψη	
Σοκολάτα Γάλακτος 33%	



Florentino

ΠΡΑΛΙΝΕΣ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ



ΥΛΙΚΑ για τη βάση	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
400 γραμ. ζάχαρη	Ψήνουμε τα αμύγδαλα μέχρι να πάρουν χρυσαφένιο χρώμα. Ψιλοκόβουμε τα φιστίκια και τα κεράσια γλασέ. Βάζουμε στη φωτιά το βούτυρο με το μέλι να ζεσταθούν. Λιώνουμε τη ζάχαρη και προσθέτουμε το βούτυρο με το μέλι ανακατεύοντας διαρκώς μέχρι να έχουμε ένα λείο μείγμα. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά. Απλώνουμε το μείγμα και ανοίγουμε σε μακρόστενες λωρίδες πάχους 10-12mm. Μόλις κρυώσει το μείγμα, γλασάρουμε και κόβουμε σε μικρά παραλληλόγραμμα. Έπειτα, βυθίζουμε τη βάση τους σε σοκολάτα.
200 γραμ. βούτυρο 82% Asturias	
100 γραμ. μέλι	
200 γραμ. αμύγδαλα φιλέ	
200 γραμ. αμύγδαλα σπασμένα	
50 γραμ. φιστίκια Αιγίνης σπασμένα	
200 γραμ. κεράσι γλασέ Nappi	
ΥΛΙΚΑ για φλορεντίνο soft	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
400 γραμ. ζάχαρη	Λιώνουμε τη ζάχαρη, προσθέτουμε την κρέμα και το σιρόπι γλυκόζης και ενσωματώνουμε τα καβουρδισμένα κομμάτια φουντουκιού. Μόλις κρυώσει το μείγμα, ζυμώνουμε με την πάστα φουντούκι. Ανοίγουμε τη ζύμη με τον πλάστη και κόβουμε σε δίσκους. Γαρνίρουμε κάθε δίσκο με λίγη πραλίνα και τοποθετούμε από πάνω ένα καβουρδισμένο φουντούκι. Επικαλύπτουμε με σοκολάτα γάλακτος.
175 γραμ. κρέμα γάλακτος 35%	
80 γρ. σιρόπι γλυκόζης	
500 γρ. καβουρδισμένα φουντούκια σπασμένα σε μεσαία κομμάτια Nappi	
900 γρ. nugat φουντουκιού	





Lubecker Nut Gateaux

ΤΟΠΙΚΟ ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ LUBEKER ΜΕ ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
800 γραμ. κρέμα γάλακτος 35% Laiterie de Montaigne (χτυπημένη)	Μουλιάζουμε τη ζελατίνη σε κρύο νερό, τη στίβουμε και τη διαλύουμε καλά. Χτυπάμε λίγο από τη χτυπημένη κρέμα γάλακτος με την πραλίνα φουντουκιού στην οποία έχουμε προηγουμένως ενσωματώσει τη ζάχαρη. Προσθέτουμε τη ζελατίνη, τα φουντούκια και τέλος την υπόλοιπη χτυπημένη κρέμα γάλακτος.
80 γραμ. ζάχαρη	
5 φύλλα ζελατίνης	
100 γραμ. πούδρα φουντουκιού Nappi	
30 γραμ. πραλίνα φουντουκιού 100%	

ΣΥΝΘΕΣΗ

Τοποθετούμε στη βάση ένα μπισκούι με επικάλυψη σοκολάτας γάλακτος. Βάζουμε από πάνω ένα παντεσπάνι αμυγδάλου (βλ. συνταγή Strawberry Dream σελ. 49) και ραντίζουμε με λικέρ Amaretto. Τοποθετούμε τσέρκι γύρω από τη βάση, γεμίζουμε με την κρέμα που ετοιμάσαμε και αφήνουμε στο ψυγείο για περίπου 4-5 ώρες. Η κρέμα φουντούκι μπορεί να καλυφθεί με μάρτσιπαν ανοιγμένο με πλάστη σε φύλλο πάχους περίπου 2,5 χιλιοστών. Τέλος, διακοσμούμε με ροζέτες κρέμας, καρύδια και φουντούκια.





Almond tarte

ΤΑΡΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ



ΥΛΙΚΑ για ζύμη	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
400 γραμ. ζάχαρη (άχνη ή κρυσταλλική)	Χτυπάμε με το σύρμα το μάρτσιπαν με το βούτυρο και τη ζάχαρη μέχρι να αποκτήσει το μείγμα απαλό χρώμα και να έχει την υφή ελαφριάς κρέμας. Προσθέτουμε τα αυγά και το αλεύρι λίγο λίγο ενσωματώνοντας σε μια λεία ζύμη.
600 γραμ. βούτυρο 83% Infine	
200 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	
150 γραμ. αυγά	
1.000 γραμ. αλεύρι ζαχ/ής Molino Dallagiovanna	
ΥΛΙΚΑ για γέμιση αμυγδάλου	Αναμειγνύουμε το μάρτσιπαν με τα υπόλοιπα συστατικά και τα δουλεύουμε μέχρι γίνει το μείγμα ομοιογενές. Στη συνέχεια αφρατεύουμε χτυπώντας για μερικά λεπτά.
1.000 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	
450 γραμ. ζάχαρη	
200 γραμ. αυγά	
50 γραμ. νερό	
ΣΥΝΘΕΣΗ - ΨΗΣΙΜΟ - ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ:	
Ανοίγουμε τη ζύμη σε λεπτές τάρτες πάχους περίπου 2mm. Γεμίζουμε, τοποθετούμε σε λαμαρίνες και ψήνουμε για περίπου 20 λεπτά στους 180-190°C. Μόλις κρυσώσουν, περνάμε τις τάρτες με μαρμελάδα βερίκοκο και επικαλύπτουμε με πάστα ζάχαρης. Διακοσμούμε με ψημένα αμύγδαλα ή ψιλοκομμένα φιστίκια.	





Marzipan truffles

ΤΡΟΥΦΑΚΙΑ ΜΕ ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ



ΥΛΙΚΑ για γκανάς	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
200 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	Βάζουμε στη φωτιά την κρέμα γάλακτος με το μάρτσιπαν και ζεσταίνουμε μέχρι να έχουμε μια λεία πάστα. Ενσωματώνουμε στο μείγμα τη λευκή σοκολάτα και αφήνουμε να κρυώσει.
250 γραμ. κρέμα γάλακτος 35%	
400 γραμ. λευκή σοκολάτα 33%	
ΥΛΙΚΑ για γέμιση Amaretto μάρτσιπαν	Ανακατεύουμε το μάρτσιπαν με το Αμαρέτο μέχρι να πετύχουμε μια λεία κρέμα.
300 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	
100 γραμ. Amaretto Lazzaroni	
ΣΥΝΘΕΣΗ: Γεμίζουμε κατά τα δύο τρίτα τα κελύφη της τρούφας με την κρύα αλλά ακόμη μαλακή γκανάς και συμπληρώνουμε μέχρι πάνω με το μάρτσιπαν αμαρέτο. Μόλις κρυώσουν, σφραγίζουμε τα ανοίγματα με σοκολάτα κουβερτούρα, βουτάμε τις γεμισμένες μπάλες σε σοκολάτα και τους δίνουμε σχήμα. Για την επικάλυψη στα τρουφάκια μπορούμε να επιλέξουμε ανάμεσα σε σκούρα σοκολάτα, γάλακτος ή λευκή.	



Ouzo madness

ΠΡΑΛΙΝΕΣ ΜΕ ΜΑΡΤΣΙΠΑΝ, ΟΥΖΟ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙΑ



ΥΛΙΚΑ

300 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο
100 γραμ. κρέμα γάλακτος 35% Laiterie de Montaignu
70 γραμ. ούζο
600 γραμ. λευκή σοκολάτα 33%
150 γραμ. καρύδια σπασμένα σε μικρά κομμάτια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμειγνύουμε το μάρτσιπαν με την κρέμα γάλακτος, το ούζο και τη λευκή σοκολάτα. Ενσωματώνουμε τα καρύδια. Απλώνουμε το μείγμα σε φύλλα πάχους 10mm. Επικαλύπτουμε με σοκολάτα.



Το μάρτσιπαν ταιριάζει θαυμάσια με σκούρες σοκολάτες, αλλά μπορείτε να δοκιμάσετε συνδυασμούς με κάθε είδος σοκολάτας για να φτιάξετε τις δικές σας μοναδικές προτάσεις.





Marzipan-mousse cake

ΤΟΥΡΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ



ΥΛΙΚΑ για 3 τούρτες διαμέτρου Ø 18cm	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
ΥΛΙΚΑ για μους μάρτσιπαν	Ζεσταίνουμε τα αυγά σε μπεν μαρί και μετά τα κρυώνουμε ανακατεύοντας. Αναμειγνύουμε το μάρτσιπαν με το αμαρέτο μέχρι να πετύχουμε μια λεία ζύμη και ενσωματώνουμε σε αυτήν ανακατεύοντας απαλά το κρύο μείγμα των αυγών. Στη συνέχεια, προσθέτουμε διαδοχικά τη λιωμένη λευκή σοκολάτα, τη ζελατίνη (που έχουμε προηγουμένως διαλύσει) και τελικά την κρέμα γάλακτος χτυπημένη. Τοποθετούμε τη μους στο παντεσπάνι μέσα σε τσέρκι και διακοσμούμε.
400 γραμ. μάρτσιπαν M0 52% αμύγδαλο	
60 γραμ. Αμαρέτο Lazzaroni	
200 γραμ. σοκολάτα λευκή 33%	
100 γραμ. αυγά	
120 γραμ. κρόκους	
8 φύλλα ζελατίνης	
1.000 γραμ. κρέμα γάλακτος 35% Laiterie de Montaigne	
ΥΛΙΚΑ για επικάλυψη	Μουλιάζουμε τη ζελατίνη σε κρύο νερό και έπειτα τη διαλύουμε με λίγο σιρόπι. Ανακατεύουμε το μείγμα με τον πουρέ φρούτου επιλογής μας.
400 γρ. πουρές φρούτου (π.χ. βατόμουρο) Boiron	
200 γρ. σιρόπι (όσο ζάχαρη τόσο νερό)	
6 φύλλα ζελατίνης	



Η συνταγή αυτή μπορεί να σερβιριστεί και σε μπολ, αλλά σε αυτή την περίπτωση προτείνεται η χρήση μικρότερης ποσότητας ζελατίνης στη μους.





Fondant au chocolat

ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ



ΥΛΙΚΑ για δύο κέικ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
500 γραμ. κουβερτούρα 60%	Λιώνουμε τη σοκολάτα μαζί με το βούτυρο. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε καλά. Κρυώνουμε το μείγμα μέχρι η θερμοκρασία του να πέσει λίγο κάτω από τους 40°C και μετά, ανακατεύοντας διαρκώς, προσθέτουμε τα αυγά. Στη συνέχεια, προσθέτουμε το αλεύρι και χτυπάμε το μείγμα μέχρι να γίνει λείο. Ρίχνουμε το μείγμα σε τσέρκια στρωμένα με χαρτί ψησίματος και ψήνουμε στους 190-200°C για περίπου 25 λεπτά.
500 γραμ. βούτυρο 83% Infine	
600 γραμ. ζάχαρη	
600 γραμ. αυγά	
50 γραμ. αλεύρι ζαχ/κής Molino Dallagiovanna	





Marzisphere

Πραλίνες - κύβοι με μάρτσιπαν και φουντούκι



ΥΛΙΚΑ

300 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο

1.000 γραμ. nugat φουντουκιού

400 γραμ. κουβερτούρα υγείας 60%

Επιπλέον σοκολάτα για την επικάλυψη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Με τον πλάστη ανοίγουμε το μάρτσιπαν σε φύλλο πάχους περίπου 2mm. Ανακατεύουμε το νουγκά με τη σοκολάτα και τοποθετούμε σε φόρμα με ύψος περίπου 8mm. Μόλις παγώσει, καλύπτουμε την επιφάνεια με το φύλλο μάρτσιπαν. Γυρίζουμε ανάποδα και καλύπτουμε και την άλλη πλευρά με φύλλο μάρτσιπαν. Αφήνουμε να παγώσει και κόβουμε σε κύβους. Επικαλύπτουμε με σοκολάτα.



Le Rouge et le blanc

Μάρτσιπαν κρέμα με ανανά και τόπινγκ κόκκινων φρούτων



ΥΛΙΚΑ για 15 ποτηράκια των 200 ml	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
400-500 γραμ. φρέσκο ανανά	Καθαρίζουμε τον ανανά, τον κόβουμε σε τέσσερα κομμάτια κι ύστερα κόβουμε κάθε τέταρτο σε φέτες ίδιου πάχους. Λιώνουμε τη ζάχαρη σε ένα κατσαρολάκι και καραμελώνουμε τις φέτες ανανά κι από τις δύο πλευρές. Κόβουμε τις φέτες ανανά σε μικρότερα κομμάτια αφού κρυώσουν και τα μοιράζουμε ισομερώς σε ποτήρια ή μπολάκια.
50 γραμ. ζάχαρη	
175 γραμ. μάρτσιπαν ΜΟ 52% αμύγδαλο	Χτυπάμε το μάρτσιπαν και το γάλα με ραβδομπλέντερ μέχρι να πετύχουμε ένα λείο μείγμα. Έπειτα, προσθέτουμε διαδοχικά τη ζελατίνη που έχουμε προηγουμένως διαλύσει, τη λευκή σοκολάτα λιωμένη και τελευταία την κρέμα γάλακτος. Χτυπάμε ξανά το μείγμα με ραβδομπλέντερ και γεμίζουμε τα verrines ή τα μπολ. Διατηρούμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 1-2 ώρες.
350 γραμ. γάλα 3,5%	
4 φύλλα ζελατίνης	
175 γραμ. λευκή σοκολάτα 33%	
350 γραμ. κρέμα γάλακτος 35% Laiterie de Montaigu	
300 γραμ. πουρές βατόμουρο της Voiron	Για την επικάλυψη φρούτων, μουλιάζουμε τη ζελατίνη σε κρύο νερό, τη διαλύουμε και την ανακατεύουμε μέσα στον πουρέ βατόμουρο. Γεμίζουμε τα ποτήρια ή τα μπολ και βάζουμε πάλι στο ψυγείο να κρυώσουν. Διακοσμούμε.
2 φύλλα ζελατίνης	



Το γλυκό αυτό είναι κατάλληλο για έτοιμο επιδόρπιο σε ατομικά μπολάκια.





Tarte & fruit

Ταρταλέτα μάρτσιπαν με κρέμα και φρέσκα φρούτα



ΥΛΙΚΑ για ζύμη φράντσιπαν	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
300 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	Ζυμώνουμε την αμυγδαλόπαστα με τη ζάχαρη και το λιωμένο βούτυρο μέχρι να πετύχουμε μια λεία ζύμη κι έπειτα ενσωματώνουμε ανακατεύοντας τα αυγά, έως ότου να γίνει το μείγμα ελαφρώς αφρώδες. Προσθέτουμε το ξύσμα λεμονιού, το αλάτι και το αλεύρι ανακατεύοντας απαλά. Γεμίζουμε με το μείγμα τάρτες αμυγδάλου (βλ. συνταγή σελ. 33) και ψήνουμε για περίπου 15 λεπτά στους 200°C. Μόλις κρυώσει το φράντσιπαν, απλώνουμε μια λεπτή στρώση σε στρωμένη σοκολάτα κουβερτούρα.
200 γραμ. ζάχαρη	
200 γραμ. βούτυρο 83% Infine	
200 γραμ. αυγά	
60 γραμ. αλεύρι ζαχ/κής Molino Dallagiovanna	
3 γραμ. ξύσμα λεμονιού Mazzoni	
2 γραμ. αλάτι	
ΥΛΙΚΑ για κρέμα βανίλιας	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
300 γρ. γάλα	Φτιάχνουμε την κρέμα βράζοντας όλα τα υλικά εκτός από τα δύο τελευταία, μέχρι να έχουμε μια γεμάτη και λεία κρέμα. Στην καυτή κρέμα προσθέτουμε ανακατεύοντας το βούτυρο που αφήσαμε στην άκρη κι αμέσως μετά ενσωματώνουμε με απαλές κινήσεις την κρέμα γάλακτος χτυπημένη. Με την κρέμα γεμίζουμε τις τάρτες και διακοσμούμε με φρούτα επιλογής μας. Διατηρούμε στο ψυγείο.
200 γρ. κρέμα γάλακτος 35% Laiterie de Montaignu	
80 γρ. ζάχαρη	
50 γρ. κρόκους αυγών	
50 γρ. κρέμα πατισερί σε σκόνη Ancel	
50 γρ. βούτυρο 82% Asturianas	
300 γρ. κρέμα γάλακτος 35% Laiterie de Montaignu	




Passionarias

Σοκολατάκια με μάρτσιπαν και ζελέ φρούτων του πάθους



ΥΛΙΚΑ για ζελέ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
400 γραμ. πουρέ φρούτα του πάθους Les Vergers Boiron	Με τον πλάστη ανοίγουμε το μάρτσιπαν σε φύλλο πάχος μισού εκατοστού και απλώνουμε το μισό σε φόρμα πάνω σε χαρτί ψησίματος. Ανακατεύουμε την πηκτίνη με τη ζάχαρη και ζεσταίνουμε το μείγμα μαζί με τον πουρέ passion ανακατεύοντας διαρκώς μέχρι να πετύχουμε ένα πηκτό ζελέ. Ρίχνουμε το ζελέ καυτό στη φόρμα και το αφήνουμε να κρυώσει πριν το καλύψουμε με μια δεύτερη στρώση μάρτσιπαν.
400 γραμ. ζάχαρη	
10 γραμ. πηκτίνη NH Mix Lux	
1.500 γραμ. μάρτσιπαν M0 52% αμύγδαλο	
ΥΛΙΚΑ για την επικάλυψη	Κόβουμε τα σοκολατάκια στο επιθυμητό σχήμα και μέγεθος (π.χ. κύβους 2 εκατοστών), επικαλύπτουμε με κουβερτούρα και διακοσμούμε ελεύθερα.
Κουβερτούρα 60%	

 Για παραλλαγές της συνταγής πειραματιζόμαστε με τις γεύσεις του ζελέ που χρησιμοποιούμε. Ενδεικτικά, ταιριάζει πολύ το πράσινο μήλο αλλά και το φραγκοστάφυλλο.





Little Night Music

Κέικ με σοκολάτα και φιστίκι



ΥΛΙΚΑ για παντεσπάνι	ΥΛΙΚΑ για μάρτσιπαν φιστίκι	ΥΛΙΚΑ για κρέμα σοκολάτα
200 γραμ. κρόκους	400 γραμ. μάρτσιπαν φιστίκι PM A	300 γραμ. σοκολάτα 60%
75 γραμ. μάρτσιπαν M0 52%	200 γραμ. λευκή σοκολάτα 33%	100 γραμ. νερό
225 γραμ. ασπράδια αυγών	60 γραμ. Cointreau 60%	30 γραμ. ρούμι 40% Premium G.
160 γραμ. ζάχαρη	60 γραμ. νερό	50 γραμ. ζάχαρη
125 γραμ. αλεύρι ζαχ/κής Dallagiovanna	50 γραμ. φιστίκια Αιγίνης	3 φύλλα ζελατίνης
50 γραμ. πούδρα αμυγδάλου	4 φύλλα ζελατίνης	1.000 γραμ. κρέμα γάλακτος 35% Laiterie de Montaigu
5 γραμ. ξύσμα λεμονιού	1.000 γραμ. κρέμα γάλακτος 35%	
ΕΚΤΕΛΕΣΗ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Ζυμώνουμε το μάρτσιπαν και μέρος των κρόκων μέχρι να έχουμε μια ομοιογενή και λεία ζύμη. Έπειτα χτυπάμε με το σύρμα τους υπόλοιπους κρόκους να αφρατέψουν. Χτυπάμε επίσης τα ασπράδια με τη ζάχαρη σε μαρέγκα και την ενσωματώνουμε με απαλές κινήσεις στο μείγμα του μάρτσιπαν. Ανακατεύουμε το αλεύρι με το αμύγδαλο και τα ενσωματώνουμε κι αυτά στο αρχικό μείγμα. Ψήνουμε για περίπου 15 λεπτά στους 220°C.	Χτυπάμε το μάρτσιπαν με το ποτό, το νερό και τα φιστίκια μέχρι να γίνει λεία η ζύμη. Διαλύουμε τη ζελατίνη που έχουμε μουλιάσει με λίγη κρέμα και ενσωματώνουμε στο μείγμα του μάρτσιπαν με απαλές κινήσεις. Προσθέτουμε σταδιακά με απαλές κινήσεις την κρέμα γάλακτος χτυπημένη.	Λιώνουμε τη σοκολάτα κι ύστερα προσθέτουμε ανακατεύοντας το νερό και το ρούμι. Μουλιάζουμε τη ζελατίνη με ζάχαρη και λίγη κρέμα. Την ενσωματώνουμε διπλώνοντας στο μείγμα της σοκολάτας. Ρίχνουμε μέσα λίγη κρέμα γάλακτος χτυπημένη και προσεκτικά ενσωματώνουμε και την υπόλοιπη κρέμα.
ΣΥΝΘΕΣΗ: Τοποθετούμε στις φόρμες το κέικ αμυγδάλου και γεμίζουμε κατά τα 2/3 με κρέμα σοκολάτα. Γεμίζουμε με κορνέ την καρδιά με κρέμα φιστίκι. Επικαλύπτουμε με μια ακόμη στρώση παντεσπάνι αμυγδάλου και μια λωρίδα ζύμης επικαλυμμένης με σοκολάτα. Ραντίζουμε με ποτό και καλύπτουμε με πάστα μάρτσιπαν φιστίκι.		



Croq' Noisette

Τραγανές πραλίνες νουγκά και κροκάν



ΥΛΙΚΑ για πραλίνες	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
1.000 γρ. nougat αμυγδάλου και φουντουκιού NMNF 50%	Λιώνουμε το νουγκά μαζί με την κουβερτούρα και στρώνουμε κανονικά στους 25-27°C.
300 γρ. κουβερτούρα 70%	
ΥΛΙΚΑ για κροκάν	Καραμελώνουμε τη ζάχαρη και ενσωματώνουμε τα καβουρδισμένα φουντούκια. Μόλις κρυώσουν τρίβουμε σε κροκάν.
150 γρ. σπασμένα φουντούκια Nappi	
150 γρ. ζάχαρη	
ΣΥΝΘΕΣΗ: Ενσωματώνουμε με απαλές κινήσεις το κροκάν μέσα στην πραλίνα και ρίχνουμε το μείγμα σε φόρμα (ύψους περίπου 1 cm). Μόλις σταθεροποιηθεί, κόβουμε με μαχαίρι ή κιθάρα τεμάχια 2x3cm. Τέλος, επικαλύπτουμε με σοκολάτα σκούρα και διακοσμούμε.	



Μπορείτε να φτιάξετε το κροκάν όπως στη συνταγή ή εναλλακτικά να χρησιμοποιήσετε 300 γραμ. έτοιμη πάστα φουντουκιού κροκάν φουντουκιού.





Ice dreams

Παγωτά με μάρτσιπαν, νουγκά και σοκολάτα



MARZIPAN ICE

ΥΛΙΚΑ

1.500 γραμ. γάλα 3,5%
270 γραμ. κρέμα γάλακτος 35%
40 γραμ. κρόκους
280 γραμ. μάρτσιπαν M0 52%
280 γραμ. ζάχαρη
50 γραμ. δεξτρόζη
70 γραμ. άπαχο γάλα σε σκόνη
25 γραμ. πηκτικό Victoria 50 Hot
50 γραμ. Amaretto Lazzaroni

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε με ραβδομπλέντερ λίγο από το γάλα και το μάρτσιπαν μέχρι γίνει η ζύμη λεία. Έπειτα τη ρίχνουμε μαζί με τους κρόκους και το υπόλοιπο γάλα στην παγωτομηχανή για παστερίωση στους 50°C. Συνεχίζουμε με τα υπόλοιπα στερεά υλικά και το ποτό και ανεβάζουμε τη θερμοκρασία στους 85°C (παστερίωση). Τέλος, παγώνουμε όλο το μείγμα στην παγωτομηχανή.

NOUGAT ICE

ΥΛΙΚΑ

1.500 γραμ. γάλα 3,5%
270 γραμ. κρέμα γάλακτος 35%
340 γραμ. πάστα πραλίνας φουντουκιού 50% NNDF
270 γραμ. ζάχαρη
35 γραμ. δεξτρόζη
55 γραμ. άπαχο γάλα σε σκόνη
25 γραμ. πηκτικό Victoria 50 Hot MIX LUX

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος και το γάλα μαζί με την πάστα πραλίνας φουντουκιού και παστεριώνουμε στην παγωτομηχανή στους 50°C. Στο μεταξύ χτυπάμε τα στέρεα υλικά και τα ρίχνουμε στο αρχικό μείγμα. Παστεριώνουμε στους 85°C. Τέλος, παγώνουμε το μείγμα στην παγωτομηχανή.

CHOCOLATE ICE

ΥΛΙΚΑ

1.500 γραμ. γάλα 3,5%
270 γραμ. κρέμα γάλακτος 35% Laiterie de Montaigu
340 γραμ. κουβερτούρα 80 %
320 γραμ. ζάχαρη
45 γραμ. κακάο 20-22% MIX LUX
35 γραμ. δεξτρόζη
25 γραμ. πηκτικό Victoria 50 Hot MIX LUX

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος και το γάλα μαζί με τις σταγόνες της σοκολάτας και παστεριώνουμε στην παγωτομηχανή στους 50°C. Στο μεταξύ χτυπάμε τα στέρεα υλικά, τα ρίχνουμε στο πρώτο μείγμα και παστεριώνουμε στους 85°C. Τέλος, παγώνουμε το μείγμα στην παγωτομηχανή.



Sweet potatoes

Πατάτες από μάρτσιπαν με επικάλυψη σοκολάτας



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
2.000 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	Πλάθουμε το μάρτσιπαν και φτιάχνουμε κύλινδρο διαμέτρου περίπου 2 cm. Κόβουμε τον κύλινδρο σε κομμάτια διαφορετικού μεγέθους και μετά φτιάχνουμε μπάλες και τις πλάθουμε ώστε να μοιάζουν με πατάτες, κάνοντας μικρά βαθουλώματα. Για πιο ρεαλιστική εμφάνιση οι «πατάτες» θα πρέπει να έχουν διαφορετικές διαστάσεις και σχήματα. Λιώνουμε το βούτυρο κακάο και την κουβερτούρα περίπου στους 30°C. Κυλάμε τις πατάτες στη σοκολάτα και τις αφήνουμε να στεγνώσουν πάνω σε αντικολλητικό χαρτί σε χώρο με χαμηλή θερμοκρασία -με αυτόν τον τρόπο εφαρμογής της σοκολάτας, το αισθητικό αποτέλεσμα θα είναι καλύτερο αλλά θα συμβάλλει και στη διατήρηση της φρεσκάδας του μάρτσιπαν.
300 γραμ. βούτυρο κακάο	
100 γραμ. σοκολάτα 60%	

 Για πιο σκούρες μαρτσιπαν-πατάτες, αυξάνουμε την αναλογία σοκολάτας.





Stollen

Παραδοσιακό γερμανικό χριστουγεννιάτικο γλυκό με μάρτσιπαν



ΥΛΙΚΑ για προζύμι	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
600 γραμ. αλεύρι Molino Dallagiovanna	Ετοιμάζουμε το προζύμι ανακατεύοντας σε ένα μπολ το γάλα, τη μαγιά και το αλεύρι. Τα αφήνουμε για περίπου μισή ώρα ώστε να γίνει η ωρίμανση.
400 γραμ. γάλα 3,5%	
100 γραμ. μαγιά νωπή	
ΥΛΙΚΑ για ζύμη	Ζυμώνουμε το προζύμι με τα υπόλοιπα υλικά της ζύμης σε μίξερ μέχρι να γίνει μια λεία μάζα. Αφήνουμε το ζυμάρι να ξεκουραστεί. Κόβουμε σε μπάλες 900 γραμμαρίων. Τις αφήνουμε να ξεκουραστούν. Ανοίγουμε τη ζύμη στο μήκος που έχει το ταψί όπου θα φτιάξουμε το Stollen και σε πλάτος περίπου 20 cm. Αλείφουμε ελαφρά με ασπράδι.
600 γραμ. αλεύρι ζαχ/κής Dallagiovanna	
120 γραμ. ζάχαρη	
600 γραμ. βούτυρο 83% Infine	
230 γραμ. μάρτσιπαν M0 52% αμύγδαλο	
60 γραμ. αυγά	
12 γραμ. αλάτι Carmencita	
4 γραμ. ανάμικτα βότανα, βανίλια, λεμόνι	
ΥΛΙΚΑ για γέμιση	Ανοίγουμε με τον πλάστη 300 γρ. μάρτσιπαν σε λεπτό φύλλο πάχους 3-4 mm. Βάζουμε το μάρτσιπαν στην καρδιά της ζύμης. Ψήνουμε στους 200°C (μειώνουμε στους 180°C) για περίπου 45-60 λεπτά (ανάλογα με το μέγεθος του Stollen και το φούρνο.
900 γραμ. μάρτσιπαν M0 52% αμύγδαλο	



Συνιστούμε το ψήσιμο σε λαμαρίνα. Η θερμοκρασία στην καρδιά του γλυκού, ιδανικά, πρέπει να φτάσει τους 95°C. Διακοσμούμε με ζάχαρη βανίλιας και ζάχαρη άχνη.





Oriental

Σοκολατάκια με μέλι και αμύγδαλο



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ	
500 γραμ. κρέμα γάλακτος 35% Laiterie de Montaignu	Βάζουμε την κρέμα γάλακτος με το βούτυρο στη φωτιά μέχρι να πάρουν βράση. Ρίχνουμε μέσα τις σταγόνες σοκολάτας, το μέλι και το νουγκά (ή εναλλακτικά 300 πραλίνα αμυγδάλου, αυξάνοντας την ποσότητα της κουβερτούρας στα 800 γραμ.). Μόλις κρυώσει το μείγμα γεμίζουμε με αυτό σοκολατένια κελύφη για τρουφάκια και σφραγίζουμε με κουβερτούρα γάλακτος. Ολοκληρώνουμε την επικάλυψη και διακοσμούμε κατά βούληση.	
100 γραμ. βούτυρο 82% Asturianas		
100 γραμ. μέλι		
600 γραμ. κουβερτούρα 60%		800 γραμ. κουβερτούρα 60%
400 γραμ. Nougat αμυγδάλου 44% MNH		300 γραμ. νουγκά αμυγδάλου Prama 50%
15 γραμ. συμπυκνωμένο αλκοόλ (για μεγαλύτερη διάρκεια ζωής στο ράφι)		



Εναλλακτικά μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε πιπερόριζα (ginger). Το προσθέτουμε ψιλοκομμένο στη γέμιση και γαρνίρουμε κάθε τρουφάκι με ένα κομμάτι.





A winter fairy tale

Τρουφάκια με μάρτσιπαν, μπαχαρικά και πορτοκάλι



ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. κρέμα γάλακτος 35% Laiterie de Montaigu
200 γραμ. σοκολάτα 60%
500 γραμ. Nugat φουντουκιού 39%
300 γραμ. κύβοι πορτοκάλι γλασέ
5 γραμ. κανέλα σε σκόνη Carmencita
0,5 γραμ. γαρύφαλλο σε σκόνη Carmencita
20 γραμ. ρούμι 40% Premium Gastronomie
Κουβερτούρα 60% για επικάλυψη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε την κρέμα μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία βρασμού. Προσθέτουμε διαδοχικά τη σοκολάτα και το νουγκά. Αφήνουμε να διαλυθούν καλά κι ύστερα ενσωματώνουμε ανακατεύοντας απαλά και τα υπόλοιπα συστατικά με τελευταίο το ρούμι. Κρυώνουμε τη γκανάς πριν γεμίσουμε με αυτή κελύφη μαύρης σοκολάτας. Διακοσμούμε.

Για την επικάλυψη συνιστούμε κουβερτούρα 60-40.



Strawberry dream

Τούρτα με κρέμα μάρτσιπαν και φράουλες



ΥΛΙΚΑ για παντεσπάνι αμυγδάλου	ΥΛΙΚΑ για κρέμα αμυγδάλου
300 γραμ. μάρτσιπαν M0 52% αμύγδαλο	400 γραμ. μάρτσιπαν M0 52%
300 γραμ. κρόκους αυγών	100 γραμ. Amaretto Lazzaroni
500 γραμ. ασπράδια αυγών	50-80 γραμ. ζάχαρη
200 γραμ. ζάχαρη	6 φύλλα ζελατίνης
1 πρέζα αλάτι	1.000 γραμ. κρέμα γάλακτος 35% Laiterie de Montaigne
240 γραμ. αλεύρι ζαχ/κής Dallagiovanna	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
100 γραμ. πούδρα αμυγδάλου	Χτυπάμε το μάρτσιπαν με το Amaretto και τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν. Μαλακώνουμε και λιώνουμε σε νερό τη ζελατίνη. Την στραγγίζουμε καλά και την ενσωματώνουμε στο παραπάνω μείγμα. Έπειτα ενσωματώνουμε λίγη-λίγη την κρέμα γάλακτος χτυπημένη.
ΕΚΤΕΛΕΣΗ	ΣΥΝΘΕΣΗ: Παίρνουμε ένα τσέρκι και τοποθετούμε διαδοχικά ένα φύλλο παντεσπάνι αμυγδάλου, με παχιά στρώση κρέμας, δεύτερο φύλλο παντεσπάνι, πάλι κρέμα και κλείνουμε με παντεσπάνι. Επικαλύπτουμε με μια πολύ λεπτή στρώση κρέμας και διακοσμούμε με ολόκληρες φράουλες. Βάζουμε το γλυκό στο ψυγείο και αφού παγώσει αλείφουμε με ζελέ τα φρούτα.
Χτυπάμε τους κρόκους με το μάρτσιπαν μέχρι να αφρατέψουν. Χωριστά χτυπάμε τα ασπράδια με τη ζάχαρη και το αλάτι να γίνουν μαρέγκα. Ενσωματώνουμε τη μαρέγκα στο αρχικό μείγμα με απαλές κινήσεις. Στο τέλος ενσωματώνουμε το αλεύρι και την πούδρα αμυγδάλου. Ψήνουμε στους 160-170°C για περίπου 30-35 λεπτά.	



Προαιρετικά διακοσμούμε περιμετρικά με ρολό από μάρτσιπαν





Pan di Genova

Γενοβέζικη παραδοσιακή αμυγδαλόπιτα



ΥΛΙΚΑ για κέικ διαμέτρου Ø 22-24cm

950 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο

950 γραμ. αυγά

5 γραμ. ξύσμα λεμονιού

5 γραμ. αλάτι

200 γραμ. βούτυρο 83% Infine

120 γραμ. αλεύρι ζαχ/κής Dallagiovanna

7 γραμ. baking powder Martin Braun

Για το ψήσιμο

Αμύγδαλα φιλέ

Λίγο βούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καβουρδίζουμε τα αμύγδαλα φιλέ και τα σκορπάμε μέσα σε βουτυρωμένη φόρμα με διάμετρο ανοίγματος μεγαλύτερη από της βάσης.

Ανακατεύουμε το μάρτσιπαν, τα αυγά, το αλάτι και το ξύσμα λεμονιού μέχρι να αφρατέψουν. Στη συνέχεια προσθέτουμε το αλεύρι και το baking powder κοσκινισμένα. Τελευταίο προσθέτουμε το βούτυρο λιωμένο.

Φορμάρουμε και ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 160°C για περίπου 30-35 λεπτά ή σε συμβατικό στους 180°C για περίπου 40 λεπτά.





Almond square

Τετράγωνα κεράσματα με μάρτσιπαν



ΥΛΙΚΑ για τη ζύμη	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
300 γραμ. ζάχαρη	Φτιάχνουμε μια αφράτη ζύμη με τη ζάχαρη, το βούτυρο, το μάρτσιπαν, τα αυγά και το αλεύρι. Αφήνουμε να κρυώσει. Ανοίγουμε τη ζύμη σε πάχος 2mm και την απλώνουμε σε δύο λαμαρίνες (60x40cm). Προψήνουμε και επικαλύπτουμε με μαρμελάδα βερίκοκο αμέσως μόλις τη βγάλουμε από το φούρνο πριν κρυώσει.
450 γραμ. βούτυρο 83% Infine	
150 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	
120 γραμ. αυγά ολόκληρα	
750 γραμ. αλεύρι ζαχ/κής Dallagionanna	
ΥΛΙΚΑ για τη γέμιση	Με τον πλάστη ανοίγουμε το μάρτσιπαν σε φύλλο πάχους περίπου 3mm και το τοποθετούμε πάνω στη ζύμη.
2.400 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	
ΥΛΙΚΑ για την επικάλυψη αμυγδάλου	Ανακατεύουμε μαζί το αμύγδαλο φιλέ, τα ασπράδια και την ζάχαρη άχνη. Πασπαλίζουμε πάνω στο γλυκό ομοιόμορφα και ψήνουμε στους 200°C για περίπου 20 λεπτά. Μόλις κρυώσει το γλυκό κόβουμε σε τετράγωνα κομμάτια 4x4cm και προαιρετικά γλασάρουμε με 400 γραμ. μαρμελάδα βερίκοκο.
400 γραμ. αμύγδαλο φιλέ	
200 γραμ. ασπράδια	
150 γραμ. ζάχαρη άχνη	



Επειδή ταιριάζει πολύ και η επικάλυψη σοκολάτας γάλακτος ή σκούρας, προτείνεται να βουτήξετε τα τετράγωνα κομμάτια σε στρωμένη σοκολάτα της επιλογής σας.





Bethman

Παραδοσιακά κεράσματα από τη Φρανκφούρτη



ΥΛΙΚΑ για βουτήματα	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
500 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	Ανοίγουμε με πλάστη το μάρτσιπαν σε πάχος 10mm. Κόβουμε τη ζύμη με κουπάτ σε μικρούς δίσκους διαμέτρου 30mm ή εναλλακτικά κόβουμε κομμάτια 10 γραμμαρίων. Πλάθουμε τα ζυμαράκια σε μπαλάκια και τοποθετούμε τρία μισά αμύγδαλα περιμετρικά όπως φαίνεται στη φωτογραφία. Αλείφουμε με το διάλυμα αυγών και γάλακτος πριν ψήσουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για περίπου 15 λεπτά.
150 γραμ. αμύγδαλα μισά	
50 γραμ. αυγά	
Λίγο γάλα για επάλειψη στα βουτήματα	
ΥΛΙΚΑ για γλάζο ζάχαρης	Βράζουμε τη ζάχαρη με το νερό, προσθέτουμε μερικές σταγόνες ροδόνηρο ή λικέρ Kirsch. Αλείφουμε με αυτό τα βουτήματα όσο είναι ακόμη ζεστά.
200 γραμ. ζάχαρη	
150 γραμ. νερό	
Μερικές σταγόνες ροδόνηρο ή Kirsch	



Nougat mousse cakes

Δύο συνταγές για τούρτες με μους φουντούκι



ΝΟΥΓΑΤ ΜΟΥΣ	ΓΙΑΝΔΟΥΖΑ ΜΟΥΣ
ΥΛΙΚΑ για 2 τούρτες Ø 18cm	ΥΛΙΚΑ για 3 τούρτες Ø 18cm
400 γραμ. nougat φουντουκιού	400 γραμ. nougat φουντουκιού (λιωμένο)
150 γραμ. αυγά	200 γραμ. σοκολάτα σκούρα 60% (λιωμένη)
100 γραμ. κρόκους αυγών	100 γραμ. αυγά
50 γραμ. ζάχαρη	100 γραμ. κρόκους αυγών
5 γραμ. φύλλα ζελατίνης	100 γραμ. ζάχαρη
600 γραμ. κρέμα γάλακτος 35%	6 φύλλα ζελατίνης
ΕΚΤΕΛΕΣΗ	40 γραμ. Metaxa 60%
Ζεσταίνουμε τα αυγά με τη ζάχαρη σε μπεν μαρί. Απομακρύνουμε από τη φωτιά και αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει. Ενσωματώνουμε το λιωμένο nougat και τη μαλακωμένη ζελατίνη. Τέλος, ενσωματώνουμε με απαλές κινήσεις την κρέμα γάλακτος χτυπημένη.	1.000 γραμ. κρέμα γάλακτος 35% (χτυπημένη)
	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
	Ζεσταίνουμε σε μπεν μαρί τα αυγά, τους κρόκους και τη ζάχαρη. Απομακρύνουμε από τη φωτιά και αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει. Προσθέτουμε τη μαλακωμένη ζελατίνη, τη σοκολάτα, την πραλίνα και το Metaxa™. Τέλος, ενσωματώνουμε με απαλές κινήσεις τη χτυπημένη κρέμα γάλακτος.





Saffron Curry

Τρούφες καρύδας με σαφράν και κάρι από την Ινδία



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
500 γραμ. πουρέ καρύδας Voiron	Ζεσταίνουμε την καρύδα και το βούτυρο μέχρι να φτάσουν σε σημείο βρασμού. Κατεβάζουμε πριν πάρει βράση το μείγμα και προσθέτουμε το κάρυ και το σαφράν. Αμέσως μετά ενσωματώνουμε τη σοκολάτα και το λικέρ. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει και μετά γεμίζουμε truffle shells λευκής σοκολάτας. Σφραγίζουμε με στρωμένη λευκή σοκολάτα και διακοσμούμε με σαφράν.
100 γραμ. βούτυρο 82% Asturias	
3 γραμ. κάρυ σε σκόνη Carmencita	
0,4 γραμ. σαφράν Carmencita	
1.200 γραμ. λευκή σοκολάτα 33%	
100 γραμ. λικέρ καρύδας	



Cinnamon stars

Μπισκότα κανέλας με μάρτσιπαν φουντουκιού



ΥΛΙΚΑ για ζύμη κανέλας (70 τεμάχια)	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
ΕΚΔΟΧΗ I	<p>Ανακατεύουμε το μάρτσιπαν φουντουκιού (ή το μείγμα των δύο μάρτσιπαν κατά τη δεύτερη εκδοχή) με την κανέλα. Πασπαλίζουμε την επιφάνεια εργασίας μας με πούδρα αμυγδάλου ή φουντουκιού και ανοίγουμε φύλλο πάχους 1cm. Ετοιμάζουμε το γλάσο χτυπώντας όλα τα υλικά μαζί μέχρι να αφρατέψουν και το απλώνουμε πάνω στη ζύμη για τα μπισκότα.</p> <p>Κόβουμε με ειδικό κουπ πατ σε σχήμα αστεριού περίπου 70 κομμάτια και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 150°C για περίπου 15 λεπτά.</p>
1.000 γραμ. μάρτσιπαν φουντουκιού 52%	
12 γραμ. κανέλα Carmencita	
ΕΚΔΟΧΗ II	
500 γραμ. μάρτσιπαν φουντουκιού 52%	
500 γραμ. μάρτσιπαν M0 52% αμύγδαλο	
12 γραμ. κανέλα σκόνη Carmencita	
ΥΛΙΚΑ για γλάσο	
100 γραμ. ασπράδια	
600 γραμ. ζάχαρη άχνη	
8 γραμ. χυμός λεμονιού Boiron	





Amarettini

Ιταλικά βουτήματα



ΥΛΙΚΑ εκδοχή I	ΥΛΙΚΑ εκδοχή II
200 γραμ. πέρτσιπαν 50%	350 γραμ. πέρτσιπαν 50%
200 γραμ. πούδρα αμυγδάλου	200 γραμ. πούδρα αμυγδάλου
400 γραμ. ζάχαρη	300 γραμ. ζάχαρη
100 γραμ. καστανή ζάχαρη Lebbe	100 γραμ. καστανή ζάχαρη Lebbe
170-200 γραμ. ασπράδια	70-90 γραμ. ασπράδια
Μια πρέζα κανέλα Carmencita	Μια πρέζα κανέλα σε σκόνη Carmencita

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά μέχρι να πετύχουμε μια ομοιογενή, λεία ζύμη. Ζεσταίνουμε τη ζύμη στους 60°C, απομακρύνουμε από τη φωτιά και την αφήνουμε να κρυώσει μέσα στο σκεύος σκεπασμένο με το καπάκι. Γεμίζουμε κορνέ και σχηματίζουμε σε λαμαρίνα μικρές Αμαρετίνες (συστήνεται διάμετρος 12 χιλιοστών). Ψήνουμε στους 150- 170°C (ανοιχτό τάπερ), για περίπου 25 λεπτά.



Για Αμαρετίνι Μόκα, ανακατεύουμε 10 γραμ. στιγμιαίου καφέ και 10 γραμ. ασπράδια μέχρι να διαλυθεί τελείως ο καφές. Προσθέτουμε στο μείγμα της συνταγής και συνεχίζουμε κανονικά.



Single Origin

Σοκολατάκια με ονομασία προέλευσης



RIO CARIBE (πάνω αριστερά)	RIO CARIBE MILK (κέντρο)	TRINIDAD (κάτω αριστερά)	ARRIBA (πάνω δεξιά)	GHANA (κάτω δεξιά)
1.250 γραμ. κρέμα γάλακτος 35%	750 γραμ. κρέμα γάλακτος 35%	1.250 γραμ. κρέμα γάλακτος 35%	1.250 γραμ. κρέμα γάλακτος 35%	1.550 γραμ. κρέμα γάλακτος 35%
1.250 γραμ. σοκολάτα 67%	1.800 γραμ. σοκολάτα 41%	1.250 γραμ. σοκολάτα 70%	1.200 γραμ. σοκολάτα 60%	900 γραμ. σοκολάτα 85%
20 γραμ. Metaxa™ 60%	20 γραμ. Passoa	20 γραμ. Premium Gastronomie Rhum	20 γραμ. Kirsch	20 γραμ. λικέρ Llmoncello

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος μέχρι να πάρει μία βράση. Αφού απομακρύνουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε τη σοκολάτα σπασμένη σε μικρά κομμάτια και στη συνέχεια το αλκοόλ. Συνεχίζουμε σύμφωνα με τη συνταγή. Χτυπάμε το μείγμα της Rio Caribe και Arriba μέχρι να κάνουν αφρό και τελικά επικαλύπτουμε με σοκολάτα κουβερτούρα ανάλογα με τη συνταγή.





Köningsberger

Κένιγκσμπεργκερ: παραδοσιακό γλυκό με μάρτσιπαν



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο 35% ζάχαρη	<p>Ανοίγουμε με τον πλάστη το μάρτσιπαν σε ένα φύλλο πάχους 10mm και κόβουμε με κουπάτ. Καίμε την επιφάνεια με φλόγιστρο ή ψήνουμε το μάρτσιπαν στους 250-280°C για λίγα λεπτά μέχρι να πάρει χρυσαφένια απόχρωση η επιφάνειά του. Γλασάρουμε για λάμψη με διάλυμα από αραβικό κόμμι.</p> <p>Στρώνουμε την πραλίνα φουντουκιού, προσθέτουμε λίγο λικέρ και με κορνέ γεμίζουμε τις φωλιές από μάρτσιπαν. Εναλλακτικά, μπορούμε να γεμίσουμε με φοντάν και ημιγλασαρισμένα φρούτα ή ζελαρισμένα φρουτάκια και μαρμελάδες.</p>
Νougat φουντουκιού Supreme NNXX 50%	
Γλάσο Lebbe	
Λικέρ Kirsch	
Μαρμελάδα βερίκοκο Elix	
Ανάμεικτα φρούτα γλασέ	
Για το γλάσο	
Ανακατεύουμε 100 γραμ. σκόνη ακακίας και 200 γραμ. ζάχαρη. Προσθέτουμε 500 γραμ. νερό και βράζουμε.	



Cantuccini

Ιταλικά βουτήματα για καπουτσίνο



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
400 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	Χτυπάμε στο μίξερ το μάρτσιπαν με τη ζάχαρη και το βούτυρο. Στη συνέχεια, προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά. Ανακατεύουμε χωριστά το αλεύρι με το baking powder και το αλάτι. Ενσωματώνουμε στο μείγμα του μάρτσιπαν. Τελευταία, προσθέτουμε τα αμύγδαλα. Πλάθουμε σε μπιστούνια διαμέτρου 25-30mm στο μήκος της λαμαρίνας. Με το πινέλο αλείφουμε με χτυπημένο αυγό. Ψήνουμε στους 180°C για περίπου 25 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσουν και τα κόβουμε σε φέτες πάχους περίπου 1cm. Βάζουμε τα κομμάτια σε λαμαρίνα με την κομμένη πλευρά στο κάτω μέρος και ψήνουμε ξανά στους 180°C για άλλα 15 λεπτά.
200 γραμ. ζάχαρη καστανή Lebbe	
90 γραμ. βούτυρο 83% Infine	
300 γραμ. αυγά	
500 γραμ. αλεύρι ζαχ/κής Dallagiovanna	
10 γραμ. baking powder Martin Braun	
Μια πρέζα αλάτι Carmencita	
300 γραμ. αμύγδαλα	



Κατά κανόνα, τα μπισκότα αυτά έχουν άρωμα λεμόνι, βανίλια και / ή κανέλα. Για πιο δυνατή γεύση, αντικαθιστούμε το μάρτσιπαν με πέρτσιπαν.





Planet Mocca

Σοκολατάκια μόκα με σοκολάτα γάλακτος



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
600 γραμ. κρέμα γάλακτος 35%	Ρίχνουμε τους κόκκους καφέ στην κρέμα γάλακτος και τους αφήνουμε να απελευθερώσουν τα αρώματά τους για 24 ώρες. Αφαιρούμε τους κόκκους σουρώνοντας το μείγμα κι έπειτα προσθέτουμε τη γλυκόζη και το βούτυρο. Ζεσταίνουμε το μείγμα μέχρι να πάρει βράση. Προσθέτουμε τη σοκολάτα και αφήνουμε να κρυώσει. Μόλις κρυώσει, γεμίζουμε τα σοκολατένια καλούπια. Επικαλύπτουμε με σοκολάτα γάλακτος και διακοσμούμε.
140 γραμ. στιγμιαίος καφές σε κόκκους	
60 γραμ. σιρόπι γλυκόζης	
100 γραμ. βούτυρο 82% Asturianas	
1.000 γραμ. κουβερτούρα γάλακτος 33%	
15 γραμ. ρούμι 40% Premium Gastronomie	



Για πιο δυνατό άρωμα καφέ ή για να μειώσουμε χρόνο παραγωγής ζεσταίνουμε τους κόκκους καφέ με την κρέμα γάλακτος, τη γλυκόζη και το βούτυρο μέχρι να φτάσουν σε θερμοκρασία βρασμού.



Matcha choco

Σοκολατάκια με ιαπωνικό τσάι μάτσα



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
800 γραμ. κρέμα γάλακτος 35%	Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος και το βούτυρο ανακατεύοντας διαρκώς μέχρι να φτάσουν σε θερμοκρασία βρασμού. Προσθέτουμε τη λευκή σοκολάτα και ανακατεύουμε καλά μέχρι να έχουμε μια λεία γκανάς. Ανακατεύουμε το τσάι σε σκόνη με λίγη κρέμα γάλακτος μέχρι να αποκτήσει την υφή πάστας. Ενσωματώνουμε το μείγμα αυτό στη γκανάς ανακατεύοντας. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει πριν γεμίσουν τα σοκολατένια κελύφη.
200 γραμ. βούτυρο 82% Asturias	
1.500 γραμ. λευκή σοκολάτα	
40 γραμ. πράσινο τσάι Matcha σκόνη	
25 γραμ. ρούμι 40% Premium Gastronomie	



Το πράσινο τσάι δεν πρέπει να ζεσταθεί μαζί με την κρέμα γάλακτος, γιατί έτσι θα μειωθεί η ένταση τόσο στο χρώμα όσο και στο άρωμα.





Raspberry in Peru

Σοκολατάκια με βατόμουρο



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
240 γραμ. κρέμα γάλακτος 35% Laiterie de Montaigu	Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος με τη ζάχαρη, το σιρόπι γλυκόζης, το βούτυρο και τον πουρέ βατόμουρο. Ρίχνουμε στο ζεστό μείγμα τις σταγόνες σοκολάτας και ανακατεύουμε μέχρι να ενσωματωθεί πλήρως. Μόλις κρυώσει το μείγμα, προσθέτουμε γρήγορα το ποτό και χτυπάμε στο μπλέντερ μέχρι να γίνει το μείγμα ελαφρώς ιξώδες. Τοποθετούμε διακοσμητικό φιλμ σε ειδικά καλούπια και χρησιμοποιούμε σκούρα κουβερτούρα για να φτιάξουμε τα κελύφη. Γεμίζουμε όταν φτάσει στους 30°C. Σφραγίζουμε όπως συνήθως.
140 γραμ. ζάχαρη	
300 γραμ. σιρόπι γλυκόζης	
40 γραμ. βούτυρο 82% Asturianas	
700 γραμ. πουρέ βατόμουρο Les Vergers Boiron	
30 γραμ. ποτό Extrait de Framboise	
700 γραμ. σοκολάτα 70%	



Orange truffles

Τρουφάκια με μάρτσιπαν και πορτοκάλι



ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μάρτσιπαν M0 52% αμύγδαλο - 35% ζάχαρη

100 γραμ. κύβοι πορτοκάλι γλασέ Narri

50 γραμ. Cointreau 60%

Για την επικάλυψη

Κουβερτούρα υγείας ή γάλακτος

200 γραμ. κακάο που δεν υγρασιάζει

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμειγνύουμε το μάρτσιπαν με το πορτοκάλι γλασέ και το Cointreau και ζυμώνουμε μέχρι να γίνει η ζύμη απόλυτα ομοιογενής και λεία. Την ανοίγουμε σε φύλλο πάχους 10mm και χωρίζουμε σε μπάλες ίδιου μεγέθους. Αφήνουμε για μία νύχτα. Την επόμενη ημέρα θα έχει σχηματιστεί μία κρούστα. Επικαλύπτουμε με την κουβερτούρα υγείας ή γάλακτος και αμέσως τα κυλάμε πάνω στο κακάο.





Macarons a la Greque

Η ελληνική εκδοχή των γαλλικών μακαρόν



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
1.000 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	Χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό στη μεσαία ταχύτητα τα ασπράδια με την άχνη και το σιμιγδάλι. Μόλις πετύχουμε μια ομοιογενή ζύμη, προσθέτουμε το μάρτσιπαν και χτυπάμε στο μίξερ για ακόμη πέντε λεπτά. Κόβουμε δίσκους στο επιθυμητό μέγεθος και ψήνουμε στους 180°C για 15 λεπτά.
800 γραμ. ζάχαρη	
450 γραμ. ασπράδια	
220 γραμ. σιμιγδάλι ψιλό	





Αμυδαλωτά

Κλασική συνταγή για παραδοσιακά αμυδαλωτά



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
1.000 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	Στο μίξερ χτυπάμε στη μεσαία ταχύτητα με το φτερό την άχνη και τα ασπράδια. Μόλις πετύχουμε μια ομοιογενή ζύμη, προσθέτουμε το μάρτσιπαν και χτυπάμε στο μίξερ για ακόμη πέντε λεπτά. Κόβουμε στο επιθυμητό σχήμα και μέγεθος και ψήνουμε στους 180°C για 15 λεπτά.
400 γραμ. ζάχαρη άχνη	
120 -150 γραμ. ασπράδια (ανάλογα με την επιθυμητή ποσότητα)	





Εργολάβοι

Το παραδοσιακό ελληνικό γλυκό με αμύγδαλο



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
1.000 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	Στο μίξερ χτυπάμε στη μεσαία ταχύτητα με το φτερό την άχνη και τα ασπράδια. Μόλις πετύχουμε μια ομοιογενή ζύμη προσθέτουμε το μάρτσιπαν και χτυπάμε στο μίξερ για ακόμη πέντε λεπτά. Πλάθουμε τους εργολάβους στο επιθυμητό μέγεθος και ψήνουμε στους 180°C για 15 λεπτά.
400 γραμ. ζάχαρη άχνη	
220 γραμ. ασπράδια	
Αμύγδαλο φιλέ	



D-Apple pleasure

Ζουμερή μηλόπιτα με μάρτσιπαν



ΥΛΙΚΑ για 3 μηλόπιτες Ø 24cm	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
300 γραμ. μάρτσιπαν M0 52% αμύγδαλο	Απλώνουμε σε κωνικές φόρμες έτοιμη ζύμη πάστα φρόλα ανοιγμένη σε πάχος περίπου 3mm (ΚΩΔ. XXX)
250 γραμ. βούτυρο 83% Infine (μαλακωμένο)	Στο μίξερ χτυπάμε το μάρτσιπαν με το βούτυρο μέχρι να γίνει λεία η ζύμη. Προσθέτουμε τη ζάχαρη, το αλάτι και το ξύσμα λεμονιού και συνεχίζουμε να χτυπάμε στη μεσαία ταχύτητα μέχρι να αφρατέψει αρκετά. Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά και συνεχίζουμε το χτύπημα. Χωριστά αναμειγνύουμε το αλεύρι με το baking powder και το διπλώνουμε μέσα στο αφράτο μείγμα.
150 γραμ. ζάχαρη	Μοιράζουμε το μείγμα του μάρτσιπαν στις φόρμες (περίπου 370 γραμ. σε κάθε φόρμα) και το απλώνουμε ομοιόμορφα.
320 γραμ. αυγά	Καλύπτουμε με τα μήλα κομμένα σε ομοιόμορφες φέτες (περίπου 300 γραμ. για κάθε μηλόπιτα και ραντίζουμε με το χυμό του λεμονιού. Ψήνουμε στους 200°C (ίδια θερμοκρασία πάνω και κάτω). Μόλις κρυώσουν, γλασάρουμε ελαφρώς με μαρμελάδα βερίκοκο και λίγο φοντάν. Διακοσμούμε περιμετρικά με τις νιφάδες αμυγδάλου.
120 γραμ. αλεύρι ζαχ/κής Dallagiovann	
6 γραμ. baking powder Martin Braun	
3 γραμ. αλάτι Carmencita	
5 γραμ. ξύσμα λεμονιού Mazzonia	
900 γραμ. μήλα καθαρισμένα	
Χυμός 1 λεμονιού Boiron	
Νιφάδες αμυγδάλου καβουρδισμένο	



Στη διακόσμηση μπορείτε να χρησιμοποιείτε χοντρή ζάχαρη P2 της Lebbe





Kranse - Stangen

Δανέζικο παραδοσιακό γλυκό με μάρτσιπαν και νουγκά



ΥΛΙΚΑ για περίπου 20 τεμάχια	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
1.000 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	Χτυπάμε το μάρτσιπαν με τη ζάχαρη, το σιρόπι γλυκόζης και τα ασπράδια να γίνουν ένα ομοιογενές, λείο μείγμα. Με κορνέ (μεγάλη τρίγωνη μύτη περίπου 2,5-3cm) κόβουμε πάνω σε φύλλο ψησίματος μπαστούνια μήκους περίπου 8cm (βλ. ένθετες φωτογραφίες αριστερά).
250 γραμ. ζάχαρη	
30 γραμ. σιρόπι γλυκόζης	
70 γραμ. ασπράδια	
Κρέμα φουντουκιού ψηνόμενη	Για την εκδοχή με νουγκά, δημιουργούμε ένα λούκι κατά μήκος κάθε τεμαχίου και με κορνέ (μύτη διαμέτρου περίπου 8mm) γεμίζουμε με την ανθεκτική στο ψήσιμο πραλίνα φουντουκιού.
ΨΗΣΙΜΟ: Ψήνουμε για περίπου 15 λεπτά (πάνω 220°C/κάτω 180°C), ενώ για συμβατικό φούρνο ψήνουμε στους 190°C για 10-12 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει και διακοσμούμε με σοκολάτα ή γλάσο.	



Passion Churros

Οι ισπανικοί λουκουμάδες σε εκδοχή με μάρτσιπαν



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
700 γραμ. μάρτσιπαν M0 52% αμύγδαλο	Προσθέτουμε σιγά σιγά στο μάρτσιπαν τον πουρέ φρούτων του πάθους ανακατεύοντας διαρκώς μέχρι να γίνει η ζύμη ομοιογενής και λεία. Με οδοντωτό κορνέ No 12 κόβουμε σε λαμαρίνα στρωμένη με αντικολλητικό χαρτί ψησίματος μακρόστενες λωρίδες μήκους 30cm. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220°C για περίπου 10 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα όπως αυτό της φωτογραφίας. Αφού κρυώσουν, κόβουμε στο επιθυμητό μήκος.
200 γραμ. πουρέ Passion Fruit Les Vergers Boiron	





Chocomarzipan Cake

Κέικ σοκολάτας με μάρτσιπαν και επικάλυψη σοκολάτας



ΥΛΙΚΑ για κέικ διαμέτρου Ø 24cm	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
450 γραμ. μάρτσιπαν M0 52% αμύγδαλο	Χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό το μάρτσιπαν και ενσωματώνουμε σιγά σιγά τα αυγά με τους κρόκους και το συμπυκνωμένο Metaxa, μέχρι να αφρατέψει το μείγμα.
240 γραμ. κρόκους αυγών	
150 γραμ. αυγά	
30 γραμ. Metaxa™ 60%	Λιώνουμε καλά τη σοκολάτα με το βούτυρο σε φούρνο μικροκυμάτων.
300 γραμ. βούτυρο 83% Infine	
400 γραμ. σοκολάτα 60%	Χτυπάμε σε μαρέγκα τη ζάχαρη με τα ασπράδια.
300 γραμ. ασπράδια	
150 γραμ. ζάχαρη	Αναμειγνύουμε το μείγμα της σοκολάτας με το μείγμα του μάρτσιπαν και στη συνέχεια ενσωματώνουμε προσεκτικά τη μαρέγκα. Στη συνέχεια, κοσκινίζουμε μέσα στο μείγμα το αλεύρι ζαχαροπλαστικής ανακατεύοντας με το χέρι. Γεμίζουμε φόρμες επιλογής μας και ψήνουμε στους 170°C για 10-12 λεπτά. Επικαλύπτουμε με Covela Dark.
150 γραμ. αλεύρι ζαχ/κής Dallagiovanna	
Covela Dark Martin Braun	




Sweet Rosa

Σιροπιαστό με αμυγδαλωτό και τριαντάφυλλο



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
1.000 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	Ανακατεύουμε το μάρτσιπαν, την άχνη, τα ασπράδια και την πάστα παγωτού τριαντάφυλλο μέχρι να πετύχουμε ένα ομοιογενές μείγμα.
400 γραμ. ζάχαρη άχνη	
180 γραμ. ασπράδια	
60 γραμ. πάστα παγωτού Rosa Nappi	
8 Φύλλα Βυρηπτού	Λιώνουμε τα δύο βούτυρα μαζί, αλείφουμε τα φύλλα κρούστας και τα απλώνουμε το ένα πάνω στο άλλο. Κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος και πιέζουμε να εφαρμόσουν σε στρογγυλή φόρμα τάρτας αντίστοιχης διαμέτρου.
150 γραμ. βούτυρο Clarifie	
30 γραμ. βούτυρο Fermente	
Μαρμελάδα Φράουλα Elix	Απλώνουμε μια στρώση μαρμελάδας φράουλα στη βάση της τάρτας και από πάνω με οδοντωτό κορνέ γεμίζουμε με την κρέμα αμύγδαλο-τριαντάφυλλο που έχουμε ετοιμάσει.
ΥΛΙΚΑ για σιρόπι	Ψήσιμο - Σιροπιασμα
1.000 γραμ. νερό	Ψήνουμε στους 170°C για 20-25 λεπτά. Μόλις κρυώσει η τάρτα τη βυθίζουμε στο σιρόπι για ελάχιστα δευτερόλεπτα .
1.000 γραμ. ζάχαρη	
100 γραμ. σιρόπι αμαρένας Nappi	

 Προσοχή: Τόσο η τάρτα όσο και το σιρόπι πρέπει να είναι σε θερμοκρασία 55-60°C.





Temptations

Τρουφάκια σοκολάτας με γέμιση μάρτσιπαν και βατόμουρο



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
220 γραμ. μάρτσιπαν M0 52% αμύγδαλο	Βράζουμε τον πουρέ βατόμουρο με την τριμολίνη. Προσθέτουμε το μάρτσιπαν και ανακατεύουμε μέχρι να πετύχουμε ένα ομοιογενές μείγμα. Στη συνέχεια, προσθέτουμε τη λευκή σοκολάτα λιωμένη. Γεμίζουμε κελύφη σκούρας σοκολάτας και επικαλύπτουμε με στρωμένη σκούρα σοκολάτα. Χρωματίζουμε την τρούφα με μεταλλικό χρώμα σε σκόνη Bronze της IBC και κυλάμε τα τρουφάκι πάνω στην τρούφα μέχρι να καλυφθούν τελείως.
300 γραμ. πουρέ βατόμουρο Boiron	
380 γραμ. λευκή σοκολάτα 33%	
20 γραμ. τριμολίνη Lebbe	
Σκούρα σοκολάτα για την επικάλυψη	
Κελύφη σκούρας σοκολάτας	
Τρούφα σκούρας σοκολάτας	
Χρώμα bronze IBC	



Tiramisu revisited

Πειραγμένο τιραμισού σε τρουφάκι σοκολάτας



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
500 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	Ανακατεύουμε το μάρτσιπαν με την πάστα παγωτού, το αμαρέτο και τη σοκολάτα σε σκόνη. Μόλις πετύχουμε μια απόλυτα ομοιογενή ζύμη. Στο μεταξύ έχουμε φτιάξει το σιρόπι στο οποίο βρέχουμε τα χέρια μας καλά για να μπορέσουμε να πλάσουμε τα τρουφάκια στο επιθυμητό μέγεθος. Κυλάμε τα τρουφάκια σε σκόνη σοκολάτας και τα αφήνουμε μια νύχτα για μεγαλύτερη σταθερότητα.
100 γραμ. πάστα παγωτού τιραμισού Nappi	
30 γραμ. Amaretto Gel 50%	
50 γραμ. σκονη σοκολάτας Chocoa Lux	
ΥΛΙΚΑ για το σιρόπι	
100 γραμ. νερό	
100 γραμ. ζάχαρη	
20 γραμ. πάστα παγωτού τιραμισού	
10 γραμ. Amaretto Gel 50%	



Το σιρόπι είναι πολύ σημαντικό καθώς συμβάλλει στη δημιουργία μιας κρούστας που θα μονώσει τα τρουφάκια ώστε να πετύχετε τέλεια υφή και γεύση.





Υδραίοκο Αμυγδαλωτό

Παραδοσιακό αμυγδαλωτό της Ύδρας σε σχήμα αχλαδιού



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
1.000 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί στην πρώτη ταχύτητα.
320 γραμ. ζάχαρη άχνη	Πλάθουμε σε κωνικό σχήμα και τοποθετούμε σε λαμαρίνα.
100 γραμ. σιρόπι (50-50) στους 30°C	Φτιάχνουμε το ανθόνερο ανακατεύοντας το νερό με το Fiori di Arancchio και ψεκάζουμε με αυτό τα αμυγδαλωτά.
Υλικά για το ανθόνερο	Πασπαλίζουμε με λίγη άχνη και αφήνουμε για μία νύχτα σε θερμοκρασία δωματίου ώστε να σχηματιστεί μια κρούστα.
1.000 γραμ. νερό	Την επόμενη ημέρα πασπαλίζουμε καλά με άχνη ξανά και καρφώνουμε ένα γαρύφαλλο σε κάθε κορυφή.
2 γραμ. Fiori di Arancchio Meinardi	



Marzberry

Μίνι μάρτσιπαν με γεύση φράουλας



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
500 γραμ. μάρτσιπαν M0 52% αμύγδαλο	Αναμειγνύουμε το μάρτσιπαν με την πάστα φράουλα και το κροκάν. Στο μεταξύ έχουμε φτιάξει το σιρόπι το οποίο το χρησιμοποιούμε σε θερμοκρασία δωματίου για να βρέξουμε καλά τα χέρια μας προκειμένου να πλάσουμε το μάρτσιπαν σε μπάλες στο επιθυμητό μέγεθος και τις κυλάμε σε ζάχαρη άχνη. Αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου για μία νύχτα ώστε να σχηματιστεί μια λεπτή κρούστα και την επόμενη ημέρα πασπαλίζουμε κανονικά με αρκετή ζάχαρη άχνη.
130 γραμ. πάστα παγωτού φράουλα Nappi	
70 γραμ. κροκάν ωμό	
ΥΛΙΚΑ για σιρόπι	
100 γραμ. νερό	
100 γραμ. ζάχαρη	
30 γραμ. πάστα παγωτού φράουλα Nappi	





Marzmint

Μίνι μάρτσιπαν με γεύση μέντα



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
500 γραμ. μάρτσιπαν M0 52% αμύγδαλο	Αναμειγνύουμε το μάρτσιπαν με την πάστα μέντα και το κροκάν. Στο μεταξύ έχουμε φτιάξει το σιρόπι το οποίο το χρησιμοποιούμε σε θερμοκρασία δωματίου για να βρέξουμε καλά τα χέρια μας προκειμένου να πλάσουμε το μάρτσιπαν σε μπάλες στο επιθυμητό μέγεθος και τις κυλάμε σε ζάχαρη άχνη. Αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου για μία νύχτα ώστε να σχηματιστεί μια λεπτή κρούστα και την επόμενη ημέρα πασπαλίζουμε κανονικά με αρκετή ζάχαρη άχνη.
130 γραμ. πάστα παγωτού μέντα Nappi	
70 γραμ. κροκάν ωμό	
ΥΛΙΚΑ για σιρόπι	
100 γραμ. νερό	
100 γραμ. ζάχαρη	
30 γραμ. πάστα παγωτού μέντα Nappi	



Marzidarín

Μίνι μάρτσιπαν με γεύση μανταρίνι



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
500 γραμ. μάρτσιπαν Μ0 52% αμύγδαλο	Αναμειγνύουμε το μάρτσιπαν με την πάστα μανταρίνι και το κροκάν. Στο μεταξύ έχουμε φτιάξει το σιρόπι το οποίο το χρησιμοποιούμε σε θερμοκρασία δωματίου για να βρέξουμε καλά τα χέρια μας προκειμένου να πλάσουμε το μάρτσιπαν σε μπάλες στο επιθυμητό μέγεθος και τις κυλάμε σε ζάχαρη άχνη. Αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου για μία νύχτα ώστε να σχηματιστεί μια λεπτή κρούστα και την επόμενη ημέρα πασπαλίζουμε κανονικά με αρκετή ζάχαρη άχνη.
130 γραμ. πάστα παγωτού μανταρίνι Nappi	
70 γραμ. κροκάν ωμό	
ΥΛΙΚΑ για σιρόπι	
100 γραμ. νερό	
100 γραμ. ζάχαρη	
30 γραμ. πάστα παγωτού μανταρίνι Nappi	






Almond Nougat

Σοκολατάκι με πραλίνα αμυγδάλου ελαφρώς καβουρδισμένη



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
MNHX nugat ελαφρώς καβουρδισμένων αμυγδάλων 50%	Ζεσταίνουμε το νουγκά στους 40-45°C και έπειτα την κρυώνουμε ώστε να φτάσει τους 24-26°C. Για να ριζούμε τη θερμοκρασία της, προσθέτουμε στερεά κομμάτια νουγκά στο λιωμένο νουγκά (δείτε αριστερή φωτό στην απέναντι σελίδα). Εναλλακτικά, πετυχαίνουμε το ίδιο αποτέλεσμα "στρώνοντας" την πραλίνα σε μάρμαρο όπως τη σοκολάτα. Δεν είναι απαραίτητο να ξαναζεστάνουμε την πραλίνα, όπως και στη σοκολάτα. Αν την επεξεργαστούμε σε θερμοκρασία ανώτερη των 27°C, η πραλίνα μέσα στα σοκολατάκια δεν θα στερεοποιηθεί και θα διαχωριστούν οι κρύσταλλοι του βούτυρου κακάο με ανεπιθύμητο γευστικό αποτέλεσμα.

 Συμβουλή: Αν το νουγκά χρησιμοποιηθεί μόνο ως μέρος μιας συνταγής (π.χ. σε γκανάς, κρέμες, γεμίσεις κ.λπ.), το στρώσιμο που περιγράφεται παραπάνω δεν είναι απαραίτητο.



ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
MNHX nougat ελαφρώς καβουρδισμένων αμυγδάλων 50%	<p>Στρώνουμε την κουβερτούρα σοκολάτας γάλακτος και την ρίχνουμε μέσα σε καλούπια για σοκολατάκια. Την γυρίζουμε ανάποδα για να στραγγίξει η παραπάνω σοκολάτα και να μείνει μόνο μια πολύ λεπτή στρώση στα κοίλα τοιχώματα. Μόλις σταθεροποιηθεί ελαφρώς, καθαρίζουμε ξύνοντας τη σοκολάτα που έχει χυθεί απέξω και αφήνουμε τις φόρμες να κρυώσουν γρήγορα. Με σακούλα ζαχαροπλαστικής γεμίζουμε τις φόρμες με τη στρωμένη πραλίνα (φωτό κάτω αριστερά). Ανακινούμε με δύναμη τις φόρμες για να μην υπάρχουν φυσαλίδες αέρα μέσα στη γέμιση και αφήνουμε να κρυώσουν γρήγορα. Ζεσταίνουμε προσεκτικά τις άκρες με πιστολάκι και σφραγίζουμε με σοκολάτα. Κρυώνουμε και ξεφορμάρουμε.</p>
Σοκολάτα γάλακτος 41%	

Lubeca

Lübecker Marzipan-Fabrik
Minden & Bruhns GmbH & Co. KG



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ

Ευριπίδου 5, 12133 Περιστέρι
T: 210 5772337, -9 | F: 210 5755703

ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Θέση Κοκκινόχωμα, 320 11 Οινόφυτα
T: 22620 56320 | F: 22620 56144

ΡΟΔΟΣ: 9ο χλμ. Λεωφ. Ρόδου-Λίνδου, Τσαϊρη ΤΚ 85100 | T: 22410 62682

ΑΧΑΪΑ / ΗΛΕΙΑ / ΣΤ. ΕΛΛΑΔΑ: Βγενόπουλος Απόστολος | T: 6947 185404

ΑΡΓΟΛΙΔΑ / ΚΟΡΙΝΘΙΑ / ΑΡΚΑΔΙΑ : Τσαγδής Άρης | T: 6948 300966

ΗΠΕΙΡΟΣ: Γιάννης Μαγγιώρος | T: 6949440804

Email: headoffice@yiannikasgroup.com

Facebook: [steliosyiannikas](https://www.facebook.com/steliosyiannikas) | Website: www.yiannikas.gr

© ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ 2018