



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

FLAPJACK MASTER PIECES



BEYOND TASTE Η ΓΕΥΣΗ ΕΙΝΑΙ ΜΟΝΟ Η ΑΡΧΗ

Κάθε δημιουργία ξεκινά από μια ιδέα. Μια ιδέα που εξελίσσεται μέσα από την επιλογή των σωστών υλικών, την προσοχή στη λεπτομέρεια και την αναζήτηση της απόλυτης ισορροπίας μεταξύ γεύσης και υφής.

Η συλλογή αυτή συγκεντρώνει 21 επιλεγμένες συνταγές από Flarjacks και μπάρες, όπου η απλότητα των πρώτων υλών συναντά τη δημιουργικότητα. Κάθε συνταγή αναδεικνύει διαφορετικούς γευστικούς χαρακτήρες, από τις διαχρονικές και οικείες νότες έως τους πιο σύγχρονους και τολμηρούς συνδυασμούς.

Σοκολάτες, ξηροί καρποί, φρούτα, μπισκότα και εκλεκτές πάστες συνθέτουν μια συλλογή γεμάτη αντιθέσεις, αρμονία και έμπνευση.

Μια συλλογή που αναδεικνύει τη δύναμη των ποιοτικών υλικών και τη σημασία της σωστής σύνθεσης.

Στις σελίδες αυτού του βιβλίου, κάθε συνταγή αποτελεί μια αφετηρία για δημιουργία και κάθε γεύση μια ξεχωριστή έκφραση χαρακτήρα.

Γιατί η ουσία της δημιουργίας βρίσκεται πάντα στην ισορροπία ανάμεσα στην ποιότητα, τη φαντασία και τη λεπτομέρεια.



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

FLAPJACK

THE CLASSICS



FLAPJACK
ORIGINAL

SPECULOOS



BLACK
N' WHITE

THE CLASSICS

FLAPJACK ORIGINAL - ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

ΥΛΙΚΑ

Μίγμα για μπισκότα American Soft Cookie - MARTIN BRAUN	1000 γρ.	046-0236
Βούτυρο Ισπανίας 82% - ASTURIANA	200 γρ.	169-0004
Νερό	180 γρ.	
Τριμολίνη - SUIKERS G. LEBBE	50 γρ.	064-0009
Βρώμη	200 γρ.	
Chunks σοκολάτας γάλακτος - CHOCOA LUX	100 γρ.	053-0455
Ηλιόσπορο	100 γρ.	
Peritos φράουλα - FRUTTA LUX	120 γρ.	202-0007



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προσθέστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ.
2. Χρησιμοποιήστε το βούτυρο λιωμένο.
3. Απλώστε το μίγμα σε λαμαρινάκι διαστάσεων 25x30 εκ.
4. Στρώστε το με τα χέρια, πιέζοντας απαλά με ελαφρώς βρεγμένα χέρια, ώστε να αποκτήσει λεία και ομοιόμορφη επιφάνεια.
5. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται μια τραγανή και λεία επιφάνεια μετά το ψήσιμο.
6. Ψήστε στους 180°C για περίπου 25 λεπτά.

Διαθρεπτικά χαρακτηριστικά (g/100g)

Ενέργεια (Kcal / kJ) 424,4 / 1782,0
 Λιπαρά: 15,7 εκ των οποίων κορεσμένα: 8,0
 Υδατάνθρακες: 64,3 εκ των οποίων σάκχαρα: 36,6
 Πρωτεΐνες (N x 6,25%): 6,8
 Ίνες: 2,8
 Αλάτι: 0,52

THE CLASSICS SPECULOOS

ΥΛΙΚΑ

Μίγμα για μπισκότα American Soft Cookie - MARTIN BRAUN	1000 γρ.	046-0236
Βούτυρο Ισπανίας 82% - ASTURIANA	200 γρ.	169-0004
Νερό	180 γρ.	
Τριμολίνη - SUIKERS G. LEBBE	50 γρ.	046-0009
Αλάτι	3 γρ.	
Κρέμα Speculoos 57% - FILL LUX	200 γρ.	206-0002
Τρίμμα Speculoos (0-2mm) - FILL LUX	200 γρ.	206-0005
Pepitos Caramel FRUTTA LUX	150 γρ.	202-0004
Κροκάν αμύγδαλο - NUTS LUX	150 γρ.	006-0006



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προσθέστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ.
2. Χρησιμοποιήστε το βούτυρο λιωμένο.
3. Απλώστε το μίγμα σε λαμαρινάκι διαστάσεων 25 x 30 εκ.
4. Στρώστε το ομοιόμορφα με τα χέρια, πιέζοντας απαλά με ελαφρώς βρεγμένα χέρια.
5. Πασπαλίστε με επιπλέον τρίμμα speculoos.
6. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται μια λεία επιφάνεια, η οποία μετά το ψήσιμο αποκτά ευχάριστη τραγανή υφή.
7. Ψήστε στους 180°C για περίπου 25 λεπτά.

Διαθρεπτικά χαρακτηριστικά (g/100g)

Ενέργεια (Kcal / kJ) 439 / 1843,0
 Λιπαρά: 18,5 εκ των οποίων κορεσμένα: 7,9
 Υδατάνθρακες: 65,5 εκ των οποίων σάκχαρα: 39,7
 Πρωτεΐνες (N x 6,25%): 5,4
 Ίνες: 1,6
 Αλάτι: 0,80

THE CLASSICS BLACK N' WHITE

ΥΛΙΚΑ

Μίγμα για μπισκότα American Soft Cookie - MARTIN BRAUN	1000 γρ.	046-0236
Βούτυρο Ισπανίας 82% - ASTURIANA	200 γρ.	169-0004
Νερό	250 γρ.	
Τριμολίνη - SUIKERS G. LEBBE	50 γρ.	064-0009
Βρώμη	200 γρ.	
Σπασμένο μαύρο γεμιστό μπισκότο - CHOCOA LUX	400 γρ.	053-0339
Chunks λευκής σοκολάτας - CHOCOA LUX	150 γρ.	053-0456



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προσθέστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ.
2. Χρησιμοποιήστε το βούτυρο λιωμένο.
3. Απλώστε το μίγμα σε λαμαρινάκι διαστάσεων 25x30 εκ.
4. Στρώστε το ομοιόμορφα με τα χέρια, πιέζοντας απαλά με ελαφρώς βρεγμένα χέρια.
5. Πασπαλίστε με επιπλέον σπασμένο μαύρο γεμιστό μπισκότο.
6. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται μια λεία επιφάνεια, η οποία μετά το ψήσιμο αποκτά ευχάριστη τραγανή υφή.
7. Ψήστε στους 180°C για περίπου 25 λεπτά.

Διαθρεπτικά χαρακτηριστικά (g/100g)

Ενέργεια (Kcal / kJ) 441/1853
 Λιπαρά: 15,6 εκ των οποίων κορεσμένα: 7,9
 Υδατάνθρακες: 70,2 εκ των οποίων σάκχαρα: 35,5
 Πρωτεΐνες (N x 6,25%): 6,5
 Ίνες: 2,6
 Αλάτι: 0,74



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

FLAPJACK

COMFORT FLAVOURS



APPLE
CRUMBLE

BISCOTTO



PECAN
CARAMEL

COMFORT FLAVOURS APPLE CRUMBLE

ΥΛΙΚΑ

Μίγμα για μπισκότα American Cookies - MARTIN BRAUN	1000 γρ.	046-0236
Βούτυρο Ισπανίας 82% - ASTURIANA	200 γρ.	169-0004
Νερό	100 γρ.	
Τριμολίνη - SUIKERS G. LEBBE	50 γρ.	064-0009
Κανέλα	8 γρ.	
Γέμιση μήλο σε κύβους 10X10, 94% - MARTIN BRAUN	350 γρ.	046-0121
Ρερίτος καραμέλα - FRUTTA LUX	100 γρ.	202-0004
Βρώμη	200 γρ.	
Τρίμμα μπισκότου με γεύση βούτυρο - MIX LUX		107-0008



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προσθέστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ.
2. Χρησιμοποιήστε το βούτυρο λιωμένο.
3. Απλώστε το μίγμα σε λαμαρινάκι διαστάσεων 25 x 30 εκ.
4. Στρώστε το ομοιόμορφα με τα χέρια, πιέζοντας απαλά με ελαφρώς βρεγμένα χέρια.
5. Πασπαλίστε με τρίμμα μπισκότου βουτύρου.
6. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται μια λεία επιφάνεια, η οποία μετά το ψήσιμο αποκτά ευχάριστη τραγανή υφή.
7. Ψήστε στους 180°C για περίπου 25 λεπτά.

Διαθρεπτικά χαρακτηριστικά (g/100g)

Ενέργεια (Kcal / kJ) 380 / 1596
 Λιπαρά: 11,9 εκ των οποίων κορεσμένα: 7,2
 Υδατάνθρακες: 62,5 εκ των οποίων σάκχαρα: 29,4
 Πρωτεΐνες (N x 6,25%): 5,4
 Ίνες: 2,8
 Αλάτι: 0,58

COMFORT FLAVOURS BISCOTTO

ΥΛΙΚΑ

Μίγμα για μπισκότα American Cookies - MARTIN BRAUN	1000 γρ.	046-0236
Νερό	350 γρ.	
Τριμολίνη - SUIKERS G. LEBBE	50 γρ.	046-0009
Βρώμη	200 γρ.	
Βούτυρο Ισπανίας 82% - ASTURIANA	200 γρ.	169-0004
Σπασμένο μαύρο γεμιστό μπισκότο - CHOCOA LUX	500 γρ.	053-0339
Πάστα Μπισκότο (40-60γρ.) - CRESCO	150 γρ.	020-0125
Chunks σκούρας σοκολάτας - CHOCOA LUX	200 γρ.	053-0455



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προσθέστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ.
2. Χρησιμοποιήστε το βούτυρο λιωμένο.
3. Απλώστε το μίγμα σε λαμαρινάκι διαστάσεων 25 x 30 εκ.
4. Στρώστε το ομοιόμορφα με τα χέρια, πιέζοντας απαλά με ελαφρώς βρεγμένα χέρια.
5. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται μια λεία επιφάνεια, η οποία μετά το ψήσιμο αποκτά ευχάριστη τραγανή υφή.
6. Ψήστε στους 180°C για περίπου 25 λεπτά.

Διαθρεπτικά χαρακτηριστικά (g/100g)

Ενέργεια (Kcal / kJ) 419/1769
 Λιπαρά: 14.1 εκ των οποίων κορεσμένα: 8.4
 Υδατάνθρακες: 66.4 εκ των οποίων σάκχαρα: 38.1
 Πρωτεΐνες (N x 6,25%): 6.1
 Ίνες: 2.2
 Αλάτι: 0.53

COMFORT FLAVOURS PECAN CARAMEL

ΥΛΙΚΑ

Μίγμα για μπισκότα American Cookies - MARTIN BRAUN	1000 γρ.	046-0236
Βούτυρο Ισπανίας 82% - ASTURIANA	200 γρ.	169-0004
Νερό	150 γρ.	
Τριμολίνη - SUIKERS G. LEBBE	50 γρ.	064-0009
Βρώμη	200 γρ.	
Αλάτι	10 γρ.	
Pasta Dulce de Leche - CRESCO	80 γρ.	020-0117
Pepitos Caramel - LUX	250 γρ.	202-0004
Καραμελωμένο pecan - LUX	200 γρ.	053-0576



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προσθέστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ.
2. Χρησιμοποιήστε το βούτυρο λιωμένο.
3. Απλώστε το μίγμα σε λαμαρινάκι διαστάσεων 25 x 30 εκ.
4. Στρώστε το ομοιόμορφα με τα χέρια, πιέζοντας απαλά με ελαφρώς βρεγμένα χέρια.
5. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται μια λεία επιφάνεια, η οποία μετά το ψήσιμο αποκτά ευχάριστη τραγανή υφή.
6. Ψήστε στους 180°C για περίπου 25 λεπτά.

Διαθρεπτικά χαρακτηριστικά (g/100g)

Ενέργεια (Kcal / kJ) 589/2467
 Λιπαρά: 24,4 εκ των οποίων κορεσμένα: 8,0
 Υδατάνθρακες: 53,5 εκ των οποίων σάκχαρα: 28,7
 Πρωτεΐνες (N x 6,25%): 11,8
 Ίνες: 5,1
 Αλάτι: 0,97



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

FLAPJACK

SIGNATURE NUTS



PURE
NOCCIOLA

TOTAL
PISTACHIO



PEANUT
SALTED
CARAMEL

SIGNATURE NUTS PURE NOCCIOLA

ΥΛΙΚΑ

Μίγμα για μπισκότα American Cookies - MARTIN BRAUN	1000 γρ.	046-0236
Βούτυρο Ισπανίας 82% - ASTURIANA	200 γρ.	169-0004
Νερό	300 γρ.	
Τριμολίνη - SUIKERS G. LEBBE	50 γρ.	064-0009
Βρώμη	200 γρ.	
Καραμελωμένο φουντούκι - NUTS LUX	450 γρ.	053-0610
Φουντουκόπαστα SG 360060 - LUBECA	200 γρ.	045-0075



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προσθέστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ.
2. Χρησιμοποιήστε το βούτυρο λιωμένο.
3. Απλώστε το μίγμα σε λαμαρινάκι διαστάσεων 25 x 30 εκ.
4. Στρώστε το ομοιόμορφα με τα χέρια, πιέζοντας απαλά με ελαφρώς βρεγμένα χέρια.
5. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται μια λεία επιφάνεια, η οποία μετά το ψήσιμο αποκτά ευχάριστη τραγανή υφή.
6. Ψήστε στους 180°C για περίπου 25 λεπτά.

Διαθρεπτικά χαρακτηριστικά (g/100g)

Ενέργεια (Kcal / kJ) 436/1826
 Λιπαρά: 23,6 εκ των οποίων κορεσμένα: 6,9
 Υδατάνθρακες: 47,4 εκ των οποίων σάκχαρα: 27,4
 Πρωτεΐνες (N x 6,25%): 7,1
 Ίνες: 4,5
 Αλάτι: 0,38

SIGNATURE NUTS TOTAL PISTACHIO

ΥΛΙΚΑ

Μίγμα για μπισκότα American Cookies - MARTIN BRAUN	1000 γρ.	046-0236
Νερό	250 γρ.	
Τριμολίνη - SUIKERS G. LEBBE	50 γρ.	046-0009
Βούτυρο Ισπανίας 82% - ASTURIANA	200 γρ.	169-0004
Βρώμη	200 γρ.	
Αλάτι	5 γρ.	
Πάστα Φιστίκι Kerman - CRESCO	200 γρ.	020-0103
Γκρανέλλα φιστικιού - NUTS LUX	450 γρ.	053-0507



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προσθέστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ.
2. Χρησιμοποιήστε το βούτυρο λιωμένο.
3. Απλώστε το μίγμα σε λαμαρινάκι διαστάσεων 25 x 30 εκ.
4. Στρώστε το ομοιόμορφα με τα χέρια, πιέζοντας απαλά με ελαφρώς βρεγμένα χέρια.
5. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται μια λεία επιφάνεια, η οποία μετά το ψήσιμο αποκτά ευχάριστη τραγανή υφή.
6. Ψήστε στους 180°C για περίπου 25 λεπτά.

Διαθρεπτικά χαρακτηριστικά (g/100g)

Ενέργεια (Kcal / kJ) 486/2036
 Λιπαρά: 26,9 εκ των οποίων κορεσμένα: 7,3
 Υδατάνθρακες: 49,4 εκ των οποίων σάκχαρα: 25,3
 Πρωτεΐνες (N x 6,25%): 10,2
 Ίνες: 5,6
 Αλάτι: 0,70

SIGNATURE NUTS

PEANUT SALTED CARAMEL

ΥΛΙΚΑ

Μίγμα για μπισκότα American Cookies - MARTIN BRAUN	1000 γρ.	046-0236
Βούτυρο Ισπανίας 82% - ASTURIANA	200 γρ.	169-0004
Νερό	200 γρ.	
Τριμολίνη - SUIKERS G. LEBBE	50 γρ.	064-0009
Βρώμη	200 γρ.	
Αλάτι	10 γρ.	
Peanut (αραχίδα) ολόκληρο αλατισμένο	450 γρ.	
Φυστικοβούτυρο	200 γρ.	
Pepitos Caramel - FRUTTA LUX	150γρ.	202-0004



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προσθέστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ.
2. Χρησιμοποιήστε το βούτυρο λιωμένο.
3. Απλώστε το μίγμα σε λαμαρινάκι διαστάσεων 25 x 30 εκ.
4. Στρώστε το ομοιόμορφα με τα χέρια, πιέζοντας απαλά με ελαφρώς βρεγμένα χέρια.
5. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται μια λεία επιφάνεια, η οποία μετά το ψήσιμο αποκτά ευχάριστη τραγανή υφή.
6. Ψήστε στους 180°C για περίπου 25 λεπτά.

Διαθρεπτικά χαρακτηριστικά (g/100g)

Ενέργεια (Kcal / kJ) 427/1789
 Λιπαρά: 15,3 εκ των οποίων κορεσμένα: 7,0
 Υδατάνθρακες: 66,7 εκ των οποίων σάκχαρα: 40,5
 Πρωτεΐνες (N x 6,25%): 5,4
 Ίνες: 3,1
 Αλάτι: 1,18



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

FLAPJACK

FRESH TWIST



BLUEBERRY

TROPICAL



YOGURT-
AMARENA

FRESH TWIST BLUEBERRY

ΥΛΙΚΑ

Μίγμα για μπισκότα American Cookies - MARTIN BRAUN	1000 γρ.	046-0236
Τριμολίνη - SUIKERS G. LEBBE	50 γρ.	046-0009
Βούτυρο Ισπανίας 82% - ASTURIANA	200 γρ.	169-0004
Πουρές μύρτιλου (Blueberry) 100% - BOIRON	200 γρ.	005-0166
Peritos μύρτιλο - FRUTTA LUX	450 γρ.	202-0006



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προσθέστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ.
2. Χρησιμοποιήστε το βούτυρο λιωμένο.
3. Απλώστε το μίγμα σε λαμαρινάκι διαστάσεων 25 x 30 εκ.
4. Στρώστε το ομοιόμορφα με τα χέρια, πιέζοντας απαλά με ελαφρώς βρεγμένα χέρια.
5. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται μια λεία επιφάνεια, η οποία μετά το ψήσιμο αποκτά ευχάριστη τραγανή υφή.
6. Ψήστε στους 180°C για περίπου 25 λεπτά.

Διαθρεπτικά χαρακτηριστικά (g/100g)

Ενέργεια (Kcal / kJ) 395/1662
 Λιπαρά: 10,3 εκ των οποίων κορεσμένα: 6,2
 Υδατάνθρακες: 70,2 εκ των οποίων σάκχαρα: 45,0
 Πρωτεΐνες (N x 6,25%): 5,1
 Ίνες: 2,8
 Αλάτι: 0,51

FRESH TWIST TROPICAL

ΥΛΙΚΑ

Μίγμα για μπισκότα American Cookies - MARTIN BRAUN	1000 γρ.	046-0236
Τριμολίνη - SUIKERS G. LEBBE	50 γρ.	046-0009
Βούτυρο Ισπανίας 82% - ASTURIANA	200 γρ.	169-0004
Ινδική καρύδα - NUTS LUX	200 γρ.	145-0002
Πουρές φρούτου του πάθους 100% - BOIRON	200 γρ.	005-0026
Peritos βατόμουρο - FRUTTA LUX	250 γρ.	202-0003



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προσθέστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ.
2. Χρησιμοποιήστε το βούτυρο λιωμένο.
3. Απλώστε το μίγμα σε λαμαρινάκι διαστάσεων 25 x 30 εκ.
4. Στρώστε το ομοιόμορφα με τα χέρια, πιέζοντας απαλά με ελαφρώς βρεγμένα χέρια.
5. Πασπαλίστε με επιπλέον ινδική καρύδα.
6. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται μια λεία επιφάνεια, η οποία μετά το ψήσιμο αποκτά ευχάριστη τραγανή υφή.
7. Ψήστε στους 180°C για περίπου 25 λεπτά.

Διαθρεπτικά χαρακτηριστικά (g/100g)

Ενέργεια (Kcal / kJ) 427/1794
 Λιπαρά: 17,8 εκ των οποίων κορεσμένα: 12,5
 Υδατάνθρακες: 60,7 εκ των οποίων σάκχαρα: 40,6
 Πρωτεΐνες (N x 6,25%): 4,9
 Ίνες: 3,3
 Αλάτι: 0,54

FRESH TWIST YOGURT-AMARENA

ΥΛΙΚΑ

Μίγμα για μπισκότα American Cookies - MARTIN BRAUN	1000 γρ.	046-0236
Βούτυρο Ισπανίας 82% - ASTURIANA	200 γρ.	169-0004
Νερό	180 γρ.	
Τριμολίνη - SUIKERS G. LEBBE	50 γρ.	046-0009
Βρώμη	300 γρ.	
Αμαρένα στεγνή 20-22 - FRUTTA LUX	400 γρ.	2761-0001
Μίγμα παγωτού με γεύση γιαούρτι (35γρ.) - NAPPI	50 γρ.	032-0106
Τρίμμα μπισκότου με γεύση αμαρένα -MIX LUX		1070-0011

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Διαλύστε το μίγμα παγωτού με γεύση γιαούρτι στο νερό.
2. Χρησιμοποιήστε το βούτυρο λιωμένο.
3. Προσθέστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ.
4. Απλώστε το μίγμα σε λαμαρινάκι διαστάσεων 25 x 30 εκ.
5. Πασπαλίστε με τρίμμα μπισκότου με γεύση αμαρένα.
6. Στρώστε το ομοιόμορφα με τα χέρια, πιέζοντας απαλά με ελαφρώς βρεγμένα χέρια.
7. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται μια λεία επιφάνεια, η οποία μετά το ψήσιμο αποκτά ευχάριστη τραγανή υφή.
8. Ψήστε στους 180°C για περίπου 25 λεπτά.

Διαθρεπτικά χαρακτηριστικά (g/100g)

Ενέργεια (Kcal / kJ) 391 / 1660
 Λιπαρά: 10,5 εκ των οποίων κορεσμένα: 6,2
 Υδατάνθρακες: 67,7 εκ των οποίων σάκχαρα: 36,4
 Πρωτεΐνες (N x 6,25%): 5,8
 Ίνες: 2,7
 Αλάτι: 0,48





ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

TIMELESS PIECES



GRANOLA

BROWNIE
FUDGE



BROOKIE

TIMELESS PIECES GRANOLA

ΥΛΙΚΑ

Μίγμα για φλωρεντίνες Bienex 440 - MARTIN BRAUN	450 γρ.	046-0055
Σουσάμι	225 γρ.	
Βρώμη	320 γρ.	
Κροκάν αμυγδάλου - NUTS LUX	270 γρ.	006-0006
Peritos φράουλα - FRUTTA LUX	180 γρ.	202-0007
Baking Powder Lindener - MARTIN BRAUN	15 γρ.	046-0060
Ξανθή ζάχαρη - SUIKERS G. LEBBE	90 γρ.	064-0006
Βούτυρο Ισπανίας 82% - ASTURIANA	90 γρ.	169-0004



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Τοποθετήστε στον κάδο του μίξερ με το φτερό τη ζάχαρη, το σουσάμι, τη βρώμη, το baking powder και το μίγμα Bienex.
2. Προσθέστε το λιωμένο βούτυρο και ανακατέψτε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μίγμα.
3. Προσθέστε το κροκάν αμυγδάλου και τα Peritos Φράουλα και ανακατέψτε απαλά.
4. Απλώστε το μίγμα σε λαμαρινάκι διαστάσεων 30 x 40 εκ., στρωμένο με αντικολλητικό χαρτί ψησίματος.
5. Προαιρετικά, ψεκάστε ή βρέξτε ελαφρά την επιφάνεια με λίγο νερό για καλύτερο αποτέλεσμα.
6. Ψήστε στους 180°C για περίπου 30 λεπτά.

Διαθρεπτικά χαρακτηριστικά (g/100g)

Ενέργεια (Kcal / kJ) 485/2032
 Λιπαρά: 22.1 εκ των οποίων κορεσμένα: 4.3
 Υδατάνθρακες: 58.1 εκ των οποίων σάκχαρη: 34.4
 Πρωτεΐνες (N x 6,25%): 11.1
 Ίνες: 4.1
 Αλάτι: 0.38

TIMELESS PIECES BROWNIE FUDGE

ΥΛΙΚΑ

Μίγμα Fondant au Chocolat - ANCEL	1000 γρ.	097-0002
Αυγά	200 γρ.	
Βούτυρο Ισπανίας 82% - ASTURIANA	400 γρ.	169-0004
Νερό	120 γρ.	

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ζεστάνετε σε κατσαρολάκι το νερό μαζί με το βούτυρο, μέχρι να λιώσει πλήρως το βούτυρο.
2. Τοποθετήστε στον κάδο του μίξερ, με το φτερό, το μίγμα fondant au Chocolat και τα αυγά.
3. Προσθέστε σταδιακά το ζεστό μίγμα βουτύρου και νερού.
4. Ανακατέψτε για περίπου 2 λεπτά, μέχρι να ομογενοποιηθεί το μίγμα.
5. Απλώστε το σε λαμαρινάκι ή φόρμα διαστάσεων 30 x 40 εκ.
6. Ψήστε στους 180°C μέχρι να αποκτήσει σωστή δομή και υφή.

Διαθρεπτικά χαρακτηριστικά (g/100g)

Ενέργεια (Kcal / kJ) 493/2063
 Λιπαρά: 26.4 εκ των οποίων κορεσμένα: 18.1
 Υδατάνθρακες: 47.4 εκ των οποίων σάκχαρα: 39.0
 Πρωτεΐνες (N x 6,25%): 5.2
 Ίνες: 1,8
 Αλάτι: 0.15

TIMELESS PIECES BROOKIE

ΥΛΙΚΑ - Fondant au Chocolat

Μίγμα Fondant au Chocolat - ANCEL	1000 γρ.	097-0002
Αυγά	200 γρ.	
Βούτυρο Ισπανίας 82% - ASTURIANA	400 γρ.	169-0004
Νερό	120 γρ.	

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Fondant au Chocolat

1. Ζεστάνετε σε κατσαρολάκι το νερό μαζί με το βούτυρο, μέχρι να λιώσει πλήρως το βούτυρο.
2. Τοποθετήστε στον κάδο του μίξερ, με το φτερό, το μίγμα fondant au Chocolat και τα αυγά.
3. Προσθέστε σταδιακά το ζεστό μίγμα βουτύρου και νερού.
4. Ανακατέψτε για περίπου 2 λεπτά, μέχρι να ομογενοποιηθεί το μίγμα.

ΥΛΙΚΑ - Cookie Mix

Μίγμα για μπισκότα American Cookies - MARTIN BRAUN	1000 γρ.	046-0236
Βούτυρο Ισπανίας 82% - ASTURIANA	350 γρ.	169-0004
Νερό	60 γρ.	

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Cookie Mix

1. Προσθέστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και ανακατέψτε μέχρι να σχηματιστεί ομοιογενής ζύμη.
2. Κόψτε τη ζύμη σε ακανόνιστα κομμάτια.
3. Τοποθετήστε τα κομμάτια πάνω από το μίγμα fondant au Chocolat.
4. Ψήστε στους 180°C για περίπου 20 λεπτά.



Διαθρεπτικά χαρακτηριστικά (g/100g)

Ενέργεια (Kcal / kJ) 455/1904
 Λιπαρά: 23.6 εκ των οποίων κορεσμένα: 15.7
 Υδατάνθρακες: 54.6 εκ των οποίων σάκχαρα: 37.8
 Πρωτεΐνες (N x 6,25%): 5.3
 Ίνες: 2.3
 Αλάτι: 0.40



MODERN CLASSICS



RED
VELVET



MATCHA



TRIPLE
CHOCOLATE



MODERN CLASSICS RED VELVET

ΥΛΙΚΑ

Μίγμα για κέικ λαδιού Red Velvet – MIX LUX	1000 γρ.	001-6008
Νερό	150 γρ.	
Τριμολίνη - SUIKERS G. LEBBE	80 γρ.	046-0009
Βούτυρο Ισπανίας 82% - ASTURIANA	180 γρ.	169-0004
Βρώμη	120 γρ.	
Peritos βατόμουρο - FRUTTA LUX	150 γρ.	202-0003
Chunks λευκής σοκολάτας - CHOCOA LUX	200 γρ.	053-0456
Φιστίκι τύπου Αιγίνης – NUTS LUX	150 γρ.	053-0508

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προσθέστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ.
2. Χρησιμοποιήστε το βούτυρο λιωμένο.
3. Απλώστε το μείγμα σε λαμαρινάκι διαστάσεων 25 x 30 εκ.
4. Στρώστε το ομοιόμορφα με τα χέρια, πιέζοντας απαλά με ελαφρώς βρεγμένα χέρια.
5. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται μια λεία επιφάνεια, η οποία μετά το ψήσιμο αποκτά ευχάριστη τραγανή υφή.
6. Ψήστε στους 180°C για περίπου 25 λεπτά.



Διαθρεπτικά χαρακτηριστικά (g/100g)

Ενέργεια (Kcal / kJ) 452/1908
 Λιπαρά: 17.3 εκ των οποίων κορεσμένα: 8.6
 Υδατάνθρακες: 66.9 εκ των οποίων σάκχαρα: 41.7
 Πρωτεΐνες (N x 6,25%): 8.6
 Ίνες: 1.5
 Αλάτι: 0.72

MODERN CLASSICS MATCHA

ΥΛΙΚΑ

Μίγμα για κέικ λαδιού Matcha – MIX LUX	1000 γρ.	001-6009
Νερό	150 γρ.	
Τριμολίνη - SUIKERS G. LEBBE	80 γρ.	046-0009
Βούτυρο Ισπανίας 82% - ASTURIANA	180 γρ.	169-0004
Βρώμη	120 γρ.	
Peritos βατόμουρο - FRUTTA LUX	150 γρ.	202-0003
Chunks λευκής σοκολάτας - CHOCOA LUX	300 γρ.	053-0456



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προσθέστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ.
2. Χρησιμοποιήστε το βούτυρο λιωμένο.
3. Απλώστε το μίγμα σε λαμαρινάκι διαστάσεων 25 x 30 εκ.
4. Στρώστε το ομοιόμορφα με τα χέρια, πιέζοντας απαλά με ελαφρώς βρεγμένα χέρια.
5. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται μια λεία επιφάνεια, η οποία μετά το ψήσιμο αποκτά ευχάριστη τραγανή υφή.
6. Ψήστε στους 180°C για περίπου 25 λεπτά.

Διαθρεπτικά χαρακτηριστικά (g/100g)

Ενέργεια (Kcal / kJ) 448/1882
 Λιπαρά: 15.7 εκ των οποίων κορεσμένα: 9.9
 Υδατάνθρακες: 69.9 εκ των οποίων σάκχαρα: 45.1
 Πρωτεΐνες (N x 6,25%): 7.3
 Ίνες: 1.6
 Αλάτι: 0.75

MODERN CLASSICS TRIPLE CHOCOLATE

ΥΛΙΚΑ

Μίγμα για κέικ λαδιού Κακάο – MIX LUX	1000 γρ.	
Νερό	150 γρ.	
Τριμολίνη - SUIKERS G. LEBBE	80 γρ.	046-0009
Βούτυρο Ισπανίας 82% - ASTURIANA	180 γρ.	169-0004
Βρώμη	120 γρ.	
Chunks λευκής σοκολάτας - CHOCOA LUX	250 γρ.	053-0456
Chunks σοκολάτας γάλακτος - CHOCOA LUX	250 γρ.	053-0455



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προσθέστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ.
2. Χρησιμοποιήστε το βούτυρο λιωμένο.
3. Απλώστε το μίγμα σε λαμαρινάκι διαστάσεων 25 x 30 εκ.
4. Στρώστε το ομοιόμορφα με τα χέρια, πιέζοντας απαλά με ελαφρώς βρεγμένα χέρια.
5. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται μια λεία επιφάνεια, η οποία μετά το ψήσιμο αποκτά ευχάριστη τραγανή υφή.
6. Ψήστε στους 180°C για περίπου 25 λεπτά.

Διαθρεπτικά χαρακτηριστικά (g/100g)

Ενέργεια (Kcal / kJ) 466/1956
 Λιπαρά: 18,8 εκ των οποίων κορεσμένα: 11,0
 Υδατάνθρακες: 65,9 εκ των οποίων σάκχαρα: 42,9
 Πρωτεΐνες (N x 6,25%): 8,4
 Ίνες: 1,7
 Αλάτι: 0,72



FRUIT INFUSIONS



ORANGE

LEMON



BANOFFEE

FRUIT INFUSIONS ORANGE

ΥΛΙΚΑ

Μίγμα για κέικ λαδιού πορτοκάλι – MIX LUX	1000 γρ.	001-6012
Νερό	150 γρ.	
Τριμολίνη - SUIKERS G. LEBBE	80 γρ.	046-0009
Βούτυρο Ισπανίας 82% - ASTURIANA	180 γρ.	169-0004
Βρώμη	120 γρ.	
Chunks λευκής σοκολάτας - CHOCOA LUX	300 γρ.	053-0456
Γλασέ πορτοκάλι σε κύβους (6X6) - NAPPI	400 γρ.	032-0160



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προσθέστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ.
2. Χρησιμοποιήστε το βούτυρο λιωμένο.
3. Απλώστε το μίγμα σε λαμαρινάκι διαστάσεων 25 x 30 εκ.
4. Στρώστε το ομοιόμορφα με τα χέρια, πιέζοντας απαλά με ελαφρώς βρεγμένα χέρια.
5. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται μια λεία επιφάνεια, η οποία μετά το ψήσιμο αποκτά ευχάριστη τραγανή υφή.
6. Ψήστε στους 180°C για περίπου 25 λεπτά.

Διαθρεπτικά χαρακτηριστικά (g/100g)

Ενέργεια (Kcal / kJ) 464/1953
 Λιπαρά: 15.0 εκ των οποίων κορεσμένα: 9.5
 Υδατάνθρακες: 75.3 εκ των οποίων σάκχαρα: 52.2
 Πρωτεΐνες (N x 6,25%): 6.9
 Ίνες: 2.3
 Αλάτι: 0.19

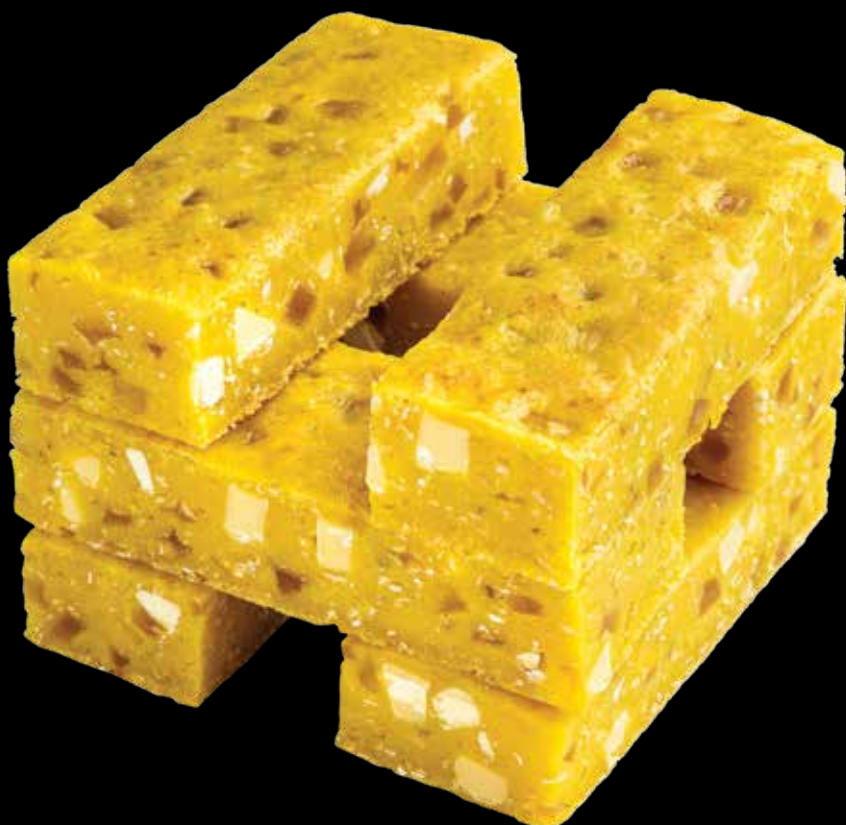
FRUIT INFUSIONS LEMON

ΥΛΙΚΑ

Μίγμα για κέικ λαδιού λεμόνι - MIX LUX	1000 γρ.	
Νερό	150 γρ.	
Τριμολίνη - SUIKERS G. LEBBE	80 γρ.	046-0009
Βούτυρο Ισπανίας 82% - ASTURIANA	180 γρ.	169-0004
Βρώμη	120 γρ.	
Peritos λεμόνι - FRUTTA LUX	450 γρ.	202-0002
Chunks λευκής σοκολάτας - CHOCOA LUX	300 γρ.	053-0456

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προσθέστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ.
2. Χρησιμοποιήστε το βούτυρο λιωμένο.
3. Απλώστε το μίγμα σε λαμαρινάκι διαστάσεων 25 x 30 εκ.
4. Στρώστε το ομοιόμορφα με τα χέρια, πιέζοντας απαλά με ελαφρώς βρεγμένα χέρια.
5. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται μια λεία επιφάνεια, η οποία μετά το ψήσιμο αποκτά ευχάριστη τραγανή υφή.
6. Ψήστε στους 180°C για περίπου 25 λεπτά.



Διαθρεπτικά χαρακτηριστικά (g/100g)

Ενέργεια (Kcal / kJ) 468/1968
 Λιπαρά: 14.7 εκ των οποίων κορεσμένα: 9.3
 Υδατάνθρακες: 77.9 εκ των οποίων σάκχαρα: 54.8
 Πρωτεΐνες (N x 6,25%): 6.9
 Ίνες: 1.7
 Αλάτι: 0.13

FRUIT INFUSIONS BANOFFEE

ΥΛΙΚΑ

Μίγμα για κέικ λαδιού βανίλια – MIX LUX	1000 γρ.	001-6001
Πουρές μπανάνας 100% – BOIRON	220 γρ.	005-0028
Τριμολίνη – SUIKERS G. LEBBE	80 γρ.	046-0009
Βούτυρο Ισπανίας 82% – ASTURIANA	180 γρ.	169-0004
Βρώμη	120 γρ.	
Pepitos Caramel – FRUTTA LUX	150 γρ.	202-0004
Flakes αφυδατωμένης μπανάνας	300 γρ.	
Χρώμα ζαχαροπλαστικής σε σκόνη, υδατοδιαλυτό, κίτρινο – DECO'RELIEF		194-0022



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προσθέστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ.
2. Χρησιμοποιήστε το βούτυρο λιωμένο.
3. Απλώστε το μίγμα σε λαμαρινάκι διαστάσεων 25 x 30 εκ.
4. Στρώστε το ομοιόμορφα με τα χέρια, πιέζοντας απαλά με ελαφρώς βρεγμένα χέρια.
5. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται μια λεία επιφάνεια, η οποία μετά το ψήσιμο αποκτά ευχάριστη τραγανή υφή.
6. Ψήστε στους 180°C για περίπου 25 λεπτά.

Διαθρεπτικά χαρακτηριστικά (g/100g)

Ενέργεια (Kcal / kJ) 403/1693
 Λιπαρά: 12,1 εκ των οποίων κορεσμένα: 6,5
 Υδατάνθρακες: 66,3 εκ των οποίων σάκχαρα: 36,4
 Πρωτεΐνες (N x 6,25%): 6,2
 Ίνες: 3,4
 Αλάτι: 0,78

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

THE CLASSICS

FLAPJACK ORIGINAL	4
SPECULOOS	5
BLACK N' WHITE	6

COMFORT FLAVOURS

APPLE CRUMBLE	8
BISCOTTO	9
PECAN CARAMEL	10

SIGNATURE NUTS

PURE NOCCIOLA	12
TOTAL PISTACHIO	13
PEANUT SALTED CARAMEL	14

FRESH TWIST

BLUEBERRY	16
TROPICAL	17
YOGURT-AMARENA	18

TIMELESS PIECES

GRANOLA	20
BROWNIE FUDGE	21
BROOKIE	22

MODERN CLASSICS

RED VELVET	24
MATCHA	25
TRIPLE CHOCOLATE	26

FRUIT INFUSIONS

ORANGE	28
LEMON	29
BANOFFEE	30



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ
ΤΡΩΩΝ 19Α, 121 33 ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ, ΑΘΗΝΑ ΑΤΤΙΚΗΣ
Τ: 2105772337, F: 2105755703

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ / ΑΠΟΘΗΚΗ
ΘΕΣΗ ΚΟΚΚΙΝΟΧΩΜΑ, 320 11 ΟΙΝΟΦΥΤΑ ΒΟΙΩΤΙΑΣ

EMAIL: headoffice@giannikasgroup.com

www.giannikas.gr |   [steliosyiannikas](https://www.instagram.com/steliosyiannikas)