



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

## *Οι συνταγές μου!*

100 ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΟΠΟΙΟ ΓΛΥΚΟ ΘΕΛΕΤΕ  
ΜΕ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΗΣ ΜΙΧ LUX

Συνταγές - Εκτέλεση: Μπάμπης Πολυκατέρος





Τα τελευταία χρόνια, επενδύοντας σε μια σύγχρονη μονάδα παραγωγής μειγμάτων στην Ελλάδα, δημιουργήσαμε μια σειρά προϊόντων, πάντοτε συνεπή με το σύνθημά μας για προσήλωση στην παράδοση της εταιρείας στην υψηλή ποιότητα. Το όνομα Mix Lux σχεδόν αυτομάτως κατέκτησε τους επαγγελματίες χάρη στον συνδυασμό υψηλής τεχνογνωσίας και έντονα τοπικής φυσιογνωμίας που επέτρεψε για πρώτη φορά τη δημιουργία μειγμάτων για εμβληματικά ελληνικά γλυκά, όπως η καρυδόπιτα, το ραβανί, το κωκ, ή ακόμη και η σοκολατόπιτα όπως την αγαπάμε στη χώρα μας.

Φυσικά, η σειρά της Mix Lux ολοκληρώνεται και με κλασικά μείγματα που είναι παγκοσμίως δημοφιλή: κέικ, μους, φρούι ζελέ, κρέμες, ακόμη και μπεσαμέλ. Είμαστε ιδιαίτερα περήφανοι για αυτό το brand που δημιουργήσαμε και που σεείς αγκαλιάσατε με πολύ ενθουσιασμό.

Στο σημείο αυτό, θέλω να σας ευχαριστήσω για τη συνεργασία μας για περισσότερες από τέσσερις δεκαετίες. Στα χρόνια αυτά, μαζί με τους πιο στενούς συνεργάτες μου έχουμε αφιερώσει άπειρες ώρες έρευνας και προσπάθειας για να βοηθήσουμε τους επαγγελματίες ζαχαροπλάστες και αρτοποιούς με σπουδαίες πρώτες ύλες, και όχι μόνο. Νομίζω ότι σε κάθε γωνιά της Ελλάδας οι πελάτες μας αναγνωρίζετε ότι δεν περιοριστήκαμε στην απλή, διεκπεραιωτική πώληση πρώτων υλών. Κάναμε το επιπλέον βήμα: μετατρέψαμε το εμπόριο σε συνεργασία, με στόχο την αναβάθμιση και τον εκσυγχρονισμό της γαστρονομικής κουλτούρας στην πατρίδα μας όπου οι τούρτες, οι πάστες, τα κουλουράκια και οι πάστες ήταν ανέκαθεν έκφραση γιορτής και χαράς.

Στην καθημερινή πίεση μιας απαιτητικής δουλειάς, όπου ο χρόνος είναι χρήμα, τα χέρια λίγα και οι αντοχές περιορισμένες, το ταλέντο του ζαχαροπλάστη χρειάζεται ανάσες και έμπνευση για να αναζωπυρωθεί και να αναδειχθεί. Το συνταγολόγιο που κρατάτε στα χέρια σας είναι το προϊόν μιας μεγάλης προσπάθειας που ελπίζουμε ότι θα λειτουργήσει ως πηγή έμπνευσης και πως τα μείγματα της Mix Lux θα δώσουν την πολυπόθητη δημιουργική διέξοδο στις ιδέες σας για να πειραματιστείτε και να παρουσιάσετε τις δικές σας μοναδικές συνταγές. Οι δυνατότητες είναι ανεξάντλητες και πλέον μπορείτε να τις εξερευνήσετε.

Είμαστε στη διάθεσή σας για να λύσουμε οποιαδήποτε απορία και να προσφέρουμε τεχνική υποστήριξη σε κάθε σας προσπάθεια.

*Stelios Triantafyllidis*



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ 10ΚΓ

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ 2ΚΓ



## Περιεχόμενα

<b>ΚΕΪΚ LUNA</b> .....	04-07	<b>VELLUTO ROSSO ΚΕΪΚ</b> .....	34-36
Βασική Συνταγή	04	Βασική Συνταγή   Μελομακάρονα Velluto Rosso	34
Βασιλόπιτα   Κέικ Αμυγδάλου   Κέικ Κακάο	05	Σοκολατόπιτα Ruby	35
Μαντλέν   Κρητικό Κέικ	06	Τόμπο Rosso   Red Cookies	36
Γλυκά παξιμάδια Ηπείρου	07	<b>ΡΟΦΗΜΑΤΑ CHOCOA LUX</b> .....	37
<b>ΚΕΪΚ MAMUL</b> .....	08-11	Βασική Συνταγή	
Βασική Συνταγή   Βασιλόπιτα	08	<b>ΜΟΥΣ</b> .....	38
Soft cookies Cream cake / Σοκολάτα	10	Βασική συνταγή	
Ραβανί πολίτικο   Καρυδόπιτα	11	<b>ΚΡΕΜΑ FREDDA LUX</b> .....	39
<b>ΚΕΪΚ ΛΑΔΙΟΥ</b> .....	12-16	Μιλφέιγ	
Βασική Συνταγή   Παντεσπάνι ρολό	12	<b>ΚΡΕΜΑ ΛΕΜΟΝΙ / ΜΑΝΓΚΟ</b> .....	40
Καρυδόπιτα   Ραβανί	13	Βασική Συνταγή   Lemon Pie   Λεμονοπιτάκια	
Λεμονόπιτα   Βασιλόπιτα	14	<b>ΚΡΕΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑ/ΚΑΚΑΟ</b> .....	41
Πορτοκαλόπιτα	15	<b>ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ</b> .....	41-42
Cookies σοκολάτα   Cookies	16	Βασική Συνταγή	41
<b>ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ</b> .....	17	Crème Brûlée   Πουτίγκα	42
Βασική Συνταγή   Ρολό τόμπος   Κωκ   Κωκάκι		<b>ΠΑΝΑΚΟΤΑ</b> .....	43
<b>SOFT BARS</b> .....	18-19	Βασική Συνταγή   Napoleon Cup	
Soft Bar Matcha Tea	18	<b>ΖΕΛΕ ΦΡΟΥΤΩΝ</b> .....	44
Soft Bar Velluto Rosso	19	Βασική Συνταγή	
<b>ΚΩΚ</b> .....	21	<b>ΜΑΡΕΓΚΑ</b> .....	45
Βασική Συνταγή		Βασική Συνταγή   Ιταλική   Ελβετική μαρέγκα	
<b>ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ</b> .....	22	<b>ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ</b> .....	46
Βασική Συνταγή		Βασική Συνταγή	
<b>ΡΑΒΑΝΙ</b> .....	23	<b>PANCAKES</b> .....	47
Βασική Συνταγή		Βασική Συνταγή   Πανκέικ Σοκολάτα	
<b>ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ</b> .....	24-25	<b>ΒΑΦΛΕΣ</b> .....	48
Βασική Συνταγή	24	Βασική Συνταγή	
Σοκολατόπιτα τύπου Ferrero   τύπου Bueno	25	<b>ΚΡΕΠΕΣ</b> .....	49
<b>ΤΣΟΥΡΕΚΙ</b> .....	26-28	Βασική Συνταγή   Κρέπες Σοκολάτα	
Βασική Συνταγή	26	<b>ΜΠΕΣΑΜΕΛ</b> .....	50
Τσουρέκι με κρέμα   Τσουρέκι Praline Rose	27	Βασική Συνταγή	
Κρουασίνια   Δανέζικα Cinnamon Rolls	28	<b>ΠΗΚΤΙΚΑ ΠΑΓΩΤΩΝ</b> .....	51-55
<b>ΜΠΡΙΟΣ</b> .....	29-31	Victoria HOT 50 (ζεστή μέθοδος)	51-52
Βασική Συνταγή   Brioche με Praline Rose	29	Venezia Freddo per Frutti 50 (κρύα μέθοδος)	53
Danish Pastries   Σιροπιαστά με Pepitos	30	Victoria Hot   Cecilia 50 (ζεστή / κρύα μέθοδος)	54
Συνταγές για αλμυρά brioches	31	Victoria 100 / Cecilia 100 (ζεστή / κρύα μέθοδος)	55
<b>ΜΑΤΣΧΑ ΤΕΑ ΚΕΪΚ</b> .....	32-33	<b>SOFT ΠΑΓΩΤΑ</b> .....	55
Βασική Συνταγή   Matcha tea Cookies	32	Βασική Συνταγή	
Matchu Peachu	33		



# | Κέικ Luna |

ΚΩΔ: 001-6005



## ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για κέικ Luna  
500 γραμ. αυγά  
500 γραμ. βούτυρο 83% (207-0001)  
ή μαργαρίνη (146-0001)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μίξερ με το φτερό για 5 λεπτά και γεμίζουμε με τη ζύμη φόρμες για κέικ. Ψήνουμε στους 180°C για περίπου 30-40 λεπτά, ανάλογα με το βάρος.



**ΙΔΕΑ!**

Μπορούμε να δώσουμε γεύση στα κέικ μας προσθέτοντας 50 γραμ. Pastafrutta της Cesarin. Επιλέξτε ανάμεσα σε δύο γεύσεις: πορτοκάλι (κωδ. 015-0002) ή λεμόνι (015-0001)

# Κέικ Luna

ΚΩΔ: 001-6005



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



## ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ



### ΥΛΙΚΑ

- 1.000 γραμ. μείγμα για κέικ Luna
- 250 γραμ. βούτυρο φερμεντέ (155-0001)
- 250 γραμ. μαργαρίνη Danesina Olfood (146-0001)
- 80 γραμ. PastaFrutta πορτοκάλι (015-0002)
- 500 γραμ. αυγά
- 100 γραμ. σοκολάτα σταγόνες (προαιρετικά)
- 100 γραμ. καρύδι τριμμένο (προαιρετικά)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό το μείγμα με το βούτυρο λιωμένο, τη μαργαρίνη, το πορτοκάλι PastaFrutta και τα αυγά για περίπου 5 λεπτά. Στο τέλος, εάν θέλουμε, προσθέτουμε το καρύδι και τη σοκολάτα. Γεμίζουμε φόρμες επιλογής μας και ψήνουμε στους 160°C σε αερόθερμο φούρνο για 30-40 λεπτά ανάλογα με το βάρος. Αφήνουμε να κρυώσει.

### 4 ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΤΗΣ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑΣ

- Covela Λευκή Martin Braun (κωδ.: 046-0009)
- Schokobella Λευκή Martin Braun (κωδ.: 046-0117)
- Creme Dell Artigiano Λευκό Callebaut (κωδ.: 004-0009)
- Crema Bianca Chococo Lux (κωδ.: 127-0004)

## ΚΕΪΚ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ



### ΥΛΙΚΑ

- 1.000 γραμ. μείγμα για κέικ Luna
- 500 γραμ. βούτυρο 82% (1679-0004) μαλακωμένο
- 600 γραμ. αυγά
- 350 γραμ. μάρτσιπαν 52% (045-0001) ή εναλλακτικά πέρτσιπαν 50% (045-0003)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στο μίξερ να μαλακώσει το μάρτσιπαν (ή το πέρτσιπαν) με λίγα από τα αυγά μέχρι να πετύχουμε ένα μείγμα με κρεμώδη υφή χωρίς σβόλους. Στη συνέχεια, προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και συνεχίζουμε να χτυπάμε με το φτερό για περίπου 5 λεπτά ακόμη. Γεμίζουμε φόρμες σιλικόνης και ψήνουμε στους 170°C για περίπου 15 λεπτά (ανάλογα με το βάρος)

## ΚΕΪΚ ΚΑΚΑΟ



### ΥΛΙΚΑ

- 920 γραμ. μείγμα για κέικ Luna
- 80 γραμ. κακάο 20-22% Chococo Lux (053-0130)
- 500 γραμ. αυγά
- 500 γραμ. βούτυρο 82% (1679-0004)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μίξερ με το φτερό για 5 λεπτά και γεμίζουμε με τη ζύμη φόρμες για κέικ. Ψήνουμε στους 180°C για περίπου 30-40 λεπτά, ανάλογα με το βάρος.

# Κέικ Luna

ΚΩΔ: 001-6005



## ΓΑΛΛΙΚΑ ΜΑΝΤΛΕΝ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για κέικ Luna  
600 γραμ. μάρτσιπαν 52% Lubeca (045-0001)  
500 γραμ. βούτυρο 82% (1679-0004)  
600 γραμ. αυγά  
5 γραμ. αλάτι  
15 γραμ. άρωμα φυσικής βανίλιας  
Martin Braun (046-0190)  
25 γραμ. PastaFrutta πορτοκάλι (015-0002)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στο μίξερ να μαλακώσει το μάρτσιπαν με τα αυγά μέχρι να πετύχουμε ένα μείγμα με κρεμώδη υφή χωρίς σβόλους. Στη συνέχεια, προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και συνεχίζουμε να χτυπάμε με το φτερό για περίπου 5 λεπτά ακόμη. Βουτυρώνουμε και πασπαλίζουμε με ελάχιστο αλεύρι τις ειδικές φόρμες για μαντλέν και ψήνουμε στους 170°C για περίπου 8-10 λεπτά μέχρι να πάρουν χρυσαφένιο χρώμα.

## ΚΡΗΤΙΚΟ ΚΕΪΚ ΜΕ ΑΝΘΟΤΥΡΟ

ΜΕ  
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ  
&  
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΕΪΚ

1.000 γραμ. μείγμα για κέικ Luna  
350 γραμ. βούτυρο 82% μαλακωμένο (1679-0004)  
150 γραμ. ελαιόλαδο εξαιρετικά παρθένο  
500 γραμ. αυγά  
250 γραμ. ανθότυρο μαλακό  
20 γραμ. PastaFrutta πορτοκάλι (015-0002)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στο μίξερ χτυπάμε με το φτερό όλα τα υλικά εκτός από το ανθότυρο για περίπου 4 λεπτά. Ύστερα προσθέτουμε το ανθότυρο ανακατεύουμε για 3 στροφές ίσα-ίσα για να ενσωματωθεί το τυρί. Γεμίζουμε φόρμες 150 γραμμαρίων και ψήνουμε για περίπου 30 λεπτά στους 170°C.

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΤΥΡΙΟΥ

500 γραμ. ανθότυρο  
150 γραμ. ζάχαρη άχνη  
50 γραμ. μέλι  
20 γραμ. άμυλο αραβοσίτου (053-0314)  
3 γραμ. κανέλα σκόνη (1352-0144)

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με το σύρμα μέχρι να πετύχουμε μια κρέμα ομοιογενή, λεία και σφιχτή. Γεμίζουμε σακούλες και με ίσιο κορνέ γαρνίρουμε τα κέικ με μύτες. Διακοσμούμε με φλούδες πορτοκαλιού γλασέ.

# Κέικ Luna

ΚΩΔ: 001-6005



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



## ΠΑΞΙΜΑΔΙΑ ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΑ



### ΥΛΙΚΑ

- 1.000 γραμ. μείγμα για κέικ Luna
- 250 γραμ. αυγά
- 150 γραμ. ηλιόσπορο
- 75 γραμ. κολοκυθόσπορο
- 75 γραμ. αποξηραμένα κράνα (cranberries)
- 15 γραμ. PastaFrutta πορτοκάλι (015-0002)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Με τον γάτζο ζυμώνουμε στο μίξερ για περίπου 3 λεπτά όλα τα υλικά. Σε αλευρωμένο πάγκο πλάθουμε μπιστουνάκια και τοποθετούμε σε αντικολλητικό χαρτί ψησίματος. Ψήνουμε στους 170°C για περίπου 30 λεπτά. Πριν κρυώσουμε με σπάτουλα κόβουμε σε φέτες τα μπιστουνάκια και τα βάζουμε στο πλái. Τα αφήνουμε να στεγνώσουν στους 130°C για 20 λεπτά. Ξεφουρνίζουμε και αφήνουμε ένα βράδυ σε μέρος χωρίς υγρασία.



# Κέικ Mamul

ΛΕΥΚΟ ΚΩΔ: 001-6003

ΚΑΚΑΟ ΚΩΔ: 001-6004



## ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για κέικ Mamul  
225 γραμ. νερό  
300 γραμ. λάδι  
350 γραμ. αυγά

### ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΡΟΣΘΕΤΑ (ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ)

180 γραμ. μήλο Martin Braun MB (046-0097)  
ή μαύρο κεράσι MB (046-0001)  
Σταγόνες σοκολάτας (127-0012)  
Chunks σοκολάτας (053-0382)

**ΙΔΕΑ!**

Μπορούμε να δώσουμε γεύση στα κέικ προσθέτοντας 50 γραμ. PastaFrutta της Cesarin.  
Επιλέξτε ανάμεσα σε δύο γεύσεις: πορτοκάλι (κωδ. 015-0002) ή λεμόνι (015-0001)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μίξερ με το φτερό για 5 λεπτά και γεμίζουμε με τη ζύμη φόρμες για κέικ. Ψήνουμε στους 180 C για περίπου 30-40 λεπτά, ανάλογα με το βάρος.

## ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για κέικ λευκό Mamul  
150 γραμ. βούτυρο φερμεντέ λιωμένο (155-0003)  
150 γραμ. λάδι  
80 γραμ. PastaFrutta πορτοκάλι (015-0002)  
225 γραμ. νερό  
350 γραμ. αυγά  
100 γραμ. σταγόνες σοκολάτας (προαιρετικά)  
100 γραμ. καρύδι τριμμένο (προαιρετικά)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε για 5 λεπτά στο μίξερ με το φτερό όλα τα υλικά εκτός από τη σοκολάτα και τα καρύδια, που θα τα προσθέσουμε στο τέλος, προαιρετικά. Γεμίζουμε φόρμες στο επιθυμητό μέγεθος και ψήνουμε στους 170°C σε αερόθερμο φούρνο για 30-40 λεπτά ανάλογα με το βάρος. Αφήνουμε τη βασιλόπιτα να κρυώσει και επικαλύπτουμε με μια από τις 4 επικαλύψεις που προτείνουμε παρακάτω.

### 4 ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΤΗΣ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑΣ

- Covela Λευκή Martin Braun (κωδ.: 046-0009)
- Schokobella Λευκή Martin Braun (κωδ.: 046-0117)
- Creme Dell Artigiano Λευκό Callebaut (κωδ.: 004-0009)
- Crema Bianca Chococo Lux (κωδ.: 127-0004)



# Κέικ Mamul

ΛΕΥΚΟ ΚΩΔ: 001-6003  
ΚΑΚΑΟ ΚΩΔ: 001-6004



## SOFT COOKIES

CREAM  
CAKE



### ΒΑΣΙΚΑ ΥΛΙΚΑ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

600 γραμ. μείγμα για κέικ Mamul  
250 γραμ. βούτυρο 82% (1679-0004)  
260 γραμ. αυγά  
80 γραμ. αλεύρι μαλακό  
Molino Dallagiovanna (157-0001)

### ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΥΛΙΚΑ

130 γραμ. σταγόνες σοκολάτας Callebaut ή  
Chocoa Lux  
130 γραμ. Ξηρούς καρπούς επιλογής  
130 γραμ. Peritos fruit nuggets (φράουλα,  
καραμέλα, λεμόνι, βατόμουρο, μύρτιλο)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φροντίζουμε να είναι όλα τα βασικά υλικά σε θερμοκρασία δωματίου όταν θα τα ρίξουμε στο μίξερ και τα ανακατεύουμε με το φερό μέχρι να αποκτήσουν λεία υφή. Στο σημείο αυτό ενσωματώνουμε το πρόσθετο υλικό της επιλογής μας. Κόβουμε cookies σε λαμαρίνα καλυμμένη με αντικολλητικό χαρτί και ψήνουμε στους 200°C μέχρι να πάρουν περιμετρικά χρώμα και στο κέντρο να μοιάζουν άψητα.

## SOFT COOKIES

ΣΟΚΟ  
ΛΑΤΑ

### ΒΑΣΙΚΑ ΥΛΙΚΑ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

600 γραμ. μείγμα για κέικ σοκολάτας Mamul  
250 γραμ. βούτυρο 82% (1679-0004)  
260 γραμ. αυγά  
80 γραμ. αλεύρι ζαχαροπλαστικής μαλακό  
Molino Dallagiovanna (157-0001)

### ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΥΛΙΚΑ

130 γραμ. σταγόνες λευκής σοκολάτας Callebaut ή  
Chocoa Lux  
130 γραμ. Ξηρούς καρπούς επιλογής  
130 γραμ. Peritos fruit nuggets (φράουλα,  
καραμέλα, λεμόνι, βατόμουρο, μύρτιλο)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φροντίζουμε να είναι όλα τα βασικά υλικά σε θερμοκρασία δωματίου όταν θα τα ρίξουμε στο μίξερ και τα ανακατεύουμε με το φερό μέχρι να αποκτήσουν λεία υφή. Στο σημείο αυτό ενσωματώνουμε το πρόσθετο υλικό της επιλογής μας. Κόβουμε cookies σε λάμαρίνα καλυμμένη με αντικολλητικό χαρτί και ψήνουμε στους 190°C μέχρι να πάρουν περιμετρικά χρώμα και στο κέντρο να μοιάζουν άψητα.



# Κέικ Mamul

ΛΕΥΚΟ ΚΩΔ: 001-6003

ΚΑΚΑΟ ΚΩΔ: 001-6004



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



## ΡΑΒΑΝΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για κέικ Mamul βανίλια  
100 γραμ. σιμιγδάλι χοντρό (157-0006)  
350 γραμ. αυγά  
300 γραμ. λάδι  
320 γραμ. νερό  
135 γραμ. τρίμμα καρύδας (145-0002)  
350 γραμ. γιαούρτι πρόβειο πλήρες  
10 γραμ. βανίλια  
25 γραμ. PastaFrutta λεμόνι Cesarin (015-0001)  
5 γραμ. μαστίχα σκόνη

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΣΙΡΟΠΙ

1.000 γραμ. νερό  
1.000 γραμ. ζάχαρη  
200 γραμ. γλυκόζη (514-0001)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μίξερ με το φτερό μέχρι η ζύμη να αποκτήσει ομοιογενή και λεία υφή. Τοποθετούμε σε ταψί με ύψος 3 cm και ξεκουράζουμε για 30 λεπτά. Ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 170°C για 40 λεπτά.

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΙΡΟΠΙΑΣΜΑΤΟΣ

Μόλις κρυώσει το ραβανί, το κόβουμε σε κομμάτια και σιροπιάζουμε με κλιαρό σιρόπι.

## ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ



### ΥΛΙΚΑ

900 γραμ. μείγμα για κέικ βανίλια Mamul  
100 γραμ. μείγμα για κέικ σοκολάτα Mamul  
100 γραμ. σιμιγδάλι χοντρό (157-0006)  
350 γραμ. αυγά  
300 γραμ. λάδι  
260 γραμ. νερό  
180 γραμ. καρύδι σπασμένο  
10 γραμ. κανέλα (1352-0144)  
5 γραμ. μοσχοκάρυδο (1352-0050)  
25 γραμ. PastaFrutta πορτοκάλι Cesarin (015-0002)

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΣΙΡΟΠΙ

1.000 γραμ. νερό  
1.000 γραμ. ζάχαρη  
200 γραμ. γλυκόζη (514-0001)  
20 γραμ. PastaFrutta πορτοκάλι Cesarin (015-0002)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μίξερ με το φτερό μέχρι η ζύμη να αποκτήσει ομοιογενή και απόλυτα λεία υφή. Τοποθετούμε σε ταψί με ύψος 3 cm και ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 170°C για περίπου 40 λεπτά.

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΙΡΟΠΙΑΣΜΑΤΟΣ

Μόλις κρυώσει το ραβανί, το κόβουμε σε κομμάτια και σιροπιάζουμε με κλιαρό σιρόπι.

## | Κέικ Λαδιού |

ΒΑΝΙΛΙΑ | ΚΩΔ: 001-6001  
ΣΟΚΟΛΑΤΑ | ΚΩΔ: 001-6002

### ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



#### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για κέικ λαδιού  
375 γραμ. νερό  
375 γραμ. λάδι



#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στο μίξερ όλα τα υλικά μαζί για περίπου 5 λεπτά. Φορμάρουμε και ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 170°C για περίπου 35 λεπτά.

#### ΙΔΕΑ!

Εάν θέλετε να δώσετε γεύση φρούτου, προσθέστε 150 γραμ. γεύση παγωτού της Nappi. Επιλέξτε από τις εξής γεύσεις: λεμόνι, πορτοκάλι, φράουλα, μέντα, πεπόνι, ροδάκινο, καρπούζι.

### ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΡΟΛΟ "ΤΟΜΠΟΣ"\*



#### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για κέικ λαδιού λευκό  
ή 1.000 γραμ. κέικ λαδιού σοκολάτα  
500 γραμ. λάδι  
500 γραμ. νερό



#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μίξερ με το φτερό για 3 λεπτά. Το υδαρές μείγμα που προκύπτει το απλώνουμε σε λαμαρίνα σε πάχος 0,5cm και ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 190°C για 10 λεπτά.



\*Το παντεσπάνι αυτό διακρίνεται για την ελαστικότητά του καθώς επίσης και για τη μεγάλη απορροφητικότητά του σε σιρόπι.

# Κέικ Λαδιού

ΒΑΝΙΛΙΑ | ΚΩΔ: 001-6001  
ΣΟΚΟΛΑΤΑ | ΚΩΔ: 001-6002



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



## ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ



### ΥΛΙΚΑ

900 γραμ. μείγμα για κέικ λαδιού λευκό  
100 γραμ. μείγμα για κέικ λαδιού σοκολάτα  
400 γραμ. νερό  
400 γραμ. λάδι  
180 γραμ. καρύδι πεκάν  
20 γραμ. κανέλα 1352-0144)  
15 γραμ. γαρύφαλλο (1352=0023)  
20 γραμ. κακάο 20-22% Chocoa Lux (053-0130)

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΣΙΡΟΠΙ

1.000 γραμ. νερό  
1.500 γραμ. ζάχαρη  
200 γραμ. γλυκόζη (514-0001)  
30 γραμ. Brandy St. Remy 60% (017-0011)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε με το φτερό για περίπου 5 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα.

Τοποθετούμε σε ταψί 30x40cm και ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 165°C για περίπου 20-40 λεπτά.

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΙΡΟΠΙΑΣΜΑΤΟΣ

Αφήνουμε την καρυδόπιτα να κρυώσει και σιροπιάζουμε με το σιρόπι ζεστό στους 28°C.

## ΡΑΒΑΝΙ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για κέικ λαδιού λευκό  
400 γραμ. νερό  
400 γραμ. λάδι  
150 γραμ. καρύδα τριμμένη (145-0002)  
20 γραμ. Pasta Frutta Πορτοκάλι Cesarin (015-0002)  
3 γραμ. μαστίχα (0649-0002)  
3 γραμ. βανιλίνη (1238-0002)  
30 γραμ. ζάχαρη

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΣΙΡΟΠΙ

1.000 γραμ. νερό  
1.500 γραμ. ζάχαρη  
200 γραμ. γλυκόζη (514-0001)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στο μπλέντερ τη ζάχαρη με τη μαστίχα και τη βανιλίνη. Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ μαζί με τα υπόλοιπα υλικά και χτυπάμε για περίπου 4 λεπτά. Απλώνουμε το μείγμα σε ταψί ύψους 4 cm και ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 165°C για περίπου 35 λεπτά.

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΙΡΟΠΙΑΣΜΑΤΟΣ

Μόλις ψηθεί το ραβανί κόβουμε σε κομμάτια και σιροπιάζουμε με το σιρόπι κρύο από την προηγούμενη ημέρα.

# Κέικ Λαδιού

ΒΑΝΙΛΙΑ | ΚΩΔ.: 001-6001  
ΣΟΚΟΛΑΤΑ | ΚΩΔ.: 001-6002  
SPICE | ΚΩΔ.: 001-6010  
ΛΕΜΟΝΙ | ΚΩΔ.: 001-6013



## ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για κέικ λαδιού λευκό ή spice  
50 γραμ. βούτυρο φερμεντέ (λιωμένο) (155-0001)  
375 γραμ. νερό  
375 γραμ. λάδι  
80 γραμ. Pasta Frutta πορτοκάλι (015-0002)

### ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ

100 γραμ. σταγόνες σοκολάτας Callebaut  
100 γραμ. καρύδι τριμμένο



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ρίχνουμε στο μίξερ όλα τα υλικά (εκτός από τα προαιρετικά) και χτυπάμε με το φτερό για περίπου 5 λεπτά. Εάν επιθυμούμε να προσθέσουμε σοκολάτα και καρύδια, τα προσθέτουμε σε αυτό το σημείο και ενσωματώνουμε. Γεμίζουμε τις φόρμες για βασιλόπιτα στο επιθυμητό μέγεθος και ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 160°C για 30-40 λεπτά (ανάλογα με το βάρος). Αφήνουμε να κρυώσει και επικαλύπτουμε\*.

### ΙΔΕΑ!

Για την επικάλυψη μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε κάποια από τις ακόλουθες επικαλύψεις: Covela λευκή Martin Braun (κωδ.: 046-0117), Schokobella λευκή Martin Braun (κωδ.: 046-0009), Crema Bianca λευκή Chocosa Lux (κωδ.: 127-0029) ή Creme dell'Artigiano λευκή Callebaut (κωδ.: 004-0009).

## ΛΕΜΟΝΟΠΙΤΑ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για κέικ λαδιού λεμόνι  
100 γραμ. κρέμα γάλακτος 35% (1679-0001)  
400 γραμ. λάδι  
400 γραμ. νερό

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΣΙΡΟΠΙ

800 γραμ. νερό  
800 γραμ. ζάχαρη  
200 γραμ. γλυκόζη (514-0001)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε με το φτερό για περίπου 5 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα. Προαιρετικά ενσωματώνουμε και 150 γραμ. φύλλο Βηρυτού τριμμένο. Τοποθετούμε σε ταψί 30x40cm και ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 165°C για 20-40 λεπτά.

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΙΡΟΠΙΑΣΜΑΤΟΣ

Αφήνουμε την λεμονόπιτα να κρυώσει και σιροπιάζουμε με το σιρόπι ζεστό στους 28°C.

# Κέικ Λαδιού

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ | ΚΩΔ.: 001-6012  
ΣΟΚΟΛΑΤΑ | ΚΩΔ.: 001-6002



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



## ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για κέικ λαδιού πορτοκάλι  
100 γραμ. κρέμα γάλακτος 35% (040-0006)  
400 γραμ. λάδι  
400 γραμ. νερό

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΣΙΡΟΠΙ

800 γραμ. νερό  
800 γραμ. ζάχαρη  
200 γραμ. γλυκόζη (514-0001)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε με το φτερό για περίπου 5 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα. Προαιρετικά, ενσωματώνουμε και 150 γραμ. φύλλο Βηρυτού τριμμένο. Τοποθετούμε σε ταψί 30x40cm και ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 165°C για περίπου 20-40 λεπτά.

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΙΡΟΠΙΑΣΜΑΤΟΣ

Αφήνουμε την πορτοκαλόπιτα να κρυώσει και σιροπιάζουμε με το σιρόπι ζεστό στους 28°C.



# Κέικ Λαδιού

ΒΑΝΙΛΙΑ | ΚΩΔ: 001-6001  
ΣΟΚΟΛΑΤΑ | ΚΩΔ: 001-6002



## COOKIES ΣΟΚΟΛΑΤΑ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. Μείγμα για κέικ λαδιού σοκολάτα  
500 γραμ. αλεύρι μαλακό (157-0001)  
600 γραμ. βούτυρο 82% (1679-0004)  
100 γραμ. λάδι  
50 γραμ. ζάχαρη  
90 γραμ. νερό  
200 γραμ. Ξηρούς καρπούς ή  
ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΥΛΙΚΑ (ΕΠΙΛΟΓΗ)  
200 γραμ. Ξηρούς καρπούς σπασμένους ή  
250 γραμ. σταγόνες σοκολάτας ή  
250 γραμ. Peritos fruit nuggets



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πριν ξεκινήσουμε φροντίζουμε ώστε όλα τα υλικά να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Ρίχνουμε στο μίξερ όλα τα υλικά, εκτός από το πρόσθετο υλικό επιλογής μας και χτυπάμε με το φτερό μέχρι να πετύχουμε μια ζύμη λεία. Στο σημείο αυτό προσθέτουμε το πρόσθετο υλικό (ξηρούς καρπούς ή σταγόνες σοκολάτας ή peritos) και ζυμώνουμε για 1 λεπτό ακόμη. Γεμίζουμε σακούλα ζαχαροπλαστικής και κόβουμε cookies στο επιθυμητό μέγεθος. Ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 180°C για 10-12 λεπτά.

## COOKIES



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. Μείγμα για κέικ λαδιού βανίλια\*  
500 γραμ. αλεύρι μαλακό (157-0001)  
600 γραμ. βούτυρο 83% Infine (207-0001)  
100 γραμ. λάδι  
50 γραμ. ζάχαρη  
90 γραμ. νερό  
200 γραμ. Ξηρούς καρπούς ή  
ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΥΛΙΚΑ (ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΝΟΣ)  
200 γραμ. Ξηρούς καρπούς ή  
250 γραμ. σταγόνες σοκολάτας ;h  
250 γραμ. Peritos fruit nuggets



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πριν ξεκινήσουμε φροντίζουμε ώστε όλα τα υλικά να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Ρίχνουμε στο μίξερ όλα τα υλικά, εκτός από το πρόσθετο υλικό επιλογής μας και χτυπάμε με το φτερό μέχρι να πετύχουμε μια ζύμη λεία. Στο σημείο αυτό προσθέτουμε το πρόσθετο υλικό της επιλογής μας (ξηρούς καρπούς ή σταγόνες σοκολάτας ή peritos) και ζυμώνουμε για 1 λεπτό ακόμη. Γεμίζουμε σακούλα ζαχαροπλαστικής και κόβουμε cookies στο επιθυμητό μέγεθος. Ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 180°C για 10-12 λεπτά.

\* Μπορούμε να φτιάξουμε cookies σοκολάτα και με το κέικ λαδιού βανίλια, αρκεί να αντικαταστήσουμε 80 γραμ. από το αλεύρι με ίση ποσότητα κακάο 20-22% Chocoa Lux



# Παντεσπάνι

ΒΑΝΙΛΙΑ | ΚΩΔ: 001-0901  
ΣΟΚΟΛΑΤΑ | ΚΩΔ: 001-0902



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



## ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για παντεσπάνι  
600 γραμ. αυγά  
200 γραμ. νερό

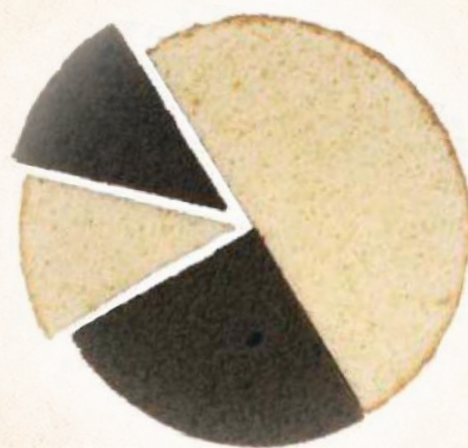


### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μίξερ με το σύρμα για 5 λεπτά. Απλώνουμε το μείγμα σε λαμαρίνες ή τσέρκια και ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 180°C.

### ΙΔΕΑ!

Εάν θέλετε να δώσετε γεύση φρούτου, προσθέστε 150 γραμ. γεύση παγωτού της Nappi. Επιλέξτε από τις εξής γεύσεις: φράουλα, μπανάνα, λεμόνι, πορτοκάλι, μέντα, πεπόνι.



## ΡΟΛΟ ΤΟΜΠΟΣ

ΣΙΝΕΚ  
/ BISCUIT



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για παντεσπάνι  
500 γραμ. αυγά  
500 γραμ. νερό



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στη γρήγορη ταχύτητα για 3 λεπτά μέχρι να πετύχουμε ένα μείγμα παχύρρευστο. Απλώνουμε σε 2 λαμαρίνες 40x40cm και ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 210°C για 10 λεπτά.

## ΚΩΚ / ΚΩΚΑΚΙ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για παντεσπάνι  
600 γραμ. αυγά  
200 γραμ. νερό  
40 γραμ. COLCO Aromatic (003-0020)  
180 γραμ. αλεύρι μαλακό  
Molino Dalagionanna (157-0001)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε όλα τα υλικά εκτός από το αλεύρι για 4 λεπτά. Στη συνέχεια προσθέτουμε κοσκινίζοντας το αλεύρι και το ενσωματώνουμε. Γεμίζουμε σακούλα και "κόβουμε" στο επιθυμητό μέγεθος. Ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 200°C για περίπου 10 λεπτά.

## | *Soft bars* |

ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΚΕΪΚ ΛΑΔΙΟΥ ΜΑΤΣΑ ΤΕΑ | ΚΩΔ: 001-6009  
ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ | ΚΩΔ: 004-0097  
ΡΕΡΙΤΟΣ ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ | ΚΩΔ: 202-0003



### SOFT BAR MATCHA TEA



#### ΥΛΙΚΑ

3.000 γραμ. μείγμα για κέικ Matcha Tea Mix Lux  
360 γραμ. νερό  
240 γραμ. τριμολινη  
540 γραμ. βούτυρο  
360 γραμ. βρώμη  
540 γραμ. λευκή σοκολάτα W2  
460 γραμ. Pepitos βατόμουρο



#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά μέχρι να ομογενοποιηθούν. Ψήνουμε για 25 λεπτά στους 190°C. Αφήνουμε να κρυώσει και κόβουμε σε μπάρες.



## | *Soft bars* |

ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΚΕΪΚ ΛΑΔΙΟΥ VELLUTO ROSSO | ΚΩΔ: 001-6008  
CHUNKS ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ CHOCOA LUX E.E. | ΚΩΔ: 053-0456



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



### SOFT BAR VELLUTO ROSSO



#### ΥΛΙΚΑ

1.500 γραμ. Veluto Rosso  
270 γραμ. βούτυρο 82%  
180 γραμ. νερό  
180 γραμ. βρώμη  
160 γραμ. ηλιόσπορους  
200 γραμ. chunks λευκής σοκολάτας  
150 γραμ. φιστίκι Αιγίνης  
120 γραμ. τριμολίνη



#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά μέχρι να ομογενοποιηθούν. Ψήνουμε για 25 λεπτά στους 190°C. Αφήνουμε να κρυώσει και κόβουμε σε μπάρες.







## ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΚΩΚ

1.600 γραμ. μείγμα για κωκ  
1.000 γραμ. αυγά

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΚΡΕΜΑ

1.000 γραμ. νερό  
400 γραμ. μείγμα Fredda Lux (001-5007)  
600 γραμ. κρέμα γάλακτος 35% (040-0006)  
50 γραμ. λικέρ Passoa 40% (017-0007)

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΣΙΡΟΠΙ

1.000 γραμ. νερό  
1.000 γραμ. ζάχαρη  
100 γραμ. γλυκόζη (514-0001)  
50 γραμ. Metaxa 60% (017-0026)

### ΙΔΕΑ!

Μπορείτε να επιμείνετε κλασικά, ή να πειραματιστείτε με ενδιαφέρουσες επικαλύψεις. Εμείς σας προτείνουμε τις εξής:

- Γλάσο Lebbe (064-0003)
- Γλάσο σοκολάτας Lebbe (064-0004)
- Covela Dark Martin Braun (046-0117)
- Covela λευκή Martin Braun (046-0117)
- Schokobella Martin Braun: Λευκή (046-0009) ή Dark (046-0007) ή Milk (046-0008) ή Extra Dark (046-0212) ή Ruby (046-0246)
- Crema Bianca λευκή Chocosa Lux (127-0029)
- Callebaut ChocoCrema (811, W2, Gold, RubyRB1, Nocciola)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μίξερ για 1 λεπτό στην πρώτη ταχύτητα και για 5 λεπτά στην 3η ταχύτητα. Γεμίζουμε σακούλα και "κόβουμε" στο επιθυμητό μέγεθος πάνω σε αντικολλητικό χαρτί ψησίματος. Ψήνουμε σε προθερμασμένο αερόθερμο φούρνο για 10-12 λεπτά στους 170-180°C. Σιροπιάζουμε ελαφρώς, κολλάμε με κρύα κρέμα, καταψύχουμε και επικαλύπτουμε.



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε την κρέμα σε σκόνη με το νερό για 5 λεπτά. Προσθέτουμε ρευστή την κρέμα γάλακτος χτυπώντας διαρκώς μέχρι η κρέμα να γίνει ομοιογενής και αφράτη.



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε όλα τα υλικά μαζί. Χρησιμοποιούμε αφού αφήσουμε το σιρόπι για 24 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.



# Μείγμα για Καρυδόπιτα

ΚΩΔ: 001-5004



## ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για καρυδόπιτα  
700 γραμ. νερό  
260 γραμ. βούτυρο 82% λιωμένο  
35 γραμ. pasta frutta πορτοκάλι Cesarin (015-0001)  
ή 35 γραμ. Ξύσμα πορτοκάλι κατεψυγμένο (193-0027)

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΣΙΡΟΠΙ

1.000 γραμ. νερό  
1.000 γραμ. ζάχαρη  
200 γραμ. σιρόπι γλυκόζης (514-0002)  
30 γραμ. pastafrutta λεμόνι Cesarin (015-0002)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό όλα τα υλικά μαζί για 3 λεπτά. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε ελαφρώς ένα ταψάκι και απλώνουμε μέσα το μείγμα. Ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο για 30 λεπτά στους 170°C και το αφήνουμε να κρυώσει.

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΙΡΟΠΙΑΣΜΑΤΟΣ

Κόβουμε σε κομμάτια το κρύο ραβανί και σιροπιάζουμε με ζεστό σιρόπι στους 50°C



# Μείγμα για Ραβανί

ΚΩΔ: 001-5005



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



## ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για ραβανί  
700 γραμ. νερό  
260 γραμ. βούτυρο 82% λιωμένο (1679-0004)  
35 γραμ. Pasta Frutta Λεμόνι Cesarin (015-0001)

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΣΙΡΟΠΙ

1.000 γραμ. νερό  
1.000 γραμ. ζάχαρη  
200 γραμ. σιρόπι γλυκόζης (514-0002)  
30 γραμ. pastafrutta λεμόνι Cesarin (015-0001)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό όλα τα υλικά μαζί για 3 λεπτά. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε ελαφρώς ένα ταψάκι και απλώνουμε μέσα το μείγμα. Ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο για 30 λεπτά στους 170°C και το αφήνουμε να κρυώσει.

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΙΡΟΠΙΑΣΜΑΤΟΣ

Κόβουμε σε κομμάτια το κρύο ραβανί και σιροπιάζουμε με ζεστό σιρόπι στους 50°C



# Σοκολατόπιτα

ΚΩΔ: 001-7029



## ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για σοκολατόπιτα  
250 γραμ. νερό  
300 γραμ. λάδι  
350 γραμ. αυγά

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΣΙΡΟΠΙ

1.000 γραμ. νερό  
700 γραμ. ζάχαρη  
100 γραμ. κακάο 20-22% Chocosa Lux (053-0130)  
50 γραμ. Μεταχα 60% (017-0026)

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΣΙΡΟΠΙ

#### (ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΗ ΠΡΟΤΑΣΗ)

1.100 γραμ. γάλα  
1.500 γραμ. ζάχαρη  
700 γραμ. βούτυρο 83% Infine (207-0001)  
180 γραμ. κακάο (053-0130)  
150 γραμ. σοκολάτα 815 Callebaut (004-0142)  
70 γραμ. Μεταχα 60°C (017-0026)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό όλα τα υλικά μαζί για 5 λεπτά. Τοποθετούμε σε ταψί ύψους 3cm και ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο για 30 λεπτά στους 160°C.

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μόλις βγάλουμε από το φούρνο τη σοκολατόπιτα, την κόβουμε σε κομμάτια και όσο είναι ακόμη ζεστή σιροπιάζουμε με ζεστό σιρόπι



# Σοκολατόπιτα

ΚΩΔ: 001-7029



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



## ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ

ΤΥΠΟΥ  
FERRERO



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για σοκολατόπιτα  
250 γραμ. νερό  
350 γραμ. λάδι  
300 γραμ. αυγά  
180 γραμ. φουντούκι κροκάν Callebaut (004-0373)  
50 γραμ. πάστα φουντούκι 100%  
PNP Callebaut (004-0050)

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΣΙΡΟΠΙ

1.000 γραμ. νερό  
700 γραμ. ζάχαρη  
100 γραμ. κακάο 20-22% Chocoa Lux (053-0130)  
50 γραμ. Μεταχα 60% (017-0026)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό όλα τα υλικά μαζί για 5 λεπτά. Απλώνουμε σε ταψί ύψους 3cm και ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο για 30 λεπτά στους 160°C.

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μόλις βγάλουμε από το φούρνο τη σοκολατόπιτα, την κόβουμε σε κομμάτια και όσο είναι ακόμη ζεστή σιροπιάζουμε με ζεστό σιρόπι

## ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ

ΤΥΠΟΥ  
BUENO



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για σοκολατόπιτα  
250 γραμ. νερό  
350 γραμ. λάδι  
300 γραμ. αυγά  
180 γραμ. φουντούκι κροκάν Callebaut (004-0373)  
100 γραμ. πάστα φουντούκι 100%  
PNP Callebaut (004-0050)

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΣΙΡΟΠΙ

1.000 γραμ. νερό  
700 γραμ. ζάχαρη  
100 γραμ. κακάο 20-22% Chocoa Lux

### ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

CREMA NOLATE CHOCOIA LUX (127-0030)  
CREMA BONELA CHOCOIA LUX (127-0046)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό όλα τα υλικά μαζί για 5 λεπτά. Απλώνουμε σε ταψί ύψους 3cm και ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο για 30 λεπτά στους 160°C.

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μόλις βγάλουμε από το φούρνο τη σοκολατόπιτα, την κόβουμε σε κομμάτια και όσο είναι ακόμη ζεστή σιροπιάζουμε με ζεστό σιρόπι



ΙΔΕΑ!

Στη συγκεκριμένη συνταγή σοκολατόπιτας ταιριάζει ιδιαίτερα η φεγιετίνη (004-0001). Ρίξτε από πάνω μια ποσότητα λίγο πριν το σερβίρισμα για να διατηρήσει την τραγανή υφή της.

# Τσουρέκι

ΚΩΔ: 001-7010



## ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για τσουρέκι  
280-300 γραμ. νερό  
80 γραμ. μαγιά νωπή  
ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΥΛΙΚΑ  
30 γραμ. Pasta Frutta πορτοκάλι Cesarin (015-0001)  
ή ξύσμα πορτοκάλι Mazzoni (193-0027)

### ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

Covela Dark Martin Braun (046-0247)  
Creme dell'Artigiano Fondente Callebaut (004-0003)  
Extra Bitter Chocoa Lux (127-0013)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά και ζυμώνουμε για περίπου 25 λεπτά σε παραδοσιακό ζυμωτήριο ή για 15 λεπτά σε ταχυζυμωτήριο.  
Αφήνουμε να ξεκουραστεί η ζύμη στη στόφα μέχρι να διπλασιάσει τον όγκο της και κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος. Πλάθουμε και πλέκουμε σε πλεξούδες. Στοφάρουμε τα τσουρέκια στους 40°C με σχετική υγρασία 75%. Αλείφουμε με αυγό την επιφάνεια και ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 160°C.

# Τσουρέκι

ΚΩΔ: 001-7010



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



## ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΜΕ ΚΡΕΜΑ & ΣΙΡΟΠΙ



### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ROLLS

1.000 γραμ. μείγμα για τσουρέκι  
280 γραμ. νερό  
80 γραμ. μαγιά νωπή  
30 γραμ. Pasta Frutta πορτοκάλι Cesarin (015-0001) ή  
ξύσμα πορτοκάλι Mazzoni (193-0027)

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΚΡΕΜΑ\*

370 γραμ. μείγμα για κρέμα Fredda Lux (001-5007)  
1.000 γραμ. νερό

*\*Εναλλακτικά χρησιμοποιούμε τα  
μείγματα για κρέμα της Martin Braun:  
κρέμα πορτοκάλι Orangetto (046-0028)  
ή κρέμα λεμόνι Limetto (046-0241)*

**ΙΔΕΑ!**

Επιλέγουμε τη γεύση Peritos που προτιμάμε  
ανάμεσα σε: φράουλα (κωδ. 202-0007),  
βατόμουρο (202-0003), μύρτιλο (202-0006),  
λεμόνι (202-0005), καραμέλα (202-0004),  
πορτοκάλι (202-0012).

## ΤΣΟΥΡΕΚΙ PRALINE ROSE



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για τσουρέκι  
280-300 γραμ. νερό  
80 γραμ. μαγιά νωπή  
130 γραμ. Praline rose αμυγδάλου (1807-0001)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά εκτός από τα Praline Rose και ζυμώνουμε στη μεσαία ταχύτητα για περίπου 25 λεπτά σε παραδοσιακό ζυμωτήριο ή για 15 λεπτά σε ταχυζυμωτήριο. Στο τελευταίο λεπτό προσθέτουμε τα Praline rose (είναι σπασμένη μάντολα με αμύγδαλο και ροζ καραμέλα που δίνει υπέροχο χρώμα και γεύση στο τσουρέκι). Ξεκουράζουμε τη ζύμη στη στόφα μέχρι να διπλασιάσει τον όγκο της. Έπειτα κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος, πλάθουμε και πλέκουμε σε πλεξούδες. Στοφάρουμε τα τσουρέκια στους 40°C με σχετική υγρασία 75%. Αλείφουμε με αυγό, σκορπάμε από πάνω για διακόσμηση μερικά ακόμη Praline Rose και ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 160°C.



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φτιάχνουμε τη ζύμη όπως στη βασική συνταγή για τσουρέκι. Κόβουμε σε κομμάτια 450 γραμ.

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα για περίπου 5 λεπτά

### ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ - ΨΗΣΙΜΟ - ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Ανοίγουμε φύλλο 20x50cm πάχους 0,5cm. Από επάνω απλώνουμε μια στρώση μισού εκατοστού κρύα κρέμα Fredda Lux και σκορπάμε από πάνω fruit nuggets Peritos\*. Τυλίγουμε σε ρολό και κόβουμε στη μέση κατά μήκος ώστε να σχηματιστούν δύο μακριές λωρίδες τις οποίες πλέκουμε μεταξύ τους και έπειτα τοποθετούμε κυκλικά σε αλευρωμένο και βουτυρωμένο τσέρκι διαμέτρου 20cm. Τοποθετούμε στη στόφα να φουσκώσει, αλείφουμε με αυγό και ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 160°C για περίπου 45 λεπτά. Μόλις είναι έτοιμο το ξεφουρνίζουμε, το αφήνουμε στην άκρη για 5 λεπτά και με αράχνη το βυθίζουμε σε καυτό σιρόπι για 1 λεπτό. Το αφήνουμε να στραγγίξει πάνω σε σάρα.

# Τσουρέκι

ΚΩΔ: 001-7010



## ΚΡΟΥΑΣΙΝΙΑ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για τσουρέκι  
280 γραμ. νερό  
80 γραμ. μαγιά νωπή  
30 γραμ. Pasta Frutta πορτοκάλι Cesarin (015-0001) ή  
ξύσμα πορτοκάλι Mazzoni (193-0027)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Εκτέλεση ζύμης όπως σε βασική συνταγή. Ανοίγουμε φύλλο πάχους μισού εκατοστού και κόβουμε λωρίδες 50cmx8-10cm. Κόβουμε τρίγωνα και διπλώνουμε όπως τα κρουασάν.

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΣΙΡΟΠΙ 28 ΓΡΑΔΑ

1.000 γραμ. νερό  
1.000 γραμ. ζάχαρη  
100 γραμ. γλυκόζη (514-0002)

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φτιάχνουμε το σιρόπι και μόλις βγάλουμε τα κρουασίνια από το φούρνο, τα αφήνουμε για 5 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου πριν τα βουτήξουμε στο καυτό σιρόπι για περίπου 3 λεπτά. Στραγγίζουμε και τα αφήνουμε να κρυσώσουν.

### ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ - ΨΗΣΙΜΟ

Μαρμελάδα ψησίματος φράουλα (031-0014) ή  
βερίκόκο (031-0014) της Elix ή  
Κρέμα σοκολάτα Stabilchoc Martin Braun (046-0012)  
ή Crema Nocciola Chocoa Lux (127-0016)

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στη βάση κάθε τριγώνου απλώνουμε μαρμελάδα ψησίματος Elix φράουλα ή βερίκοκο ή πραλίνα ψησίματος Stabilchoc της Martin Braun ή Nocciola Forno Chocoa Lux. Αφήνουμε τα κρουασίνια στη στόφα και έπειτα αλείφουμε με αυγό και ψήνουμε στους 160° C για περίπου 20 λεπτά.

## ΔΑΝΕΖΙΚΑ CINNAMON ROLLS



### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ROLLS

1.000 γραμ. μείγμα για τσουρέκι  
280 γραμ. νερό  
80 γραμ. μαγιά νωπή  
30 γραμ. Pasta Frutta πορτοκάλι Cesarin (015-0001)  
ή ξύσμα πορτοκάλι Mazzoni (193-0027)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φτιάχνουμε τη ζύμη όπως στη βασική συνταγή για τσουρέκι.

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΚΡΕΜΑ

370 γραμ. μείγμα για κρέμα Fredda Lux (001-5007)  
1.000 γραμ. νερό  
30 γραμ. κανέλα σκόνη (1352-0144)

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα για περίπου 5 λεπτά

### ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ - ΨΗΣΙΜΟ - ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Ανοίγουμε φύλλο 20x50cm πάχους 0,5cm. Από επάνω απλώνουμε κρύα κρέμα Fredda Lux με κανέλα. Τυλίγουμε σε ρολό και κόβουμε φέτες στο επιθυμητό μέγεθος (από 1-3cm). Τοποθετούμε τα ρολά σε αντικολλητικό χαρτί και στοφάρουμε. Αλείφουμε με αυγό και ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 160°C. Μόλις κρυσώσουν γαρνίρουμε με γλάσο Lebbe λευκό ή σοκολάτα



# Brioche

ΚΩΔ: 001-7014



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



## ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για μπριός  
320 γραμ. νερό  
40 γραμ. μαγιά νωπή



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά και τα χτυπάμε στη μεσαία ταχύτητα με τον γάτζο για 10 λεπτά σε παραδοσιακό ζυμωτήριο ή για 5 λεπτά σε ταχυζυμωτήριο. Καλύπτουμε τη ζύμη με μεμβράνη και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 5 λεπτά. Κόβουμε σε τεμάχια στο επιθυμητό μέγεθος και πλάθουμε ρολάκια. Στοφάρουμε και όταν είναι έτοιμα αλείφουμε με αυγό και ψήνουμε στους 160°C.



## BRIOCHES ME PRALINE ROSE



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για μπριός  
320 γραμ. νερό  
40 γραμ. μαγιά νωπή  
130 γραμ. Praline rose αμυγδάλου (1807-0001)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά εκτός από τα Praline Rose και ζυμώνουμε στη μεσαία ταχύτητα για περίπου 10 λεπτά σε παραδοσιακό ζυμωτήριο ή για 5 λεπτά σε ταχυζυμωτήριο. Στο τελευταίο λεπτό προσθέτουμε τα Praline rose.

Καλύπτουμε τη ζύμη με μεμβράνη και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 5 λεπτά. Κόβουμε σε τεμάχια στο επιθυμητό μέγεθος και πλάθουμε ρολάκια 50 γραμ.. Στοφάρουμε και όταν είναι έτοιμα αλείφουμε με αυγό και σκορπάμε από πάνω Praline rose. Ψήνουμε στους 160°C για περίπου 10 λεπτά.

# Brioche

ΚΩΔ: 001-7014



## DANISH PASTRIES



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για brioche  
320 γραμ. νερό  
40 γραμ. μαγιά νωπή

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΚΡΕΜΑ

1.000 γραμ. γάλα πλήρες  
130 γραμ. κρέμα Fredda Lux (001-5007)

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

Ουδέτερο ζεστό ζελέ JEL LUX (053-0082)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ετοιμάζουμε τη ζύμη όπως στα αλμυρά μπριός. Ανοίγουμε φύλλο πάχους 0,5cm, κόβουμε λωρίδες 50cm x 10cm και έπειτα τετράγωνα κομμάτια 10x10cm. Διπλώνουμε τις δύο απέναντι γωνίες στο κέντρο. Πιέζουμε. Στοφάρουμε, αλείφουμε με αυγό και ψήνουμε στους 160°C για περίπου 15 λεπτά.

### ΓΕΜΙΣΗ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Γαρνίρουμε στο κέντρο με κρέμα Fredda Lux (για συνταγή βλ. σελ. 21). Προσθέτουμε φρούτα σε κομπόστα επιλογής μας (βερίκοκο ή σταφίδες ή αχλάδι ή ροδάκινο) και επικαλύπτουμε με ουδέτερο ζελέ Jel Lux Hot.

## BRIOCHES ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ

ΜΕ  
PERITOS  
ΦΡΑΟΥΛΑ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για brioche  
320 γραμ. νερό  
40 γραμ. μαγιά νωπή  
120 γραμ. Peritos φράουλα (202-0007)

### ΣΙΡΟΠΙΑΣΜΑ

500 γραμ. πουρέ φράουλα 100%  
Boiron (005-0022)  
500 γραμ. νερό  
50 γραμ. γλυκόζη (514-0002)  
10 γραμ. πουρέ λεμόνι 100%  
Boiron (005-00272)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά εκτός από τα Peritos και ζυμώνουμε στη μεσαία ταχύτητα για περίπου 10 λεπτά σε παραδοσιακό ζυμωτήριο ή για 5 λεπτά σε ταχυζυμωτήριο. Στο τελευταίο λεπτό προσθέτουμε τα Peritos.

Καλύπτουμε τη ζύμη με μεμβράνη και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 5 λεπτά. Κόβουμε και πλάθουμε ρολάκια 25 γραμ.. Στοφάρουμε και όταν είναι έτοιμα αλείφουμε με αυγό. Ψήνουμε στους 160°C για περίπου 10 λεπτά. Μόλις βγουν από το φούρνο και ενώ είναι ακόμη ζεστά, τα περιχύνουμε με το χλιαρό σιρόπι φράουλας. Σερβίρονται σε βαθύ πιάτο με σιρόπι και γαρνιτούρα παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης,



# Brioche

ΚΩΔ: 001-7014



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



## BRIOCHES ΑΛΜΥΡΑ ΜΕ FAJITAS ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Ή ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για brioche  
320 γραμ. νερό  
40 γραμ. μαγιά νωπή

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΗ

1.000 γραμ. γάλα πλήρες  
130 γραμ. μείγμα μπεσαμέλ κασέρι Mix Lux (001-7028)  
50 γραμ. κοτόπουλο ή γαλοπούλα (βρασμένα)  
10 γραμ. μείγμα μπαχαρικών Fajitas της Carmencita (1352-0086)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά μαζί. Ζυμώνουμε στη μεσαία ταχύτητα για περίπου 10 λεπτά σε παραδοσιακό ζυμωτήριο ή για 5 λεπτά σε ταχυζυμωτήριο. Καλύπτουμε τη ζύμη με μεμβράνη και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 5 λεπτά. Ανοίγουμε φύλλο πάχους 0,5cm και κόβουμε λωρίδες 50cm x 10cm. Απλώνουμε από πάνω μια ελαφριά στρώση από τη γέμιση.

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΗ & ΨΗΣΙΜΟ

Φτιάχνουμε τη μπεσαμέλ (βλ. σελ. 29)  
Απλώνουμε πάνω στις λωρίδες της ζύμης και από πάνω ψιλοκόβουμε το βραστό κοτόπουλο ή τη βραστή γαλοπούλα και πασπαλίζουμε με μείγμα μπαχαρικών Fajitas. Τυλίγουμε σε ρολό και κόβουμε σε φέτες στο επιθυμητό πάχος. Τοποθετούμε τα ρολάκια στη στόφα και μόλις είναι έτοιμα τα αλείφουμε με αυγό και πασπαλίζουμε με το μείγμα μπαχαρικών Fajitas. Ψήνουμε στους 160°C για περίπου 15 λεπτά ανάλογα με το μέγεθος.

## BRIOCHES ΑΛΜΥΡΑ

ΗΠΕΙΡΩ  
ΤΙΚΑ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για brioche  
320 γραμ. νερό  
40 γραμ. μαγιά νωπή

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΗ

1.000 γραμ. γάλα πλήρες  
130 γραμ. μείγμα μπεσαμέλ κασέρι Mix Lux (001-7028)  
50 γραμ. φέτα Ηπείρου  
Δενδρολίβανο Carmencita (1352-0074)  
Θυμάρι Carmencita (1352-0104)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ίδια με τα αλμυρά μπριος φαχίτας με κοτόπουλο.

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΗ & ΨΗΣΙΜΟ

Φτιάχνουμε τη μπεσαμέλ (βλ. σελ. 29)  
Απλώνουμε πάνω στις λωρίδες της ζύμης και από πάνω ψιλοκόβουμε λιαστή τομάτα. Νοστιμίζουμε με δενδρολίβανο και θυμάρι. Τυλίγουμε σε ρολό και κόβουμε σε φέτες στο επιθυμητό πάχος. Τοποθετούμε τα ρολάκια στη στόφα και μόλις είναι έτοιμα τα αλείφουμε με αυγό. Πασπαλίζουμε με μείγμα αρωματικών\* και ψήνουμε στους 160°C για περίπου 15 λεπτά ανάλογα με το μέγεθος.

ΙΔΕΑ!

\*Μείγμα αρωματικών: 50 γραμ. ανθός αλατιού, 40 γραμ. θυμάρι τριμμένο, 40 γραμ. δεντρολίβανο τριμμένο, 40 γραμ. ρίγανη τριμμένη

# | Matcha Tea |

ΚΩΔ: 001-6009



## ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα Matcha Tea  
450 γραμ. νερό  
450 γραμ. αυγά



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μίξερ με το φτερό για 5 λεπτά. Σε δύο λαμαρίνες 40x60cm που έχουμε καλύψει με χαρτί ψησίματος απλώνουμε το μείγμα με σπαστή παλέτα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C για περίπου 10 λεπτά.

## MATCHA TEA COOKIES



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα Matcha Tea  
500 γραμ. αλεύρι μαλακό (157-0001)  
600 γραμ. βούτυρο 82% (1679-0004)  
100 γραμ. λάδι  
50 γραμ. ζάχαρη  
90 γραμ. νερό



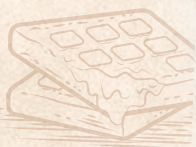
### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πριν ξεκινήσουμε φροντίζουμε ώστε όλα τα υλικά να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Ρίχνουμε στο μίξερ όλα τα υλικά, εκτός από το πρόσθετο υλικό επιλογής μας και χτυπάμε με το φτερό μέχρι να γίνει η ζύμη απόλυτα λεία.

Στο σημείο αυτό προσθέτουμε το πρόσθετο υλικό της επιλογής μας (ξηρούς καρπούς ή σταγόνες σοκολάτας ή peritos) και ζυμώνουμε για 1 λεπτό ακόμη.

Γεμίζουμε σακούλα ζαχαροπλαστικής και κόβουμε cookies στο επιθυμητό μέγεθος.

Ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 180°C για 10-12 λεπτά, ανάλογα με το μέγεθος.



# | Matcha Tea |

ΚΩΔ: 001-6009



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



## MATCHU PEACHU



### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΒΑΣΗ MATCHA TEA

1.000 γραμ. μείγμα Matcha Tea  
450 γραμ. νερό  
450 γραμ. αυγά

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΚΡΕΜΑ

375 γραμ. μείγμα για κρύα κρέμα Fredda Lux (001-5007)  
300 γραμ. κρέμα γάλακτος 35% (040-0006)  
1.000 γραμ. νερό

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ COULIS ΡΟΔΑΚΙΝΟ

1.000 γραμ. πουρέ ροδάκινο BOIRON (005-0047)  
250 γραμ. ζάχαρη  
25 γραμ. ζελατίνη σε φύλλα (028-0001)

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΖΕΣΤΟ ΖΕΛΕ

1.000 γραμ. ουδέτερο ζελέ Jelly Star Neutral  
Martin Braun (046-0245)  
550 γραμ. νερό



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μίξερ με το φτερό για 5 λεπτά και γεμίζουμε με τη ζύμη φόρμες για κέικ. Ψήνουμε στους 180°C για περίπου 30-40 λεπτά, ανάλογα με το βάρος.

Χτυπάμε την κρέμα σε σκόνη με το νερό για 5 λεπτά. Προσθέτουμε ρευστή την κρέμα γάλακτος χτυπώντας διαρκώς μέχρι η κρέμα να γίνει ομοιογενής και αφράτη.

Βράζουμε το πουρέ με τη ζάχαρη και έπειτα προσθέτουμε τη ζελατίνη που έχουμε μαλακώσει σε κρύο νερό.

Βράζουμε το ζελέ με το νερό. Με το ζελέ αυτό θα επικαλύψουμε την πάστα μόλις τη μοντάρουμε και αφού διακοσμήσουμε με μισό ροδάκινο κομπόστα Frutta Lux.



# Velluto Rosso

ΚΩΔ: 001-6008



## ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα Velluto Rosso  
400 γραμ. νερό  
375 γραμ. λάδι



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μίξερ με το φτερό για 5 λεπτά και γεμίζουμε με τη ζύμη φόρμες για κέικ. Ψήνουμε στους 180°C για περίπου 30-40 λεπτά, ανάλογα με το βάρος.



## ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ VELLUTO ROSSO



### ΥΛΙΚΑ

650 γρ. μείγμα κέικ Velluto Rosso Lux  
450 γρ. αλεύρι Μανιτόμπα  
Plus Molino Dallagiovanna  
350 γρ. ηλιέλαιο  
220 γρ. νερό  
12 γρ. baking powder Braun Lindener



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε το ηλιέλαιο και το νερό στον κάδο του μίξερ. Κοσκινίζουμε όλες τις σκόνες (μείγμα κέικ, αλεύρι, baking powder) μαζί. Προσθέτουμε τις σκόνες στον κάδο και ανακατεύουμε με το φτερό, μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Αφαιρούμε τη ζύμη από τον κάδο και πλάθουμε στο επιθυμητό μέγεθος. Περνάμε από σίτα για να δημιουργηθεί το χαρακτηριστικό σχέδιο. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για περίπου 18 λεπτά.

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΣΙΡΟΠΙ

1000 γρ. νερό  
1000 γρ. ζάχαρη  
350 γρ. γλυκόζη  
300 γρ. μέλι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε το νερό, τη ζάχαρη και τη γλυκόζη μέχρι να φτάσουν τους 31°C (γράδα). Κατεβάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το μέλι. Αφήνουμε το σιρόπι να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για ένα βράδυ.

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΙΡΟΠΙΑΣΜΑΤΟΣ

Σιροπιάζουμε τα καυτά μελομακάρονα με κρύο σιρόπι για καλύτερη απορρόφηση και γεύση.



# Velluto Rosso

ΚΩΔ: 001-6008



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



## ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ RUBY



### ΥΛΙΚΑ

- 1.000 γραμ. μείγμα Velluto Rosso
- 450 γραμ. νερό
- 450 γραμ. λάδι
- 280 γραμ. Peritos Βατόμουρο (202-0003)

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΣΑΛΤΣΑ RUBY

- 500 γραμ. γάλα πλήρες
- 200 γραμ. κρέμα γάλακτος 35% (1679-0001)
- 100 γραμ. πουρέ βατόμουρο Voiron (005-0023)
- Power flower κόκκινο NON AZO IBC (034-0202)
- 400 γραμ. Ruby RB1 Callebaut (004-0452)

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΓΛΑΣΑΣ RUBY

- 39 γραμ. νερό
- 233 γραμ. ζάχαρη
- 233 γραμ. γλυκόζη (514-0001)
- 233 γραμ. πουρέ βατόμουρο Voiron (005-0023)
- 18 γραμ. ζελατίνη σε φύλλα (028-0001)
- 1 τεμάχιο Power flower κόκκινο IBC (034-0202)
- 233 γραμ. Ruby RB1 Callebaut (004-0452)
- 117 γραμ. ζελέ ουδέτερο



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό για 5 λεπτά το Velluto Rosso με το νερό και το λάδι. Στο τελευταίο λεπτό προσθέτουμε τα Peritos. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε 5 γυάλινα μπολ Αθηνά (κωδ. 143-0017) και μοιράζουμε σε αυτά το μείγμα -περίπου 380 γραμ. στο καθένα). Ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο χαμηλά στους 150°C με λαμαρίνα στην πάνω σχάρα για περίπου 30 λεπτά.

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε όλα τα υλικά μαζί. Μόλις είναι έτοιμα τα κέικ, ενσωματώνουμε τη σοκολάτα στο σιρόπι. Κόβουμε τα κέικ σε κομμάτια και περικλύουμε πριν κρυώσουν με την σάλτσα επίσης καυτή. Υπολογίζουμε ότι θα χρειαστούν περίπου 260 γραμ. σάλτσα για κάθε σοκολατόπιτα. Μόλις έρθουν σε θερμοκρασία δωματίου, τις βάζουμε στη συντήρηση να κρυώσουν.

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε το νερό με τη ζάχαρη και τη γλυκόζη στους 104°C. Ζεσταίνουμε στους 35°C μαζί το πουρέ, το μείγμα ζελατίνης, το πέταλο power flower, το ζελέ και τη Ruby. Ενσωματώνουμε το σιρόπι και ομογενοποιούμε με μίξερ χειρός. Σκεπάζουμε με μεμβράνη και διατηρούμε στη συντήρηση. Μόλις κρυώσουν οι σοκολατόπιτες ζεσταίνουμε το γλασάζ στους 35°C και επικαλύπτουμε. Προαιρετικά, διακοσμούμε με πέρλες ροζ σοκολάτας, σοκολατένια διακοσμητικά, φρούτα ή ό,τι άλλο μας αρέσει.



# Velluto Rosso

ΚΩΔ: 001-6008



## ΤΟΜΠΟ ROSSO



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα Velluto Rosso  
500 γραμ. νερό  
500 γραμ. αυγά



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μίξερ με το φτερό για 5 λεπτά. Σε δύο λαμαρίνες 40x60cm που έχουμε καλύψει με χαρτί ψησίματος απλώνουμε το μείγμα με σπαστή παλέτα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C για περίπου 10 λεπτά.



## RED COOKIES



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα Velluto Rosso  
500 γραμ. αλεύρι μαλακό (157-0001)  
600 γραμ. βούτυρο 82% (1679-0004)  
100 γραμ. λάδι  
50 γραμ. ζάχαρη  
90 γραμ. νερό

### ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΥΛΙΚΑ (ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΝΟΣ)

250 γραμ. peritos βατόμυρο (202-0003)  
250 γραμ. σταγόνες λευκής σοκολάτας ή  
250 γραμ. chunks λευκής σοκολάτας (004-0330)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πριν ξεκινήσουμε φροντίζουμε ώστε όλα τα υλικά να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Ρίχνουμε στο μίξερ όλα τα υλικά, εκτός από το πρόσθετο υλικό επιλογής μας και χτυπάμε με το φτερό μέχρι να πετύχουμε μια ζύμη λεία. Στο σημείο αυτό προσθέτουμε το πρόσθετο υλικό της επιλογής μας (ξηρούς καρπούς ή σταγόνες σοκολάτας ή peritos) και ζυμώνουμε για 1 λεπτό ακόμη. Γεμίζουμε σακούλα ζαχαροπλαστικής και κόβουμε cookies στο επιθυμητό μέγεθος. Ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 180°C για 10-12 λεπτά, ανάλογα με το μέγεθος.



# Ροφήματα Chocoa Lux

CLASSIC: 001-0308 | BITTER: 001-0309

ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ: 001-0307 | FREDDO: 001-0306



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



## ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. γάλα

400 γραμ. ρόφημα σε σκόνη



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Η αναλογία αυτή είναι για σοκολατιέρες, Εάν θέλουμε να φτιάξουμε μόνο μία κούπα σοκολάτα, διαλύουμε καλά σε 200 ml γάλα μια κουταλιά της σούπας ρόφημα.



# Mousse

ΣΟΚΟΛΑΤΑ: 001-0401 | ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ: 001-0402 | ΦΡΑΟΥΛΑ: 001-0403  
ΒΑΝΙΛΙΑ: 001-7007 | ΜΑΣΤΙΧΑ: 001-7015 | ΒΙΟΛΕΤΑ: 001-7020  
ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ: 001-7021 | ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ: 001-7024 | ΜΠΑΝΑΝΑ: 001-7034  
ΜΑΝΓΚΟ: 001-0404



## ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για μους  
1.250 γραμ. κρύο γάλα ή κρέμα γάλακτος 35% (ή 50/50)\*



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ στην υψηλή ταχύτητα για περίπου 5 λεπτά. Τοποθετούμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 2-3 ώρες.

**Σημείωση:** Για τούρτες και πάστες είναι προτιμότερη πιο σταθερή και σφιχτή μους, που γίνεται χρησιμοποιώντας αποκλειστικά κρέμα γάλακτος με επιπλέον προσθήκη 100 γραμμαρίων λιωμένης σοκολάτας.

Ειδικότερα, ανάλογα με τη γεύση της μους προτείνουμε τις εξής σοκολάτες:

ΜΟΥΣ	ΕΙΔΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
Σοκολάτα	Σκούρα
Φράουλα	Σοκολάτα φράουλα
Πορτοκάλι	Λευκή
Βανίλια	
Μπανάνα	
Μαστίχα	
Τριαντάφυλλο	
Βιολέτα	
Μάνγκο	Γάλακτος ή GIA γάλακτος
Φουντούκι	



# Κρέμα Fredda Lux

ΚΩΔΙΚΟΣ: 001-5007



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



## ΜΙΛΦΕΪΓ



### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΚΡΕΜΑ

375 γραμ. μείγμα για κρέμα Fredda Lux (001-5008)  
600 γραμ. κρέμα γάλακτος 35% (040-0006)  
1.000 γραμ. νερό  
15 γραμ. εκχύλισμα βανίλιας (097-0027)



### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑ

Φύλλο σφολιάτας βουτύρου B51 (069-0001)  
Μείγμα Φλωρεντίνας BIENEX (046-0055)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε την κρέμα σε σκόνη με το νερό και τη βανίλια για 5 λεπτά. Προσθέτουμε ρευστή την κρέμα γάλακτος χτυπώντας διαρκώς μέχρι να πετύχουμε μια ομοιογενή και αφράτη κρέμα.



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ξεπαγώνουμε τη σφολιάτα, τοποθετούμε πάνω σε λαμαρίνα που έχουμε στρώσει με φύλλο ψησίματος, τρυπάμε την επιφάνεια και πασπαλίζουμε με το μείγμα Φλωρεντίνας. Σκεπάζουμε με χαρτί ψησίματος και τοποθετούμε από πάνω μία δεύτερη λαμαρίνα για να μην διογκωθεί στο ψήσιμο. Ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 190°C για περίπου 30 λεπτά.

### ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ - ΨΗΣΙΜΟ - ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Μόλις κρυώσει η σφολιάτα την κόβουμε στο επιθυμητό σχήμα -εδώ: 8x4cm. Χτυπάμε την κρέμα για να διογκωθεί και να γίνει αφράτη και με αυτή κολλάμε 3 φύλλα για κάθε μιλφέιγ. Διακοσμούμε κατά βούληση.



# Κρέμα Λεμόνι / Κρέμα Μάνγκο

ΚΡΥΑ ΚΡΕΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΛΕΜΟΝΙ: 001-7036  
ΚΡΥΑ ΚΡΕΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΜΑΝΓΚΟ: 001-5011



## ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



### ΥΛΙΚΑ

500 γραμ. κρέμα Λεμόνι Mix Lux  
ή Μάνγκο Mix Lux  
1.000 γραμ. νερό



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε για 5 λεπτά στη μεσαία /  
υψηλή ταχύτητα



## LEMON PIE



### ΥΛΙΚΑ

500 γραμ. κρέμα Λεμόνι Mix Lux  
1.000 γραμ. νερό  
Τάρτα Lux Ø 8cm  
Μαρέγκα Lux (001-5006)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στο μίξερ για 5 λεπτά με το σύρμα.  
Γεμίζουμε την τάρτα με κρέμα ως επάνω και  
γαρνίρουμε με μαρέγκα Lux. Διακοσμούμε  
καίγοντας με φλόγιστρο..

## ΛΕΜΟΝΟΠΙΤΑΚΙΑ ΜΕ ΣΦΟΛΙΑΤΑ



### ΥΛΙΚΑ

500 γραμ. κρέμα Λεμόνι Mix Lux  
1.000 γραμ. νερό  
Φύλλο σφολιάτας βουτύρου B51 (069-0001)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στο μίξερ για 5 λεπτά με το σύρμα.  
Κόβουμε τη σφολιάτα σε τετράγωνα κομμάτια  
8x8cm. Τοποθετούμε λίγη κρέμα λεμόνι.  
Με πινέλο βρέχουμε τις άκρες με νερό και  
διπλώνουμε σε τριγωνάκια. Αλείφουμε με πινέλο  
και πασπαλίζουμε με ζάχαρη κρυσταλλική.

### ΨΗΣΙΜΟ

Ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 170°C  
για περίπου 15 λεπτά.

# | Κρέμα Βανίλια - Κακάο |

ΚΡΕΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑ: 001-7012



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



## ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



### ΥΛΙΚΑ

70 γραμ. μείγμα για κρέμα βανίλια  
ή κακάο  
100 γραμ. ζάχαρη  
1.000 γραμ. γάλα



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια ποσότητα από το γάλα διαλύουμε το μείγμα και τη ζάχαρη ανακατεύοντας καλά. Ζεσταίνουμε το υπόλοιπο γάλα. Μόλις πάρει βράση, απομακρύνουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το μείγμα ανακατεύοντας συνεχώς. Συνεχίζουμε το βράσιμο για 1 λεπτό ακόμη. Σερβίρουμε σε μπολ.

**ΙΔΕΑ!**

Γαρνίρουμε με μαρινρισμένα φρούτα του δάσους: Ανακατεύουμε σε μπολ 1 kg IQF φρούτα του δάσους με 250 γραμ. ζάχαρη, 30 γραμ. Metaxa 60% και 5 γραμ. βανίλια Martin Braun. Αφήνουμε για ένα βράδυ.

# | Κρεμ Καραμελέ |

ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ: 001-5001

## ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



### ΥΛΙΚΑ

150 γραμ. μείγμα για Κρεμ Καραμελέ  
1.000 γραμ. γάλα



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε μαζί, φορμάρουμε και αφήνουμε να κρυώσουν. Τοποθετούμε στη συντήρηση μέχρι να παγώσουν, ξεφορμάρουμε και περιχύνουμε με σιρόπι καραμέλας Lux ή Dulce de Leche



# | Κρεμ Καραμελέ |

ΚΩΔ: 001-5001



## CREME BRULE

ΚΡΕΜ  
ΜΠΡΙΛΕ



### ΥΛΙΚΑ

150 γραμ. μείγμα για Κρεμ Καραμελέ  
200 γραμ. γάλα  
800 γραμ. κρέμα γάλακτος 35% (1679-0001)  
10 γραμ. εκχύλισμα βανίλιας Condifa (097-0027)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε όλα τα υλικά μαζί και μόλις πάρουν βράση τα αφήνουμε στη φωτιά για περίπου 2 λεπτά. Σερβίρουμε και μόλις κρυώσουν είτε καλύπτουμε με ζάχαρη καστανή και την καίμε ή περιχύνουμε με Dulce de Leche ή σιρόπι Lux



## ΠΟΥΤΙΓΚΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ

### ΥΛΙΚΑ

150 γραμ. μείγμα για Κρεμ Καραμελέ  
1.000 γραμ. γάλα

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΗ

500 γραμ. κομμάτια τσουρέκι  
200 γραμ. σταφίδες σουλτανίνα  
15 γραμ. κανέλα σκόνη Carmencita (1352-0144)  
50 γραμ. ρούμι 40% Premium Gastronomie (017-0018)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε το γάλα με το μείγμα για κρεμ καραμελέ.

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΗ & ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Κόβουμε το τσουρέκι σε κύβους και απλώνουμε σε (βουτυρωμένη και ζαχαρωμένη) στρογγυλή μεταλλική φόρμα με τρύπα στο κέντρο. Ρίχνουμε από πάνω τις σταφίδες, την κανέλα και ραντίζουμε με το ρούμι. Έπειτα περιχύνουμε με το παραπάνω μείγμα που βράσαμε και γεμίζουμε μέχρι επάνω. Παγώνουμε στη συντήρηση και ξεφορμάρουμε την επόμενη ημέρα.



# Panna Cotta

ΚΩΔ: 001-5003



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



## ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



### ΥΛΙΚΑ

150 γραμ. μείγμα για Panna Cotta Mix Lux  
400 γραμ. γάλα  
600 γραμ. κρέμα γάλακτος 35% (1679-0001)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε όλα τα υλικά μαζί για 2 λεπτά. Γεμίζουμε φόρμες στο επιθυμητό σχήμα και μέγεθος και τοποθετούμε στη συντήρηση για τουλάχιστον 3 ώρες,

**ΙΔΕΑ!**

Μπορούμε να φτιάξουμε πολλές παραλλαγές προσθέτοντας τη γεύση παγωτού Nappi που προτιμάμε. Επιλέξτε ανάμεσα σε: Φράουλα, Μπανάνα, Λεμόνι, Πεπόνι, Μέντα, Ροδάκινο, Καρύδα, Ανανά, Πορτοκάλι, Καρπούζι, Μανταρίνι και Μάνγκο.

## NAPOLEON CUP

STRAW  
BERRY



### ΥΛΙΚΑ

150 γραμ. μείγμα για Panna Cotta Mix Lux  
400 γραμ. γάλα  
600 γραμ. κρέμα γάλακτος 35%  
10 γραμ. εκχύλισμα βανίλιας Condifa (097-0027)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε όλα τα υλικά μαζί για 2 λεπτά. Γεμίζουμε φόρμες στο επιθυμητό σχήμα και μέγεθος και τοποθετούμε στη συντήρηση για τουλάχιστον 3 ώρες,



### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ COULIS ΦΡΑΟΥΛΑ

1.000 γραμ. πουρέ φράουλα 100% (005-0022)  
200 γραμ. ζάχαρη  
25 γραμ. ζελατίνη σε φύλλα (028-0001)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ COULIS ΦΡΑΟ

Παίρνουμε ποτήρια κολωνάτα και ρίχνουμε πρώτα μια στρώση 1 εκατοστού coulis. Μόλις παγώσει ρίχνουμε την πανακότα και παγώνουμε ξανά. Με την ίδια διαδικασία προσθέτουμε μία ακόμη στρώση coulis και πανακότα. Ολοκληρώνουμε με μια στρώση coulis φράουλα.



# | Ζελέ Φρούτων |

ΚΕΡΑΣΙ: 001-0501 | ΦΡΑΟΥΛΑ: 001-0502 | ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ: 001-0503  
ΑΝΑΝΑΣ: 001-0504 | ΜΠΑΝΑΝΑ: 001-0505 | LIME: 001-0506  
ΒΕΡΙΚΟΚΟ: 001-0510 | ΡΟΔΑΚΙΝΟ: 001-0511 | ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ: 001-7025  
ΜΑΝΓΚΟ: 001-0512



## ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για ζελέ  
4.000 γραμ. νερό



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε τη μισή ποσότητα του νερού και ρίχνουμε το ζελέ σε σκόνη ανακατεύοντας διαρκώς μέχρι να διαλυθεί τελείως. Στη συνέχεια προσθέτουμε την υπόλοιπη ποσότητα του κρύου νερού. Σερβίρουμε και αφήνουμε στη συντήρηση να σταθεροποιηθούν πλήρως

### ΙΔΕΑ!

Εναλλακτικά, μπορούμε να προσθέσουμε 1.000 γραμ. γιαούρτι στραγγισμένο για ζελέ με γιαούρτι ή 800 γραμ. σοκολάτα σκούρα για ζελέ με σοκολάτα.

# Μαρέγκα

Κωδ.: 001-5006



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



## ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



### ΥΛΙΚΑ

600 γραμ. μείγμα για μαρέγκα  
300 γραμ. νερό χλιαρό (40°C)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στην πρώτη ταχύτητα για ένα λεπτό.  
Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ για 10 λεπτά  
μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή πυκνότητα.

## ΙΤΑΛΙΚΗ ΜΑΡΕΓΚΑ (ΚΙΓΙΕ)



### ΥΛΙΚΑ

600 γραμ. μείγμα για μαρέγκα  
300 γραμ. νερό χλιαρό (40°C)  
300 γραμ. ζάχαρη άχνη



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στην πρώτη ταχύτητα για ένα λεπτό.  
Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ για 10 λεπτά  
μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή πυκνότητα.

## ΕΛΒΕΤΙΚΗ ΜΑΡΕΓΚΑ (ΜΠΕΖΕ)



### ΥΛΙΚΑ

600 γραμ. μείγμα για μαρέγκα  
300 γραμ. νερό χλιαρό (40°C)  
300 γραμ. ζάχαρη άχνη



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα όλα τα υλικά εκτός από την άχνη για 10 λεπτά μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή πυκνότητα. Στη συνέχεια προσθέτουμε την άχνη και συνεχίζουμε το χτύπημα για πέντε λεπτά ακόμη μέχρι να σφίξει καλά. Εάν θέλουμε, μπορούμε να χρωματίσουμε με υδατοδιαλυτά χρώματα της DecoRelief\* Ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 100°C για 1 ώρα. Σβήνουμε το φούρνο και αφήνουμε μέσα τους μπεζέδες για όλο το βράδυ μέχρι να στεγνώσουν καλά ή ξεφουρνίζουμε και τους αφήνουμε να στεγνώσουν σε κάποιο χώρο χωρίς υγρασία.

### ΧΡΩΜΑΤΑ DECORELIEF

ΚΟΚΚΙΝΟ: (194-0025)

ΚΙΤΡΙΝΟ: (194-0022)

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ: (194-0023)

ΜΠΛΕ: (194-0027)

ΠΡΑΣΙΝΟ: (194-0026)

ΡΟΖ: (194-0024)

# Λουκουμάδες

ΚΩΔ.: 001-2001



## ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



### ΥΛΙΚΑ

2.000 γραμ. μείγμα για λουκουμάδες  
2.000 γραμ. νερό χλιαρό (35°C)  
50 γραμ. μαγιά νωπή (ή 4 φακελάκια ξηρή μαγιά)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα όλα τα υλικά μαζί, μέχρι να πετύχουμε ένα λείο χυλό. Αφήνουμε το μείγμα να φουσκώσει για περίπου 40 λεπτά. Κόβουμε και τηγανίζουμε σε καυτό λάδι (180°C). Σερβίρουμε με μέλι και ξηρούς καρπούς.



### ΙΔΕΑ!

Εάν θέλουμε, μετά το τηγάνισμα γεμίζουμε ή περιχύνουμε τους λουκουμάδες με πραλίνα\*\*. Μια άλλη ιδέα είναι να τους σερβίρουμε με αλμυρές σάλτσες ως σνακ.

### CHOCOA LUX ΠΡΑΛΙΝΕΣ

ΝΥΚΑ (127-0031)  
NOCCIOLA CREMA (127-0016)  
CREMA GIANDUJIA (127-0001)  
CREME EXTRA BITTER (127-0013)  
NOCCIOBELLA 13% (127-0056)  
BONELLA (127-0046)  
NOLATTE (127-0030)  
CREMA BIANCA (127-0004)

### \*\* ΣΙΡΟΠΙΑ

ΦΡΑΟΥΛΑ TOPPING LUX (053-0119)  
ΣΟΚΟΛΑΤΑ TOPPING LUX (053-0118)  
ΑΜΑΡΕΝΑ TOPPING LUX (053-0121)  
ΚΑΡΑΜΕΛΑ TOPPING LUX (053-0120)  
ΣΦΕΝΔΑΜΟΣ MARTIN BRAUN (046-0179)

### \*\*\*ΚΡΕΜΕΣ ΦΡΟΥΤΩΝ NAPPI

ΦΡΑΟΥΛΑ (032-0134)  
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ (032-0138)  
ΜΠΑΝΑΝΑ (032-0135)





## ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για πανκέικ  
1.000 γραμ. νερό  
150 γραμ. λιωμένο βούτυρο 82%  
(ή 75 γραμ. λάδι + 75 γραμ. βούτυρο 82%)



## ΠΑΝΣΑΚΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ



### ΥΛΙΚΑ

920 γραμ. μείγμα για πανκέικ  
80 γραμ. κακάο 20-22% CHOCOA LUX  
1.000 γραμ. νερό  
150 γραμ. λιωμένο βούτυρο 82% (040-0001)  
(ή 75 γραμ. λάδι + 75 γραμ. βούτυρο 82%)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε με το σύρμα όλα τα υλικά μαζί μέχρι να πετύχουμε λεία υφή. Ψεκάζουμε με λάδι σπρέι (097-0016).

### CHOCOA LUX ΠΡΑΛΙΝΕΣ

NUKA (127-0031)  
NOCCIOLA CREMA (127-0016)  
CREMA GIANDUJIA (127-0001)  
CREME EXTRA BITTER (127-0013)  
NOCCIABELLA 13% (127-0056)  
BONELLA (127-0046)  
NOLATTE (127-0030)  
CREMA BIANCA (127-0004)

### \*\* ΣΙΡΟΠΙΑ

ΦΡΑΟΥΛΑ TOPPING LUX (053-0119)  
ΣΟΚΟΛΑΤΑ TOPPING LUX (053-0118)  
ΑΜΑΡΕΝΑ TOPPING LUX (053-0121)  
ΚΑΡΑΜΕΛΑ TOPPING LUX (053-0120)  
ΣΦΕΝΔΑΜΟΣ MARTIN BRAUN (046-0179)

### \*\*\*ΚΡΕΜΕΣ ΦΡΟΥΤΩΝ NARPI

ΦΡΑΟΥΛΑ (032-0134)  
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ (032-0138)  
ΜΠΑΝΑΝΑ (032-0135)

# Βάφλες

ΚΩΔ.: 001-7005



## ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για βάφλες  
1.060 γραμ. νερό  
340 γραμ. λάδι  
ή 170 γραμ. λάδι + 170 γραμ.  
βούτυρο 82% (040-0001)



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε με ραβδομπλέντερ όλα τα υλικά μαζί, μέχρι να πετύχουμε ένα ομοιογενές μείγμα. Ψήνουμε σε βαφλιέρα στους 180°C και γαρνίρουμε με πραλίνες.



# Κρέπες

ΚΩΔ.: 001-7006



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



## ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για κρέπες  
1.400 γραμ. νερό



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε με το σύρμα ή ραβδομπλέντερ όλα τα υλικά μαζί, μέχρι να πετύχουμε ένα λείο μείγμα. Ψήνουμε σε κρεπιέρα στους 200°C.

## ΚΡΕΠΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑ



### ΥΛΙΚΑ

920 γραμ. μείγμα για κρέπες  
80 γραμ. κακάο Nero 10-12% (053-0401)  
ή κακάο 20/22% Chocoa Lux (053-0130)  
1.400 γραμ. νερό



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε με το σύρμα ή ραβδομπλέντερ όλα τα υλικά μαζί, μέχρι να πετύχουμε ένα λείο μείγμα. Ψήνουμε σε κρεπιέρα στους 200°C.



### CHOCOA LUX ΠΡΑΛΙΝΕΣ

NUKA (127-0031)  
NOCCIOLA CREMA (127-0016)  
CREMA GIANDUJIA (127-0001)  
CREME EXTRA BITTER (127-0013)  
NOCCIABELLA 13% (127-0056)  
BONELLA (127-0046)  
NOLATTE (127-0030)  
CREMA BIANCA (127-0004)

### \*\* ΣΙΡΟΠΙΑ

ΦΡΑΟΥΛΑ TOPPING LUX (053-0119)  
ΣΟΚΟΛΑΤΑ TOPPING LUX (053-0118)  
ΑΜΑΡΕΝΑ TOPPING LUX (053-0121)  
ΚΑΡΑΜΕΛΑ TOPPING LUX (053-0120)  
ΣΦΕΝΔΑΜΟΣ MARTIN BRAUN (046-0179)

### \*\*\*ΚΡΕΜΕΣ ΦΡΟΥΤΩΝ NAPPI

ΦΡΑΟΥΛΑ (032-0134)  
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ (032-0138)  
ΜΠΑΝΑΝΑ (032-0135)

# | Μπεσαμέλ |

ΜΠΕΣΑΜΕΛ ΟΥΔΕΤΕΡΗ: 001-7026  
ΜΠΕΣΑΜΕΛ ΚΑΣΕΡΙ: 001-7028



## ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



### ΥΛΙΚΑ

130 γραμ. μείγμα για μπεσαμέλ  
1.000 γραμ. γάλα πλήρες



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε με το σύρμα μέχρι να ενσωματωθούν καλά και να πετύχουμε λεία υφή. Προαιρετικά, προσθέτουμε 5 γραμ. τριμμένο μοσχοκάρυδο.





## Ζεστή μέθοδος με Victoria Hot 50



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



Βάση λευκή  
με κρέμα γάλακτος 35%

Συστατικά	Γραμμάρια	Ζάχαρη	Λιπαρά	Στερεά	Άλλα στερεά	Σύνολο στερεών
Γάλα πλήρες 3,5%	660	0	23	59	0	83
Άπαχο γάλα σκόνη 1%	10	0	0	10	0	10
Κρέμα γάλακτος 35%	100	0	35	6	0	41
Ζάχαρη	140	140	0	0	0	140
Τριμολίνη	50	46	0	0	0	46
Πηκτικό Victoria 50	40	0	0	34	5	39
<b>Σύνολο</b>	<b>1.000</b>	<b>18,6</b>	<b>5,8</b>	<b>10,9</b>	<b>0,5</b>	<b>35,8</b>

Βάση λευκή με κρέμα  
γάλακτος 48%

Συστατικά	Γραμμάρια	Ζάχαρη	Λιπαρά	Στερεά	Άλλα στερεά	Σύνολο στερεών
Γάλα πλήρες 3,5%	650	0	23	59	0	81
Άπαχο γάλα σκόνη 1%	15	0	0	14	0	14
Κρέμα γάλακτος 48%	100	0	38	6	0	44
Ζάχαρη	160	160	0	0	0	160
Τριμολίνη	40	36	0	0	0	36
Πηκτικό Victoria 50	35	0	0	30	5	35
<b>Σύνολο</b>	<b>1.000</b>	<b>19,6</b>	<b>6,1</b>	<b>10,9</b>	<b>0,5</b>	<b>37,1</b>

Βάση λευκή  
με βούτυρο 82%

Συστατικά	Γραμμάρια	Ζάχαρη	Λιπαρά	Στερεά	Άλλα στερεά	Σύνολο στερεών
Γάλα πλήρες 3,5%	2.100	0	25	63	0	88
Άπαχο γάλα σκόνη 1%	45	0	0	14	0	14
Βούτυρο 82%	150	0	41	0	0	41
Ζάχαρη	480	160	0	0	0	160
Τριμολίνη	120	36	0	0	0	36
Πηκτικό Victoria 50	105	0	0	30	5	35
<b>Σύνολο</b>	<b>3.000</b>	<b>19,6</b>	<b>6,6</b>	<b>10,7</b>	<b>0,5</b>	<b>37,4</b>

Βάση κίτρινη  
με κρόκους αυγών

Συστατικά	Γραμμάρια	Ζάχαρη	Λιπαρά	Στερεά	Άλλα στερεά	Σύνολο στερεών
Γάλα πλήρες 3,5%	1.890	0	22	57	0	79
Άπαχο γάλα σκόνη 1%	30	0	0	10	0	10
Κρέμα γάλακτος 48%	240	0	30	5	0	35
Ζάχαρη	480	160	0	0	0	160
Τριμολίνη	120	36	0	0	0	36
Πηκτικό Victoria 50	90	0	0	26	4	30
Κρόκοι αυγών	150	0	15	0	10	25
<b>Σύνολο</b>	<b>3.000</b>	<b>19,6</b>	<b>6,8</b>	<b>9,7</b>	<b>1,4</b>	<b>37,5</b>



## Ζεστή μέθοδος με Victoria Hot 50

Η ζεστή μέθοδος δίνει παγωτό με πιο λεία δομή και γεμάτη γεύση, καθώς η παστερίωση αναδεικνύει θαυμάσια τα αρώματα. Για να φτιάξουμε παγωτό με τη ζεστή μέθοδο, παστεριώνουμε στους 85°C και κατεβάζουμε στους 5°C. Διατηρούμε στους 5°C για τουλάχιστον 8 ώρες σε ανάδευση για πλήρη ωρίμανση. Το πηκτικό VICTORIA HOT 50 εξασφαλίζει άριστη διόγκωση και υπέροχη υφή για τέλειο παγωτό κάθε φορά. Καλή επιτυχία!

Συστατικά	Γραμμάρια	Ζάχαρη	Λιπαρά	Στερεά	Άλλα στερεά	Σύνολο στερεών	
Βάση με σοκολάτα bitter 70% Callebaut	Γάλα πλήρες 3,5%	300	0	11	27	0	38
	Άπαχο γάλα σκόνη 1%	20	0	0	19	0	19
	Κρέμα γάλακτος 35%	30	0	11	2	0	12
	Ζάχαρη	130	130	0	0	0	130
	Τριμολίνη	20	18	0	0	0	18
	Πηκτικό Victoria 50	30	0	0	26	4	30
	Σοκολάτα 70-30-38	150	56	63	0	30	149
	Νερό	320	0	0	0	0	
	<b>Σύνολο</b>	<b>1.000</b>	<b>20,4</b>	<b>8,4</b>	<b>7,3</b>	<b>3,4</b>	<b>39,6</b>

Συστατικά	Γραμμάρια	Ζάχαρη	Λιπαρά	Στερεά	Άλλα στερεά	Σύνολο στερεών	
Βάση σοκολάτα με κακάο σκόνη	Γάλα πλήρες 3,5%	440	0	15	40	0	55
	Κρέμα γάλακτος 38%	100	0	35	6	0	41
	Ζάχαρη	160	160	0	0	0	160
	Τριμολίνη	40	33	0	0	0	33
	Πηκτικό Victoria 50	30	0	0	26	4	30
	Κακάο 22/24 Lux	40	0	9	0	29	38
	Σκούρα Σοκολάτα 815	40	16	15	0	9	40
	Νερό	150	0	0	0	0	0
	<b>Σύνολο</b>	<b>1.000</b>	<b>20,9</b>	<b>7,4</b>	<b>7,1</b>	<b>4,2</b>	<b>39,6</b>

Συστατικά	Γραμμάρια	Ζάχαρη	Λιπαρά	Στερεά	Άλλα στερεά	Σύνολο στερεών	
Βάση σοκολάτα με κακάο και κρόκους αυγών	Γάλα πλήρες 3,5%	450	0	16	41	0	56
	Κρόκους αυγών	30	0	9	0	6	15
	Κρέμα γάλακτος 35%	70	0	25	4	0	29
	Ζάχαρη	160	160	0	0	0	160
	Τριμολίνη	40	33	0	0	0	33
	Πηκτικό Victoria 50	30	0	0	26	4	30
	Σοκολάτα 70-30-38	40	15	17	0	8	40
	Κακάο 22/24 Lux	40	0	9	0	29	38
	Νερό	140	0	0	0	0	0
	<b>Σύνολο</b>	<b>1.000</b>	<b>20,8</b>	<b>7,5</b>	<b>7,0</b>	<b>4,7</b>	<b>40</b>





## Κρύα & Ζεστή μέθοδος με Venezia Freddo per Frutti 50



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



Μερικά μυστικά για τέλεια παγωτά φρούτου: Χρησιμοποιήστε το VENEZIA FREDDO PER FRUTTI 50 και ακολουθήστε ευλαβικά τις αναλογίες στους πίνακες που ακολουθούν. Για καλύτερη ενσωμάτωση, ζεσταίνουμε πρώτα το νερό στους 60°C κι έπειτα προσθέτουμε όλα τα υλικά μαζί. Ομογενοποιούμε, και ξεκουράζουμε για τουλάχιστον 20 λεπτά στη συντήρηση πριν το παγώσουμε στην παγωτομηχανή. Για δυνατή γεύση φυσικού φρούτου, προτιμάμε πουρέ του κορυφαίου γαλλικού οίκου Les Vergers Boiron!

Βάση με πουρέ και γεύση φρούτου χωρίς γάλα

Συστατικά	Γραμμάρια	Ζάχαρη	Λιπαρά	Στερεά	Άλλα στερεά	Σύνολο στερεών
Νερό	535	0	0	0	0	-
Πουρέ φρούτου Boiron	179	21	0	0	0	21
Ζάχαρη	143	143	0	0	0	143
Τριμολίνη	71	65	0	0	0	65
Πηκτικό Venezia 50	36	29	0	3	2	34
Γεύση φρούτου	36	0	0	0	0	-
<b>Σύνολο</b>	<b>1.000</b>	<b>25,8</b>	<b>0</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>26,3</b>

Βάση με πουρέ φρούτου χωρίς γάλα

Συστατικά	Γραμμάρια	Ζάχαρη	Λιπαρά	Στερεά	Άλλα στερεά	Σύνολο στερεών
Νερό	1.856	0	0	0	0	-
Πουρέ φρούτου Boiron	1.000	30	0	0	0	30
Ζάχαρη	716	179	0	0	0	179
Τριμολίνη	284	65	0	0	0	65
Πηκτικό Venezia 50	144	29	0	3	2	34
<b>Σύνολο</b>	<b>4.000</b>	<b>30,3</b>	<b>0</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>30,8</b>

Βάση με γεύση φρούτου χωρίς γάλα

Συστατικά	Γραμμάρια	Ζάχαρη	Λιπαρά	Στερεά	Άλλα στερεά	Σύνολο στερεών
Νερό	2.145	0	0	0	0	-
Ζάχαρη	213	71	0	0	0	71
Τριμολίνη	213	65	0	0	0	65
Πηκτικό Venezia 50	108	29	0	3	2	34
Γεύση φρούτου	321	0	0	0	0	-
<b>Σύνολο</b>	<b>3.000</b>	<b>16,5</b>	<b>0</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>17</b>

Βάση με πουρέ φρούτου με άπαχο γάλα

Συστατικά	Γραμμάρια	Ζάχαρη	Λιπαρά	Στερεά	Άλλα στερεά	Σύνολο στερεών
Νερό	455	0	0	0	0	-
Πουρέ φρούτου Boiron	300	60	0	0	0	60
Ζάχαρη	160	160	0	0	0	160
Τριμολίνη	30	25	0	0	0	25
Πηκτικό Venezia 50	35	28	0	3	2	33
Άπαχο γάλα σκόνη 1%	20	0	0	19	0	19
<b>Σύνολο</b>	<b>1.000</b>	<b>27,3</b>	<b>0</b>	<b>2,2</b>	<b>0,2</b>	<b>29,8</b>



*Κρύα μέθοδος (χωρίς παστερίωση)  
με Cecilia 50 ή Victoria Hot 50*

Βάση λευκή  
με κρέμα γάλακτος 35%

Συστατικά	Γραμμάρια	Ζάχαρη	Λιπαρά	Στερεά	Άλλα στερεά	Σύνολο στερεών
Γάλα πλήρες 3,5%	650	0	23	59	0	81
Άπαχο γάλα σκόνη 1%	30	0	0	29	0	29
Ζάχαρη	130	130	0	0	0	130
Τριμολίνη	50	46	0	0	0	46
Κρέμα γάλακτος 35%	100	0	35	6	0	41
Πηκτικό Cecilia 50	40	9	0	26	4	38
<b>Σύνολο</b>	<b>1.000</b>	<b>18,4</b>	<b>5,8</b>	<b>11,9</b>	<b>0,4</b>	<b>36,5</b>

Βάση λευκή  
με κρέμα γάλακτος 35%

Συστατικά	Γραμμάρια	Ζάχαρη	Λιπαρά	Στερεά	Άλλα στερεά	Σύνολο στερεών
Γάλα πλήρες 3,5%	1.785	0	21	54	0	74
Άπαχο γάλα σκόνη 1%	60	0	0	19	0	19
Κρέμα γάλακτος 35%	450	0	53	9	0	62
Ζάχαρη	450	150	0	0	0	150
Τριμολίνη	150	46	0	0	0	46
Πηκτικό Cecilia 50	105	7	0	23	3	34
<b>Σύνολο</b>	<b>3.000</b>	<b>20,3</b>	<b>7,4</b>	<b>10,4</b>	<b>0,3</b>	<b>38,4</b>

Βάση σοκολάτα

Συστατικά	Γραμμάρια	Ζάχαρη	Λιπαρά	Στερεά	Άλλα στερεά	Σύνολο στερεών
Γάλα πλήρες 3,5%	440	0	15	40	0	55
Κρέμα γάλακτος 35%	100	0	35	6	0	41
Ζάχαρη	160	160	0	0	0	160
Τριμολίνη	40	36	0	0	0	36
Πηκτικό Cecilia 50	30	6	0	20	3	29
Κακάο σκόνη 22/24 Lux	40	0	9	0	29	38
Σοκολάτα σκούρα 815	40	11	15	0	13	39
Νερό	150	0	0	0	0	-
<b>Σύνολο</b>	<b>1.000</b>	<b>21,4</b>	<b>7,5</b>	<b>6,5</b>	<b>4,5</b>	<b>39,8</b>

Βάση λευκή  
με βούτυρο 82%

Συστατικά	Γραμμάρια	Ζάχαρη	Λιπαρά	Στερεά	Άλλα στερεά	Σύνολο στερεών
Γάλα πλήρες 3,5%	700	0	25	63	0	88
Άπαχο γάλα σκόνη 1%	25	0	0	24	0	24
Βούτυρο 82%	50	0	41	0	0	41
Ζάχαρη	160	160	0	0	0	160
Τριμολίνη	30	27	0	0	0	27
Πηκτικό Cecilia 50	35	7	0	23	3	34
<b>Σύνολο</b>	<b>1.000</b>	<b>19,5</b>	<b>6,6</b>	<b>11</b>	<b>0,3</b>	<b>37,3</b>





## Κρύα / Ζεστή μέθοδος με Victoria 100 (Hot) / Cecilia 100 (Cold)



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



Βάση λευκή για  
ζεστή & κρύα μέθοδο

Συστατικά	Γραμμάρια	Ζάχαρη	Λιπαρά	Στερεά	Άλλα στερεά	Σύνολο στερεών
Γάλα πλήρες 3,5%	660	0	23	59	0	83
Κρέμα γάλακτος 35%	60	0	21	4	0	25
Ζάχαρη	140	140	0	0	0	140
Δεξτρόζη	30	27	0	0	0	27
Άπαχο γάλα σκόνη 1%	30	0	0	29	0	29
Πηκτικό Victoria 100 / Cecilia 100	80	28	26	12	4	69
<b>Σύνολο</b>	<b>1.000</b>	<b>19,5</b>	<b>7</b>	<b>10,4</b>	<b>0,4</b>	<b>37,3</b>

## Παγωτά Soft

ΒΑΝΙΛΙΑ: 001-7003 | ΣΟΚΟΛΑΤΑ: 001-7004  
ΜΠΑΝΑΝΑ: 001-3005 | ΦΡΑΟΥΛΑ: 001-3006 | ΦΙΣΤΙΚΙ: 001-3007



### ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ



#### ΥΛΙΚΑ

1.000 γραμ. μείγμα για παγωτό Soft  
2.000 γραμ. νερό

**ΙΔΕΑ!**

Για πιο σφιχτή υφή μπορείτε να προσθέσετε επιπλέον 500 γραμ. νερό στα υλικά και να εκτελέσετε τη συνταγή με τον ίδιο ακριβώς τρόπο.



#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε το νερό ιδανικά στους 60°C και μόλις φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία προσθέτουμε το μείγμα χτυπώντας με ραβδομπλέντερ μέχρι να πετύχουμε απόλυτα λεία υφή. Ξεκουράζουμε στη συντήρηση για 20 λεπτά και ρίχνουμε στον παρασκευαστή (τη μηχανή soft παγωτού).





ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



**ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ**  
Ευριπίδου 5, 121 33 Περιστέρι  
Τηλ: 210 5772337-9 | Fax: 210 5755703

**Αποθήκες**

Θέση Κοκκινόχωμα, 320 11 Οινόφυτα  
Τηλ: 22620 56320, Fax: 22620 56144

**Υποκατάστημα Ρόδου**

9ο χλμ. Λεωφ. Ρόδου-Λίνδου | Τ: 22410 62682

**Β. Ελλάδα**

Βασίλης Δρίκος | Τ: 6947185400

**Αχαΐα / Ηλεία / Αιτωλοακαρνανία:**  
Βγενόπουλος Αποστόλης | Τ: 6947185404

**Αργολίδα / Κορινθία / Αρκαδία**  
Τσαγδής Άρης | Τ: 6948300966

**Ιωάννινα / Άρτα / Πρέβεζα / Θεσπρωτία**  
Καραμπίνας Νίκος | Τ: 6940590590

Facebook/Instagram: steliosyiannikas | www.yiannikas.gr

©ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ 2025