



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

ΚΡΕΜΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ - ΓΑΛΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ
ΒΟΥΤΥΡΑ - ΜΑΡΓΑΡΙΝΟΒΟΥΤΥΡΑ - ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ
ΕΛΑΙΑ - ΤΥΡΙΑ - ΗΜΙΕΤΟΙΜΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ



ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ 2024



Το βούτυρο, η μαργαρίνη, το γάλα, η κρέμα γάλακτος και όλα τα παράγωγά τους αποτελούν την πεμπτουσία της ζαχαροπλαστικής και της μαγειρικής, καθορίζοντας το τελικό αποτέλεσμα.

Η γεύση, το άρωμα και η υφή κάθε συνταγής επηρεάζεται από την ποιότητα των γαλακτοκομικών και από τα λιπαρά που αυτά περιέχουν, εξ ου και οι επαγγελματίες γνωρίζουν πως οποιοσδήποτε συμβιβασμός στις πρώτες ύλες είναι απαγορευτικός.

Με στόχο πάντα την τελειότητα η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ, δημιούργησε μία εκλεκτή συλλογή premium quality γαλακτοκομικών προϊόντων που πρωταγωνιστούν στην κουζίνα των κορυφαίων επαγγελματιών.

Οι τεχνικοί μας σύμβουλοι βρίσκονται πάντα στη διάθεσή σας, ώστε να σας καθοδηγήσουν στην επιλογή των κατάλληλων για εσάς προϊόντων που θα απογειώσουν τις δημιουργίες σας.

Στέλιος Δ. Γιαννίκας

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

4-5 | Laiterie de Montaigu

Βούτυρο, Κρέμες γάλακτος, Γάλα σε σκόνη

6-7 | Cream Oceans

Panna Elena, Braun

Κρέμες γάλακτος, Έτοιμα επιδόρπια

8 | It's all about butter

Montanari & Cruzza

Βούτυρο Infine 83%

9 | Nothing but natural

Asturiana

Βούτυρο, Κρέμες γάλακτος

10 | Special butters

Βούτυρα Clarifié & Fermenté

12 | Best butter alternative

Vandemoortele St-Allery

Μαργαρινοβούτυρα

13 | The Vegetable choice

Orkide, Olfood

Φυτικά λιπαρά για σιροπιαστά, Μαργαρίνες

14 | Le Gall

Φυσική κρέμα τυριού



Ζωϊκές κρέμες - Γάλατα σε σκόνη

Οι κρέμες γάλακτος της Laiterie de Montaiigu έχουν εξαιρετική φήμη τόσο για την πλούσια γεύση τους, όσο και για τη χρήση τους σε ποικιλία συνταγών. Η κρέμα γάλακτος 35% αποκτά τέλειο όγκο και είναι ιδανική ως συστατικό σε κρέμες ή σκέτη. Η κρέμα γάλακτος 20% είναι η καλύτερη επιλογή όλων των απαιτητικών chefs, ανθεκτική σε προσθήκη όξινων υλικών κατά τον βρασμό με σταθερότητα και κρεμώδη υφή.



040-0006
Κρέμα γάλακτος 35%



040-0011
Κρέμα γάλακτος Cuisine 20%
ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ



040-0004
Γάλα σε σκόνη 25kg



040-0005
Γάλα άπαχο σε σκόνη 25kg



| ΚΡΕΜΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ | | |
|-----------------|----------------------------|--------------------|
| 040-0006 | ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35% | 12 x 1 L TETRA ΠΑΚ |
| 040-0011 | ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ CUISINE 20% | 12 x 1 L TETRA ΠΑΚ |
| ΓΑΛΑ ΣΚΟΝΗ | | |
| 040-0004 | ΓΑΛΑ ΣΚΟΝΗ 26% ΛΙΠΑΡΑ | ΣΑΚΟΣ 25 KG |
| 040-0005 | ΓΑΛΑ ΑΠΑΧΟ ΣΕ ΣΚΟΝΗ | ΣΑΚΟΣ 25 KG |
| 053-0466 | ΓΑΛΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ 26% ΛΙΠΑΡΑ | ΣΑΚΟΣ 5 KG |
| 053-0467 | ΓΑΛΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ 0% ΑΠΑΧΟ | ΣΑΚΟΣ 5 KG |

Le monde de Montaigu

Με το χρυσό βραβείο γεύσης 2019 του Παρισιού, το Προστατευμένης Ονομασίας Προέλευσης (AOP Charentes- Poitou) βούτυρο της Laiterie de Montaigu, το αγαπημένο βούτυρο των MOF, αποτελεί χρυσή επιλογή όλων των επαγγελματιών.



040-0001
Βούτυρο Π.Ο.Π.
Γαλλίας



040-0002
Βούτυρο Π.Ο.Π.
Γαλλίας



ΒΟΥΤΥΡΑ Π.Ο.Π.

| | | |
|----------|---|-----------------|
| 040-0001 | ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΟΡ ΓΑΛΛΙΑΣ 82% ΓΙΑ FEUILLETAGE | 5 x 2 KG ΠΛΑΚΕΣ |
| 040-0002 | ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΟΡ ΓΑΛΛΙΑΣ 82% ΑΝΑΛΑΤΟ, ΜΑΛΑΚΟ | 20 x 500 gr |



Cream oceans

Στην κλασική σειρά μας πρώτη θέση συνεχίζουν να κατέχουν οι κρέμες γάλακτος Elena 38% σε κιβώτιο και 35% σε Tetra Pak, που είναι εξαιρετικές για ζαχαροπλαστική χάρη στην επίτευξη της κατάλληλης διόγκωσης.



35%
ΛΙΠΑΡΑ

051-0005

Κρέμα γάλακτος 35% UHT 1 L

ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ



38%
ΛΙΠΑΡΑ

051-0006

Κρέμα γάλακτος 38% UHT 5 L

ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ



051-0001

Panna Cotta 1 L

Έτοιμα επιδόρπια σε Tetra Pak, αποτελούν την πιο γρήγορη και γευστική λύση. Ζεσταίνετε στους 60° C, φορμάρετε, παγώνετε, ξεφορμάρετε, γαρνίρετε και σερβίρετε!



051-0003

Bunatt Επιδόρπιο 1 L



ΚΡΕΜΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΓΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

| | | |
|----------|----------------------------|--------------------|
| 051-0005 | ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35% UHT 1 L | 12 x 1 L TETRA PAK |
| 051-0006 | ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 38% UHT 5 L | ΚΙΒΩΤΙΟ 5 L |

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

| | | |
|----------|---------------------|--------------------|
| 051-0001 | PANNA COTTA 1 L | 12 x 1 L TETRA PAK |
| 051-0003 | BUNET ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ 1 L | 12 x 1 L TETRA PAK |

Φυτικές κρέμες

Οι φυτικές κρέμες μακράς διάρκειας της Braun με 25% λιπαρά είναι εδώ για να σας λύσουν τα χέρια και να απογειώσουν τις συνταγές σας.



119-0001

MB-TOP Φυτική κρέμα 26% Λιπαρά



119-0002

MB-TOP Φυτική κρέμα 26% Λιπαρά 10 L



ΦΥΤΙΚΕΣ ΚΡΕΜΕΣ

| | | |
|----------|--------------------------------|--------------------|
| 119-0001 | MB-TOP ΦΥΤΙΚΗ ΚΡΕΜΑ 26% ΛΙΠΑΡΑ | 12 TETRA PAK x 1 L |
| 119-0002 | MB-TOP ΦΥΤΙΚΗ ΚΡΕΜΑ 26% ΛΙΠΑΡΑ | KIBΩΤΙΟ 10 L |



It's all about butter

Το Infine είναι κορυφαίας ποιότητας βούτυρο που απευθύνεται σε απαιτητικούς chefs, για χρήση τόσο στη μαγειρική όσο και στη ζαχαροπλαστική. Για την παραγωγή του χρησιμοποιείται κρέμα από την περιοχή της Πάρμας και της Reggio Emilia και ξεχωρίζει για το ολόλευκο χρώμα, τα φίνα αρώματα και μία εξαιρετική γεύση φρέσκου γάλακτος.



207-0001

Βούτυρο Ιταλίας INFINE Μπλοκ 1 kg



207-0003

Βούτυρο Ιταλίας INFINE Πλάκα 1 kg



ΒΟΥΤΥΡΟ

| | | |
|----------|--|------------------|
| 207-0001 | ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΓΕΛΑΔΑΣ 83% ΙΤΑΛΙΑΣ INFINE | 10 ΜΠΛΟΚ x 1 KG |
| 207-0003 | ΒΟΥΤΥΡΟ ΠΛΑΚΑ ΑΓΕΛΑΔΑΣ 83% ΙΤΑΛΙΑΣ ΓΙΑ FEUILLETAGE | 10 ΠΛΑΚΕΣ x 1 KG |

Nothing but natural

Στην Ισπανία ένας συνεταιρισμός κτηνοτρόφων έχει χτίσει τη φήμη του πάνω σε εξαιρετικά φυσικά προϊόντα που παράγονται με σεβασμό στο περιβάλλον, αποκλειστικά με γάλα από τον Βορρά. Οι κρέμες γάλακτος, αλλά και το βούτυρο Asturiana δεν περιέχουν συντηρητικά ή άλλα πρόσθετα και η εταιρεία υπερηφανεύεται για την επιμονή της στην προσφορά 100% φυσικών προϊόντων. Η τεχνογνωσία και η προσήλωση στο περιβάλλον και την καινοτομία αποτελούν τη μεγαλύτερη εγγύηση ποιότητας.



1679-0001

Κρέμα γάλακτος 35% Ισπανίας 1 L



1679-0002

Κρέμα γάλακτος 18% Ισπανίας 1 L

ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ



1679-0004

Βούτυρο Αγελάδος 82% Ισπανίας



1679-0005

Βούτυρο Αγελάδος 82% Ισπανίας



ΚΡΕΜΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

| | | |
|-----------|-----------------------------|-------------------|
| 1679-0001 | ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35% ΙΣΠΑΝΙΑΣ | 6 x 1 L TETRA ΠΑΚ |
| 1679-0002 | ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 18% ΙΣΠΑΝΙΑΣ | 6 x 1 L TETRA ΠΑΚ |

ΒΟΥΤΥΡΟ

| | | |
|-----------|-------------------------------|----------------|
| 1679-0004 | ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΓΕΛΑΔΟΣ 82% ΙΣΠΑΝΙΑΣ | 6 ΜΠΛΟΚ x 1 KG |
| 1679-0005 | ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΓΕΛΑΔΟΣ 82% ΙΣΠΑΝΙΑΣ | ΚΙΒΩΤΙΟ 25 KG |



Best butter alternative

ΜΑΡΓΑΡΙΝΟΒΟΥΤΥΡΑ 25% ΒΟΥΤΥΡΟ 75% ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ

Η σειρά προϊόντων St-Allery της Vandemoortele είναι η απόλυτη εναλλακτική πρόταση στο βούτυρο. Χάρη στη μοναδική μίξη φυτικών ελαίων και βουτύρου, αυτή η σειρά μαργαρινοβούτυρων διατηρεί τις ιδιότητες του βουτύρου, έχοντας ως αποτέλεσμα, εξαιρετική και γεμάτη γεύση. Τα μαργαρινοβούτυρα St-Allery αποτελούν την ιδανική λύση για να αντικαταστήσετε το βούτυρο σε κάθε χρήση, χωρίς να αλλάξετε τις συνταγές σας.



069-0009

Μαργαρινοβούτυρο με 25% Βούτυρο

St-Allery Liquid

Το St-Allery Liquid είναι μία μίξη βουτύρου και μαργαρίνης που απλοποιεί τη διαδικασία ετοιμασίας που απαιτούν κέικ, muffins, pancakes και άλλες μαλακές ζύμες. Η βολική συσκευασία σε μορφή κουβά, μπορεί να αποθηκευτεί σε θερμοκρασία δωματίου και να χρησιμοποιηθεί χωρίς προεργασία. Δεν έχει τη λιπαρή υφή που θα είχε η χρήση κάποιου ελαίου, ενώ είναι πάντα εγγυημένη η γεμάτη γεύση βουτύρου. Ένα κέικ με St-Allery Liquid παραμένει 3 φορές πιο φρέσκο σε σύγκριση με τη χρήση βουτύρου ή λαδιού.



069-0007

Μαργαρινοβούτυρο με 25% Βούτυρο

St-Allery Premium Puff

Επιτύχετε επιπλέον όγκο στις ζύμες σας ακόμη και στις πιο απαιτητικές συνθήκες, καθώς αυτό το μαργαρινοβούτυρο απευθύνεται αποκλειστικά σε δημιουργίες με βάση τη σφολιάτα, ενώ είναι ιδανικό για κρουασάν.



069-0008

Μαργαρινοβούτυρο με 25% Βούτυρο

St-Allery Premium Cake/Cream

Ιδανικό προϊόν για ζύμες, ως συστατικό γέμισης που προορίζεται για ψήσιμο, καθώς και για κρέμες κρέμες. Αυξάνει τον όγκο των δημιουργιών σας, χωρίς κανένα συμβιβασμό σε γεύση και άρωμα. Δοκιμάστε ένα αξιόπιστο συστατικό που θα σας βοηθήσει στην καθημερινότητά σας.

ΜΑΡΓΑΡΙΤΟΒΟΥΤΥΡΑ

| | | |
|----------|---|-------------------|
| 069-0007 | ΜΑΡΓΑΡΙΝΟΒΟΥΤΥΡΟ 25% ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΙΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝ | 6 ΠΛΑΚΕΣ x 2 KG |
| 069-0008 | ΜΑΡΓΑΡΙΝΟΒΟΥΤΥΡΟ 25% ΒΟΥΤΥΡΟ | 4 ΠΛΑΚΕΣ x 2,5 KG |
| 069-0009 | ΜΑΡΓΑΡΙΝΟΒΟΥΤΥΡΟ 25% ΒΟΥΤΥΡΟ | ΔΟΧΕΙΟ ΤΩΝ 10 KG |

Special butters

Το βούτυρο Ghee γνωστό και ως fermenté (φερμεντέ) ή fermented/ cultured butter έχει πιο πλούσια γεύση με νότες φουντουκιού και δυνατό άρωμα. Χωρίς υγρασία, με 99,8 λιπαρά, είναι ιδανικό για όλες τις χρήσεις στη ζαχαροπλαστική και τη μαγειρική, ενώ θεωρείται κορυφαία επιλογή για κουραμπιέδες, κουλούρια και γλυκά ταψιού.



Fermenté

155-0001

Βούτυρο Άνυδρο 99,8%
FERMENTE με Καροτένιο



Fermenté

155-0003

Βούτυρο Άνυδρο 99,8%
FERMENTE με Βανιλίνη



Clarifié

1886-0001

Βούτυρο CLARIFIE
Ιταλίας 99,8%

Βούτυρο clarifié (κλαριφιέ) ή clarified butter, ονομάζεται το καθαρό, διαυγές, λιωμένο βούτυρο, που είναι κατάλληλο για μπακλαβά, κανταΐφι, γαλακτομπούρεκο, αλλά και για πολλές χρήσεις στη μαγειρική. Με λιπαρά τουλάχιστον 99,8%, παράγεται έπειτα από θερμική επεξεργασία του φρέσκου βουτύρου, ώστε να επέλθει ο φυσικός διαχωρισμός του λίπους της πρώτης ύλης από την υγρασία και τα στερεά της. Η μέθοδος αυτή δίνει στο τελικό προϊόν ένα φυσικό, απαλό, εξαιρετικά ευχάριστο άρωμα, το οποίο παραμένει αναλλοίωτο ακόμη και σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες επεξεργασίας. Έχει λευκό χρώμα και σημείο τήξης 26 -27°C.

ΒΟΥΤΥΡΟ 99,8%

| 155-0001 | ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΝΥΔΡΟ 99,8% FERMENTE ΜΕ ΚΑΡΟΤΕΝΙΟ | ΔΟΧΕΙΟ 20 KG |
|---------------------------------|--|-----------------|
| 155-0003 | ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΝΥΔΡΟ 99,8% FERMENTE ΜΕ ΒΑΝΙΛΙΝΗ | ΔΟΧΕΙΟ 20 KG |
| ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΛΑΡΙΦΙΕ ΓΙΑ ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ | | |
| 1991-0001 | ΒΟΥΤΥΡΟ CLARIFIE 99,8% ΙΤΑΛΙΑΣ | 6 ΔΟΧΕΙΑ x 2 KG |



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Vegetable choice

Κατ' ευθείαν από την Τουρκία, ένα φυσικό προϊόν από 100% φυτικά έλαια και λιπαρά, το Ideal Orkide Baklavam, είναι ιδανικό για μπακλαβά, κανταΐφι και όλα τα σιροπιαστά. Χαρίζει στα γλυκά μοναδική γεύση φρέσκου βουτύρου, άρωμα και υφή που μαγεύουν, ενώ παράλληλα δεν αφήνει τα φύλλα να κολλάνε μεταξύ τους και πετυχαίνει υπέροχο χρυσαφένιο χρώμα και λάμψη στα σιροπιαστά.

Προσοχή: για τέλειο αποτέλεσμα, να ζεσταίνεται σε μπεν μαρί για να μην έρχεται απευθείας σε επαφή με εστίες υψηλής θερμοκρασίας.



1886-0001

Φυτικό Λίπος Άνυδρο 99,9%

ΦΥΤΙΚΑ ΛΙΠΑΡΑ ΓΙΑ ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ

1886-0001

ΦΥΤΙΚΟ ΛΙΠΟΣ ΑΝΥΔΡΟ 99,9%

ΔΟΧΕΙΟ 18 L

Vegetable choice

Οι μαργαρίνες είναι η φυτική εκδοχή του βουτύρου. Οι υψηλής ποιότητας μάλιστα μαργαρίνες, όπως αυτές της σειράς της Olfood, έχουν εξαιρετικό άρωμα και γεύση, χωρίς την επιβάρυνση των ζωικών λιπαρών, ενώ είναι κατάλληλες για συνταγές που απευθύνονται σε vegan.



146-0002

Danesina Crema Cake
Μαργαρίνη μαλακή κρέμα-κέικ



146-0016

NH22 μαργαρίνη



146-0001

Danesina Soft Cream
Μαργαρίνη μαλακή



146-0012

Luna Sfoglia Μαργαρίνη
για Σφολιάτα



ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ

| | | |
|----------|---|-------------------|
| 146-0001 | DANESINA SOFT CREAM ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ ΜΑΛΑΚΗ | ΔΟΧΕΙΟ ΤΩΝ 10 KG |
| 146-0002 | DANESINA CREMA CAKE ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ ΜΑΛΑΚΗ ΚΡΕΜΑ - ΚΕΙΚ | 4 ΠΛΑΚΕΣ x 2,5 KG |
| 146-0012 | LUNA SFOGLIA ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ ΓΙΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑ | 6 ΠΛΑΚΕΣ x 2 KG |
| 146-0016 | NH22 ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ LUNA | KΙΒΩΤΙΑ 10 KG |



Say cream cheese!

ΚΡΕΜΑ ΤΥΡΙ

Το περίφημο γαλλικό φυσικό αλειφόμενο τυρί Le Gall που διαθέτει η Sill σε όλο τον κόσμο είναι μαλακό, με πλούσια κρεμώδη υφή και βελούδινη γεύση χάρη στην υψηλή περιεκτικότητά του σε λιπαρά (30%). Είναι ιδανικό για αλμυρές και γλυκές παρασκευές.



30%



1220-0001

Φυσική κρέμα τυριού Γαλλίας
με πολύ υψηλό ποσοστό λιπαρών!



ΚΡΕΜΑ ΤΥΡΙΟΥ | SOFT CREAM CHEESE 30%

1220-0001 ΦΥΣΙΚΗ ΚΡΕΜΑ ΤΥΡΙΟΥ ΓΑΛΛΙΑΣ 30% ΛΙΠΑΡΑ

12 x 1 KG



ΣΥΝΤΑΓΗ

The New York Cheese Cake

ΥΛΙΚΑ

85 γραμ. βούτυρο 83% Ιταλίας Infine
140 γραμ. τρίμμα μπισκότου Nappi
Λίγη ζάχαρη

900 γραμ. Cream Cheese Le Gall
250 γραμ. ζάχαρη
30 γραμ. αλεύρι ζαχ/κής
Molino Dallagiovanna
Εκχύλισμα φυσικής βανίλιας
Ξύσμα λεμονιού Mazzoni
15 γραμ. πουρές λεμόνι Mazzoni
3 μεγάλα αυγά
1 κρόκος αυγού
284 ml γιαούρτι

142 ml γιαούρτι
1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη
20 γραμ. πουρές λεμόνι Mazzoni

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160-180°C.
Στη βάση φόρμας για κέικ 23cm στρώνουμε χαρτί ψησίματος. Λιώνουμε το βούτυρο σε χαμηλή φωτιά και ενσωματώνουμε το τρίμμα μπισκότου με τη ζάχαρη μέχρι να πετύχουμε μια υγρή, ομοιόμορφη ζύμη. Την απλώνουμε και την πιέζουμε στη βάση της φόρμας και ψήνουμε για 10 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει.

Ανεβάζουμε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 200-220°C. Στο μίξερ χτυπάμε με το φτερό σε χαμηλή ταχύτητα το τυρί για περίπου 2 λεπτά μέχρι να γίνει κρέμα. Στη συνέχεια προσθέτουμε τη ζάχαρη και έπειτα από λίγο το αλεύρι και μια πρέζα αλάτι. Αλλάζουμε το φτερό με το σύρμα στο μίξερ και συνεχίζουμε να χτυπάμε, προσθέτοντας το εκχύλισμα βανίλιας, το ξύσμα και τον πουρέ λεμόνι. Έπειτα, χτυπώντας διαρκώς, προσθέτουμε ένα-ένα τα ολόκληρα αυγά και έπειτα τον κρόκο, καθαρίζοντας διαρκώς τα τοιχώματα του κάδου.

Χωριστά, χτυπάμε το γιαούρτι. Έπειτα ζυγίζουμε 200ml γιαούρτι από την ποσότητα και συνεχίζουμε το χτύπημα σε χαμηλή ταχύτητα (διατηρούμε την υπόλοιπη). Χτυπώντας ενσωματώνουμε την κρέμα στο προηγούμενο μείγμα, αλλά προσέχουμε να μην χτυπήσουμε περισσότερο από όσο πρέπει το μείγμα, καθώς το μείγμα πρέπει να είναι λείο, ελαφρύ και σχετικά αφράτο.

Αλείφουμε περιμετρικά του τσέρκι με λιωμένο βούτυρο. και στρώνουμε στη βάση χαρτί ψησίματος. Ρίχνουμε και απλώνουμε μέσα τη γέμιση, προσέχοντας να μην επιπλέουν φυσσαλίδες ή σβόλοι. Η επιφάνεια πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδη και λεία. Ψήνουμε για 10 λεπτά.

Χαμηλώνουμε το φούρνο στους 90-110°C και ψήνουμε για άλλα 45 λεπτά, ώστε όταν κουνάμε το τσέρκι η γέμιση να ταλαντεύεται ελαφρώς. Σβήνουμε το φούρνο και εάν θέλουμε το cheese cake να είναι κρεμώδες στο κέντρο, ανοίγουμε την πόρτα του φούρνου. Αν το θέλουμε πιο στεγνό, την αφήνουμε κλειστή. Αφήνουμε να κρυώσει για 2 ώρες. Μπορεί να σχηματιστεί μια κρούστα στην επιφάνειά του.

Ανακατεύουμε την κρέμα που έχει περισσέψει με το γιαούρτι, τη ζάχαρη και τον πουρέ λεμόνι και απλώνουμε πάνω από το cheesecake. Σκεπάζουμε με αλουμινοχαρτο και διατηρούμε στο ψυγείο για μία νύχτα. Με το μαχαίρι ξεχωρίζουμε το cheese cake από τα τοιχώματα, και ανοίγουμε το τσέρκι. Προσεκτικά μεταφέρουμε τραβώντας το cheese cake από το τσέρκι σε πιατέλα ή δίσκο και αφαιρούμε το χαρτί ψησίματος από κάτω.



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Παράδοση στην Υψηλή Ποιότητα



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Κεντρικά Γραφεία: Ευριπίδου 5, 121 33 Περιστέρι
Τηλ: 210 5772337-9 | Fax: 210 5755703

Email: headoffice@yiannikasgroup.com | Facebook: [steliosyiannikas](https://www.facebook.com/steliosyiannikas) | www.yiannikas.gr

Ρόδος: 9ο χλμ. Λεωφ. Ρόδου-Λίνδου | Τ: 22410 62682
Β. Ελλάδα: Βασιλίας Δρίκος | Τ: 6947185400

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

Αχαΐα / Ηλεία / Αιτωλοακαρνανία: Βγενόπουλος Αποστόλης | Τ: 6947185404
Αργολίδα / Λακωνία / Μεσσηνία / Αρκαδία: Τσαγδής Άρης | Τ: 6948130966