



Ανοιξιάτικες
προτάσεις

Ζωντανό προζύμι

SAPORE
ΕΛΕΝΑ

ΓΛΥΚΑ
PLANT BASED

ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ

Συμμετέχουμε!

artoza
3-6 ΜΑΡΤΙΟΥ 2023
METROPOLITAN EXPO

Επικοινωνία

 PuratosGreece

 Puratos Greece

 Puratos

www.puratos.gr

PURATOS ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ

Θέση Μαδάρó
Άγιος Θωμάς, Τ.Κ. 32011,
Οινόφυτα Βοιωτίας
Τηλ.: 22620 32407 & 09
info@puratos.gr

Υποκατάστημα Θεσ/νίκης:
ΒΙ.ΠΕ.Θ. Σίνδου ΟΤ56
Τ.Κ. 57022 Θεσσαλονίκη,
Τηλ.: 2310 784200

Αντιπρόσωπος Κύπρου ΜΙΤΣΙΔΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑ LTD

Νικηφόρου Φωκά 34 -38,
1016 Λευκωσία-Κύπρος
Τηλ: 00357 22 572020,
Φαξ: 00357 22 610222

ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

Sapore Elena Ζωντανό Προζύμι	3
O-tentic με Softgrain	8
Tegral Pain au Lait	9
Σφολιάτα με Mimetic	12
Τσουρέκια	13

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Cacao Trace	14
Γλυκά Plant Based	18
Τούρτες	24
Σοκολατάκια	37



Ζωντανό Προζύμι για Ψωμιά Αργής Ωρίμανσης



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ✓ Αυξημένη διατροφική αξία χάρη στο αλεύρι σπόρων σίκαλης που έχουν βλαστήσει
- ✓ Αρώματα φρουτώδη, όξινα, με βυνούχους «υπαινιγμούς» και με μεγάλη διάρκεια
- ✓ Οξύτητα που δεν επηρεάζει την ήπια επίγευση του ψωμιού
- ✓ Τραγανή κόρα παραδοσιακού χωριάτικου ψωμιού & ψίχα μεστή αλλά συγχρόνως τυπική ψωμιού αργής ωρίμανσης

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Είναι ιδανικό για
ΨΩΜΙΑ
ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ



Περιέχει αλεύρι από
ΣΠΟΡΟΥΣ ΣΙΚΑΛΗΣ
που έχουν βλαστήσει



Προσφέρει
ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ
πέρα από τα
συνηθισμένα όρια



Εγγυάται
ΔΥΝΑΤΟ & ΣΤΑΘΕΡΟ
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΧΩΡΙΣ ΜΑΓΙΑ*
σε όλη τη διάρκεια ζωής του

*Μαγιά αρτοποιίας: *Saccharomyces cerevisiae*



ΔΕΝΕΙ ΑΡΜΟΝΙΚΑ
με όλα τα άλευρα



Εξασφαλίζει
ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΟΓΚΟ

Sapore Elena Αργής Ωρίμανσης

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΖΥΜΗΣ

Sapore Elena	50g
Αλεύρι 70% δυνατό	300g
Αλεύρι κίτρινο	700g
Αλάτι	20g
Νερό	600g
Σύνολο ζύμης	1670g

ΔΟΜΗ

Παρασκευή ζύμης

- Ζύμωμα: Ζυμώνουμε όλα υλικά μαζί 8' στην 1η ταχύτητα και 4' στην 2η.
- Θερμοκρασία ζύμης: 22°C
- Ξεκούραση σε μάζα: 16 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (±20°C)

Μορφοποίηση

- Κόψιμο: Κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος
- Σχήμα: Δίνουμε το επιθυμητό σχήμα, πλάθουμε ελαφρά και τοποθετούμε σε φόρμες ή ταψί.
- Στόφα: 40' / 32°C με 65% υγρασία

Ψήσιμο

- Θερμοκρασία φούρνου: Φουρνίζουμε στους 230°C με ατμό, στη συνέχεια ρίχνουμε στους 200°C.
- Χρόνος: 60'



Sapore Elena Sprouted Rye Grains (Ταψί)

Βασική Συνταγή

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλάτι	60g
Νερό	±1500g
Αλεύρι 70% δυνατό	1200g
Sapore Elena	450g
Αλεύρι πετρόμυλου ολικής	600g
Αλεύρι κίτρινο	600g
Αλεύρι βρώμης ολικής	300g
Αλεύρι σίκαλης	300g
Sprouted Rye Grains	1200g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

- Ζύμωμα: Ζυμώνουμε όλα τα υλικά, εκτός από τα **Sprouted Grains**, για 5' στην 1η ταχύτητα και για 10' στην 2η. Στο τέλος, προσθέτουμε τα **Sprouted Rye Grains** για 1-2' στην 1η ταχύτητα.
- Θερμοκρασία ζύμης: 24°C
- Ξεκούραση σε μάζα: 16 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (±20°C) μέσα σε λεκάνη.

Μορφοποίηση

- Μορφοποίηση: Αναποδογυρίζουμε τη λεκάνη σε ταψί 40x60.
- Στόφα: 60' / 32°C με 75% υγρασία.
- Κόψιμο και διακόσμηση πριν το ψήσιμο: Με ένα μεταλλικό κόφτη, χαράζουμε σε τετράγωνα τη ζύμη και διακοσμούμε με πίτουρο και αλεύρι σίκαλης.

Ψήσιμο

- Θερμοκρασία φούρνου: Φουρνίζουμε στους 230°C με ατμό και στη συνέχεια ρίχνουμε το φούρνο στους 200°C.
- Χρόνος ψησίματος: 60'



Sapore Elena & Sapore Venus

Συνταγή Poolish

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι 70% δυνατό	1000g
Νερό	1000g
Sapore Elena	200g
Sapore Venus	200g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

- Ζύμωμα: Ζυμώνουμε σε μίξερ όλα τα υλικά μαζί 2' στην 1η ταχύτητα με το σύρμα.
- Θερμοκρασία ζύμης: 22°C
- Ξεκούραση σε μάζα: 16 ώρες στους $\pm 23^{\circ}\text{C}$

Τελική συνταγή

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Poolish	2400g
Αλεύρι τύπου κίτρινο	2000g
Αλάτι	40g
Νερό	1100g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

- Ζύμωμα: Ζυμώνουμε όλα τα υλικά με το 80% του νερού, για 6' στην 1η ταχύτητα και για 4' στη 2η ταχύτητα, όπου προσθέτουμε σταδιακά το υπόλοιπο νερό.
- Θερμοκρασία ζύμης: 27°C
- Ξεκούραση σε μάζα: 120'

Μορφοποίηση

Κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος

- Μορφοποίηση: Δίνουμε το επιθυμητό σχήμα και πλάθουμε ελαφρά.
- Στόφα: 60' / 32°C με 75% υγρασία.
- Φούρνισμα: Φουρνίζουμε στους 230°C με ατμό και ρίχνουμε το φούρνο στους 200°C για 60'



SAPORE ELENA με Μάνα

Βασική συνταγή (για MANA)

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι 70% δυνατό	625g
Νερό	313g
Sapore Elena	62g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

- Ζύμωμα: Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί 4' στην 1η ταχύτητα.
- Θερμοκρασία ζύμης: 22°C
- Ξεκούραση σε μάζα: 16 ώρες στους $\pm 23^{\circ}\text{C}$

Τελική συνταγή

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι τύπου κίτρινο	1000g
Αλάτι	32g
Νερό	700g
MANA	1000g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

- Ζύμωμα: Ζυμώνουμε όλα τα υλικά, για 5' στην 1η ταχύτητα και για 8' στη 2η.
- Θερμοκρασία ζύμης: 25°C
- Ξεκούραση σε μάζα: 120'

Μορφοποίηση

Κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος.

- Μορφοποίηση: Δίνουμε το επιθυμητό σχήμα και πλάθουμε ελαφρά.
- Στόφα: 60' / 32°C με 75% υγρασία
- Φούρνισμα: Φουρνίζουμε στους 230°C με ατμό και ρίχνουμε το φούρνο στους 200°C για 60'.



Πολύσπορο προζυμένιο με Μάνα

Βασική συνταγή (για MANA)

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι 70% δυνατό	400g
Νερό	200g
Sapore Elena	40g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

- Ζύμωμα: Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί 4' στην 1η ταχύτητα.
- Θερμοκρασία ζύμης: 22°C
- Ξεκούραση σε μάζα: 16 ώρες στους ±23°C

Τελική συνταγή

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι 70% δυνατό	400g
Αλεύρι τύπου κίτρινο	100g
Αλεύρι σίκαλης	100g
Softgrain 5 CL	200g
Αλάτι	20g
Νερό	±450g
MANA	640g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

- Ζύμωμα: Ζυμώνουμε όλα τα υλικά, εκτός από τα **Softgrain 5 CL**, για 5' στην 1η ταχύτητα και για 8' στη 2η. Στο τέλος προσθέτουμε τα **Softgrain 5 CL** για 1' στην 1η ταχύτητα.
- Θερμοκρασία ζύμης: 25°C
- Ξεκούραση σε μάζα: 120'

Μορφοποίηση

Κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος.

- Μορφοποίηση: Δίνουμε το επιθυμητό σχήμα και πλάθουμε ελαφρά.
- Στόφα: 60' / 32°C με 75% υγρασία
- Φούρνισμα: Φουρνίζουμε στους 230°C με ατμό και ρίχνουμε ρο φούρνο στους 200°C για 60'.

SAPORE ELENA Φρουτόψωμο

Βασική Συνταγή

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι 70% δυνατό	3000
Αλάτι	60
Νερό	±2100
Μέλι	90
Sapore Elena	450
Βερίκοκα αποξηραμένα ψιλοκομμένα	300
Σταφίδα μαύρη*	150
Σταφίδα ξανθιά*	450
*μουλιασμένες 12 ώρες	

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

- Ζύμωμα: Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί εκτός από τα φρούτα, 4' στην 1η ταχύτητα και 8' στην 2η. Κατόπιν ρίχνουμε τα φρούτα για 1-2' στην αργή ταχύτητα.
- Θερμοκρασία ζύμης: 24°C
- Ξεκούραση σε μάζα: 16 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (±20°C) μέσα σε λεκάνη.

Μορφοποίηση

- Μορφοποίηση: Αναποδογυρίζουμε τη λεκάνη σε ταψί 40x60
- Στόφα: 60' / 32°C με 75% υγρασία.
- Φούρνισμα: Φουρνίζουμε στους 230°C με ατμό και ρίχνουμε το φούρνο στους 200°C για 60'.

Ψήσιμο

- Θερμοκρασία φούρνου: Φουρνίζουμε στους 230°C με ατμό και στη συνέχεια ρίχνουμε το φούρνο στους 200°C.
- Χρόνος ψησίματος: 60'





Τα σπόρια & τα δημητριακά στη διατροφή μας

Οι διάφοροι σπόροι, καθώς και οι φύτες, χρησιμοποιούνται από τον άνθρωπο εδώ και χιλιάδες χρόνια.

Σχετικά πρόσφατα, ωστόσο, αποτέλεσαν μία σύγχρονη τάση, με τους καταναλωτές να τα συμπεριλαμβάνουν πολύ συχνά στις διατροφικές τους προτιμήσεις σε πληθώρα προϊόντων, μεταξύ των οποίων τα αρτοσκευάσματα, καθώς αναγνωρίστηκαν τα πολλαπλά τους οφέλη για την υγεία του ανθρώπου. Επιπλέον, η χρήση βλαστημένων σπόρων αποτελεί μία ακόμη υγιεινή προσθήκη στην καθημερινή διατροφή του ανθρώπου. Οι φύτες, όπως αναφέρονται τα βλαστημένα σπόρια, προκύπτουν ως αποτέλεσμα της επεξεργασίας των επιλεγμένων σπόρων μετά από μούλιασμα σε νερό. Τόσο οι σπόροι όσο και οι φύτες τους, προσφέρουν στα αρτοποιήματα αυθεντική γεύση και υφή, φρέσκια αίσθηση και ταυτόχρονα αποτελούν μία ιδιαίτερα υγιεινή επιλογή με πολλαπλά οφέλη για τον ανθρώπινο οργανισμό.

Ελευθερίου Σοφία

Κλινική Διαιτολόγος- Διατροφολόγος

Στην Puratos αναπτύξαμε τα Softgrains, έτοιμα προς χρήση δημητριακά ολικής αλέσεως και σπόρους που έχουν μαγειρευτεί και εμποτιστεί σε προζύμι.

Μια διαδικασία με κάποια προφανή πλεονεκτήματα. Οι ευεργετικές ιδιότητες των σπόρων & δημητριακών συνδυάζονται με φυσικά προζύμια για να δώσουν στα ψωμιά πλούσια γεύση και φρεσκάδα.



ΕΠΙΛΟΓΗ & ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

σιτηρών & σπόρων



ΕΠΙΛΟΓΗ

προζυμιού



ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΜΠΟΤΙΣΜΟΣ & ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

των σπόρων & δημητριακών με τα προζύμια

ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ SOFTGRAINS

- Χωριάτικα ψωμιά: σίτου/ολικής/σίκαλης • Ψωμιά τοστ • Croissan • Danish
- Ciabatta • Baguette • Πίτες • Αλμυρά snacks • Αλμυρά ψωμάκια

O-tentic με Softgrain

Το O-tentic είναι ένα μοναδικό ενεργό συστατικό αρτοποιίας που σας δίνει τη δημιουργική ελευθερία για να κάνετε ψωμιά με εξαιρετική, αυθεντική γεύση και ξεχωριστή υφή κόρας - χωρίς την ανάγκη μεγάλου χρόνου στόφας και μεγάλων φάσεων ωρίμανσης. Τα συστατικά του O-tentic δημιουργούνται μέσα από διαδικασία φυσικών ζυμώσεων χωρίς τεχνητά πρόσθετα. Αυτό δίνει στα ψωμιά ακόμα πιο αυθεντική γεύση.

Βασική Συνταγή

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι 70% δυνατό	2000g
Νερό	1200g
Αλάτι	40g
O-tentic Durum	80g
Softgrain	500g
(ή Softgrain 5 Grains CL	
ή Softgrain Ancient Grains	
ή Softgrain Sprouted Rye	
ή Softgrain Sprouted Wheat)	

Εκτέλεση

- Ζύμωμα: Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά, εκτός από το **Softgrain**, για 5' στην 1η ταχύτητα και για 6' στη 2η. Στο τέλος του ζυμώματος προσθέτουμε το **Softgrain** στην 1η ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθεί.
- Θερμοκρασία ζύμης: 25°C
- Ξεκούραση σε μάζα: 30' μέσα σε λεκάνη. Κάνουμε ένα δίπλωμα στο ζυμάρι και τοποθετούμε στην κατάψυξη για μισή ώρα. Στη συνέχεια, τοποθετούμε τη λεκάνη στο ψυγείο (στους 3-5°C) για 12-14 ώρες σκεπασμένη. Την επόμενη μέρα, αφαιρούμε από το ψυγείο και τοποθετούμε τη ζύμη στην καλά αλευρωμένη ειδική λεκάνη της **Paneotrad**.

Μορφοποίηση

- Μορφοποίηση: Κόβουμε στο επιθυμητό σχήμα στην **Paneotrad**. Τοποθετούμε την ειδική λεκάνη στη βάση της και στη συνέχεια τα ζυμάρια στο τελάρο και χαράζουμε.
- Συνθήκες ψησίματος: 35-40' / 230°C. Ανοίγουμε το ντάμπερ 10' πριν το τέλος.



Pain au Lait

Γαλλικού τύπου προϊόν



Με το νέο μας μίγμα
Pain au Lait δημιουργείστε

- ✓ Brioche
- ✓ Pain au lait
- ✓ Δανέζικα
- ✓ Βιεννέζικη μπαγκέτα
- ✓ Πείνιρλί

- **Πλήρες μίγμα** - Περιέχει τα αβγά το βούτυρο και το γάλα.
- **Περιέχει λιγότερη ζάχαρη** - Η ουδέτερη γεύση που έχει το κάνει ιδανικό για να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με γλυκές και αλμυρές γεμίσεις.
- **Σταθερό αποτέλεσμα** - Το πλεονέκτημα που δίνει ένα πλήρες μίγμα.

- **Λιγότερος χρόνος προετοιμασίας** - Λιγότερα ζυγίσματα και επιπλέον συστατικά που χρειάζονται επιπλέον ώρες προετοιμασίας πριν το ζύμωμα.
- **Πιο αρωματικό & γευστικό** - Το βούτυρο που περιέχει του δίνει επιπλέον αρώματα αλλά και ιδιαίτερη γεύση.
- **Σηκώνει γεμίσεις** - χρησιμοποιήστε γεμίσεις πριν το ψήσιμο αλλά και μετά για κρύα snack.

Tegral Pain au Lait



Tegral Pain au Lait με Softgrains Ancient CL

Βασική Συνταγή

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Pain au Lait	1000g
Νερό	±350g
Μαγιά (Levante)	50g
Softgrains Ancient CL	300g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Παρασκευή Ζύμης

- Ζύμωμα: Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά, εκτός από τα Softgrains Ancient CL, για 3' στην 1η ταχύτητα και για 8' στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε τα Softgrains Ancient CL και αναμιγνύουμε για 1-2' στην 1η ταχύτητα.

Μορφοποίηση

- Κόψιμο: Κόβουμε στο επιθυμητό βάρος (προτεινόμενο βάρος ανά τμχ: 50-150g)
- Στόφα: 120'

Ψήσιμο

- Φούρνισμα: Στους 210-220°C για 7-15' σε ταμπανοτό φούρνο, ανάλογα με το βάρος της ζύμης.

Tegral Pain au Lait με πέστο, λιαστή ντομάτα & παρμεζάνα

Βασική Συνταγή

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Pain au Lait	1000g
Νερό	430g
Μαγιά (Levante)	40g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Παρασκευή Ζύμης

- Ζύμωμα: Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά, για 3' στην 1η ταχύτητα και για 8' στη 2η ταχύτητα.

Μορφοποίηση

- Κόβουμε στο επιθυμητό βάρος (προτεινόμενο βάρος ανά τμχ: 200g)
- Ανοίγουμε στη σφολιατομηχανή σε τετράγωνο σχήμα 20x20 ζυμάρι, απλώνουμε το pesto, τη λιαστή ντομάτα και τέλος τη παρμεζάνα.
- Ρολλάρουμε το φυτίλι και κόβουμε στη μέση κατά μήκος και το πλέκουμε.
- Στόφα: 90'

Ψήσιμο

- Φούρνισμα: Στους 180-190°C για 15-17' σε ταμπανοτό φούρνο, ανάλογα με το βάρος της ζύμης.

Tegral Pain au Lait



Tegral Pain au Lait au Craquelin

Ζύμη Brioche

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Pain au Lait	1000g
Νερό	350g
Μαγιά (Levante)	50g
Beurre de Laiterie 82%*	200g
Αυγά	100g
Ζάχαρη	30g

*(θερμοκρασία περιβάλλοντος)

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

- Ζύμωμα: Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά, εκτός από το **Beurre de Laiterie 82%**, για 5'.
- Στη συνέχεια, προσθέτουμε το **Beurre de Laiterie 82%** και ζυμώνουμε για άλλα 10' στη 2η ταχύτητα.

Μορφοποίηση

- Κόψιμο: Κόβουμε στο επιθυμητό βάρος (προτεινόμενο βάρος ανά τμχ: 40g)
- Στόφα: 120'
- Μορφοποίηση: Τοποθετούμε τους δίσκους όπως είναι από την κατάψυξη.

Ψήσιμο

- Φούρνισμα: Στους 180°C για 20' σε ταμπανοτό φούρνο.

Craquelin Cacao

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Beurre de Laiterie 82%	360g
Αλεύρι βρώμης	390g
Ζάχαρη καστανή	450g
Κακάο σκόνη	15g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

- Ζύμωμα: Χτυπάμε το **Beurre de Laiterie 82%** με τη ζάχαρη προσθέτοντας το αλεύρι με το κακάο. Ανοίγουμε σε σφολιατομηχανή τη ζύμη, ανάμεσα σε δύο αντικολλητικά χαρτιά, σε πάχος 1,5mm. Κόβουμε με κουπάτ, δίσκους διαμέτρου 7cm και τους βάζουμε στο ψυγείο για 30' στους 4°C. Διατηρούμε τους δίσκους στην κατάψυξη.

Mimetic

Ειδικό φυτικό λιπαρό,
υποκατάστατο του
βουτύρου.

Σφολιάτα με Mimetic

Βασική Συνταγή

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι σφολιάτας	400g
Αλεύρι 70% δυνατό	450g
Mimetic	500g
Mimetic 20%	200g
Νερό	380g
Αλάτι	17g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

- Ζύμωμα: Ζυμώνουμε το αλεύρι με το Mimetic μέχρι να «σπάσει» το Mimetic σε μικρά κομμάτια. Στη συνέχεια, προσθέτουμε το αλάτι με το νερό μέχρι να δέσει το ζυμάρι.

Μορφοποίηση

- Μορφοποίηση: Κόβουμε σε τεμάχια των 100-120g και τοποθετούμε σκεπασμένα στο ψυγείο για 12 ώρες. Ανοίγουμε με τον πλάστη και τοποθετούμε τη γέμιση. Περνάμε με Sunset Glaze, αραιωμένο με 30% νερό.

Συνθήκες ψησίματος: 35-40' / 180°C.

Γέμιση

Φέτα	1000g
Νερό	500g
Festina Bechamel	150g
Αυγό	1τμχ

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

- Ανάμιξη: Προσθέτουμε το νερό και τη Bechamel στον κάδο του μίξερ. Χτυπάμε για 1' στην 1η ταχύτητα και για 3-4' στη 2η με το σύρμα. Αφαιρούμε το σύρμα, τοποθετούμε το φτερό και προσθέτουμε τη φέτα και το αυγό.



Τσουρέκια



Τσουρέκι Πολίτικο

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Τσουρέκι Πολίτικο	1000g
Μαγιά Levante	80g
Νερό (ζεστό 35-40°C)	320-340g
Beurre Concentre De Brebis 99,8%	50g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Ζύμωμα: Αναμιγνύουμε το **Tegral Τσουρέκι Πολίτικο**, τη **μαγιά Levante** και το 80% του νερού σε ταχυζυμωτήριο, ζυμώνουμε στην 1η ταχύτητα για 3'. Κατόπιν στη 2η ταχύτητα προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό, το βούτυρο και ζυμώνουμε για 12' - 15'.
- Θερμοκρασία Ζύμης: 30-32°C
- Ξεκούραση: 10' - 20' (ανάλογα την θερμοκρασία της ζύμης και την θερμοκρασία περιβάλλοντος)
- Ζύγισμα: Ζυγίζουμε κομμάτια ζύμης των 250 ή 300g, αφήνουμε άλλα 10' ξεκούραση και μορφοποιούμε.
- Στόφα: 60' - 70' στους 36-38°C με 75-85% υγρασία.
- Ψήσιμο: 170-180°C χωρίς ατμό και ανοιχτό το ντάμπερ. (τελαρωτός φούρνος) 40' (ανάλογα το φούρνο και το βάρος της ζύμης).
- Επικαλύπτουμε με Carat Decorcrem Amber.



**Great Taste
Doing Good**

**Πρόγραμμα
«Cacao-Trace».
Μια προσέγγιση
που αλλάζει τα
δεδομένα στο τομέα
της βιώσιμης
αναζήτησης πηγών
εφοδιασμού κακάο**

Το πρόγραμμα Cacao-Trace εγγυάται ότι οι καλλιεργητές λαμβάνουν την καλύτερη δυνατή αμοιβή για τους κόκκους κακάο με τους οποίους μας προμηθεύουν. Προσφέροντας πριμ ποιότητας και το μπόνους σοκολάτας, βοηθάμε τους καλλιεργητές κακάο. Με τον τρόπο αυτόν, επενδύουμε στους καλλιεργητές κακάο και στις κοινότητές τους και τους προσφέρουμε ευκαιρίες να αλλάξουν τα δεδομένα στη ζωή τους.

Η πιστοποίηση Cacao-Trace εγγυάται:

- Καλύτερη ζωή για τους καλλιεργητές χάρη στα υψηλότερα έσοδα, την καλύτερη υγεία, την καλύτερη εκπαίδευση.
- Καλύτερο πλανήτη χάρη στην ένταξη της αγροδασοπονίας στο πρόγραμμα.
- Αύξηση της επιχειρηματικής μας δραστηριότητας.
- Ανταπόκριση στην τάση των καταναλωτών για βιώσιμα προϊόντα.



BELCOLADE SELECTION AMBER CACAO-TRACE

Μια ισορροπημένη κεχριμπαρένια σοκολάτα με νότες αλατισμένης καραμέλας βουτύρου & περιεκτικότητα σε κακάο 30%.

Γνωστή για την πολυχρησιμότητα της, αυτή η βιώσιμη σοκολάτα εγγυάται εξαιρετικά γευστικά αποτελέσματα για χρήση στη ζαχαροπλαστική και σε παρασκευές με σοκολάτα.

Βασικά χαρακτηριστικά:

- Βελγική σοκολάτα
- Ισορροπημένη γεύση σοκολάτας
- 100% βούτυρο κακάο και 100% φυσική βανίλια
- Βιώσιμη: Πιστοποιημένη από το Cacao-Trace
- Μεγάλη ευκολία χρήσης και πολυχρησιμότητα



BELCOLADE SELECTION NOIR INTENSE CACAO-TRACE F-65

Μια ισορροπημένη μαύρη σοκολάτα με έντονη γεύση κακάο που διαρκεί όταν την απολαύσετε και με περιεκτικότητα σε κακάο 65%.

Γνωστή για την ποικιλία των χρήσεων της, αυτή η βιώσιμη σοκολάτα εγγυάται εξαιρετικά γευστικά αποτελέσματα για χρήση στη ζαχαροπλαστική και σε παρασκευές με σοκολάτα.

Βασικά χαρακτηριστικά:

- Βελγική σοκολάτα
- Ισορροπημένη γεύση μαύρης σοκολάτας
- 100% βούτυρο κακάο και 100% φυσική βανίλια
- Βιώσιμη: Πιστοποιημένη από το Cacao-Trace
- Μεγάλη ευκολία χρήσης και πολυχρησιμότητα



BELCOLADE SELECTION LAIT SUPERIEUR CACAO-TRACE P370

Μια ισορροπημένη σοκολάτα γάλακτος με έντονη γεύση κακάο και με περιεκτικότητα σε κακάο 39%.

Γνωστή για την μεγάλη ποικιλία χρήσεων της, αυτή η βιώσιμη σοκολάτα εγγυάται εξαιρετικά γευστικά αποτελέσματα για χρήση στη ζαχαροπλαστική και σε παρασκευές με σοκολάτα.

Βασικά χαρακτηριστικά:

- Βελγική σοκολάτα
- Ισορροπημένη γεύση σοκολάτας γάλακτος
- 100% βούτυρο κακάο και 100% φυσική βανίλια
- Βιώσιμη: Πιστοποιημένη από το Cacao-Trace
- Μεγάλη ευκολία χρήσης και πολυχρηστικότητα



BELCOLADE SELECTION M. PLANT-BASED CACAO-TRACE PBM46

Vegan σοκολάτα γάλακτος με ισορροπία γεύσεων, κρεμώδης υφή, με απαλές νότες κακάο περιεκτικότητας 46%.

Γνωστή για την μεγάλη ποικιλία χρήσεων της, αυτή η βιώσιμη αλλά & vegan σοκολάτα εγγυάται εξαιρετικά γευστικά αποτελέσματα για χρήση τόσο στην συμβατική όσο και στη vegan ζαχαροπλαστική και σε παρασκευές με σοκολάτα.

Βασικά χαρακτηριστικά:

- Βελγική σοκολάτα
- Vegan σοκολάτα γάλακτος
- Ισορροπημένη γεύση σοκολάτας
- Με κρεμώδη υφή που λιώνει
- Χωρίς γαλακτοκομικά και χωρίς ξηρούς καρπούς
- 100% βούτυρο κακάο και 100% φυσική βανίλια
- Βιώσιμη: Πιστοποιημένη από το Cacao-Trace
- Μεγάλη ευκολία χρήσης και πολυχρηστικότητα



**BELCOLADE SELECTION
BLANC INTENSE
CACAO-TRACE X516**



Μια ισορροπημένη λευκή σοκολάτα και λιγότερο γλυκιά, περιεκτικότητας σε κακάο 31%. Γνωστή για την μεγάλη ποικιλία χρήσεων της, αυτή η βιώσιμη σοκολάτα εγγυάται εξαιρετικά γευστικά αποτελέσματα για χρήση στη ζαχαροπλαστική και σε παρασκευές με σοκολάτα.

Βασικά χαρακτηριστικά:

- Βελγική σοκολάτα
- Ισορροπημένη γεύση λευκής σοκολάτας
- 100% βούτυρο κακάο και 100% φυσική βανίλια
- Βιώσιμη: Πιστοποιημένη από το Cacao-Trace
- Μεγάλη ευκολία χρήσης και πολυχρησιμότητα



Plant Based Milk Apricot



Crumble Αμυγδάλου

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι	100g
Ζάχαρη καστανή	100g
PatisFrance Amande Rapees	100g
Argenta Crema Desert	100g
Αλάτι	2g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Αναμιγνύουμε το αλεύρι, το PatisFrance Amande Rapees, τη ζάχαρη, το αλάτι και την Argenta Crema Desert μέχρι να επιτύχουμε μια «αμμώδη» υφή. Το απλώνουμε σε μία λαμαρίνα και ψήνουμε στους 160°C για 20-25'.

Ganache Γάλακτος

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Ambiente	500g
Γλυκόζη	160g
Belcolade M. Plant Based Cacao Trace	1000g
Argenta Crema Desert	160g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Βράζουμε τη Ambiente με τη γλυκόζη και τη ρίχνουμε πάνω στην Belcolade M. Plant Based Cacao Trace και ομογενοποιούμε με ένα μίξερ χειρός. Αφού ομογενοποιηθεί ρίχνουμε μέσα και την Argenta Crema Desert και ομογενοποιούμε πάλι. Τέλος, σερβίρουμε.

Mousse Γάλακτος

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα Καρύδας	250g
Ambiente	250g
Belcolade M. Plant Based Cacao Trace	800g
Ambiente	700g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Αρχικά χτυπάμε τα 700g Ambiente μέχρι να έχουμε μία ημίρρευστη μορφή. Βράζουμε το γάλα καρύδας και τα υπόλοιπα 250g Ambiente και τα ρίχνουμε στην Belcolade M. Plant Based Cacao Trace ανακατεύοντας με ένα σύρμα. Στους 30°C ενσωματώνουμε την ημίρρευστη σαντιγί.

Apricot Jelly

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Νερό	60g
Vivafil Appricot	130g
Harmony Classic	70g
Agar agar	2.5g
Καστανή ζάχαρη	10g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τη ζάχαρη με το Agar agar. Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνουμε το νερό, το Vivafil Appricot και το Harmony Classic μέχρι τους 40°C. Έπειτα ρίχνουμε και ανακατεύουμε με ένα σύρμα τη ζάχαρη με το Agar agar και το φέρνουμε σε βρασμό. Τοποθετούμε σε μία φόρμα σιλικόνης.

Επικάλυψη διάφανη

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Harmony Classic	110g
Νερό	150g
Miroir Neutre	500g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Βράζουμε το Harmony με το νερό, αφαιρούμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το Miroir Neutre. Στους 50°C περίπου επικαλύπτουμε.

Ψέκασμα

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Belcolade M. Plant Based Cacao Trace	700g
Βούτυρο κακάο	300g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Λιώνουμε τη Belcolade M. Plant Based Cacao Trace και το βούτυρο κακάο και τα ομογενοποιούμε με ένα μίξερ χειρός. Ψεκάζουμε στους 40-45°C.

ΔΟΜΗ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Σε μία φόρμα σιλικόνης βάζουμε 15g από το Crumble Αμυγδάλου. Έπειτα, ρίχνουμε περίπου μέχρι τη μέση της φόρμας Ganache Γάλακτος. Γεμίζουμε μέχρι πάνω με το Mousse Γάλακτος και τοποθετούμε στην κατάψυξη. Αφού παγώσει ψεκάζουμε. Ξεφορμάρουμε το Apricot Jelly, το βουτάμε στη διάφανη επικάλυση και τέλος το τοποθετούμε πάνω από το ψεκάσμένο πασάκι μας. Τέλος, διακοσμούμε.

Plant Based Milk Hazelnut



Satin Silk Vegan Cacao

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Satin Silk Vegan Cacao	1000g
Λάδι	220g
Νερό	470g
Ξύδι	10g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Βάζουμε πρώτα όλα τα υγρά, ηλιέλαιο και νερό στον κάδο του μίξερ. Προσθέτουμε το **Satin Silk Vegan Cacao**. Χτυπάμε στο μίξερ στην μεσαία ταχύτητα για περίπου 3'. Σερβίρουμε σε ένα τσέρκι 20 cm 300g και ψήνουμε στους 160ο περίπου για 30'.

Whipped Ganache

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Ambiante	500g
Γλυκόζη	25g
Ιμβερτοζάχαρο	15g
Belcolade M. Plant Based Cacao Trace	200g
PatisFrance Praline Hazelnut 50%	95g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε τη Ambiente, τη γλυκόζη και το ιμβερτοζάχαρο. Λίγο πριν το σημείο βρασμού αφαιρούμε από τη φωτιά και το ρίχνουμε πάνω στην **Belcolade M. Plant Based Cacao Trace** και την **PatisFrance Praline Hazelnut 50%**. Έπειτα, ομογενοποιούμε με ένα μίξερ χειρός. Αποθηκεύουμε στη συντήρηση για περίπου ένα βράδυ.

Mousse Γάλακτος

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα Καρύδας	250g
Ambiante	250g
Belcolade M. Plant Based Cacao Trace	800g
Ambiante	700g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Αρχικά χτυπάμε τα 700g **Ambiante** μέχρι να έχουμε μία ημίρρευστη μορφή. Βράζουμε το γάλα καρύδας και τα υπόλοιπα 250g **Ambiante** και τα ρίχνουμε στη **Belcolade M. Plant Based Cacao Trace** ανακατεύοντας με ένα σύρμα. Στους 30°C ενσωματώνουμε την ημίρρευστη σαντιγί.

Επικάλυψη διάφανη

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Harmony Classic	110g
Νερό	150g
Miroir Neutre	500g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Βράζουμε το **Harmony** με το νερό, αφαιρούμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το **Miroir Neutre**. Στους 50°C περίπου ψεκάζουμε.

Ψέκασμα

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Belcolade M. Plant Based Cacao Trace	700g
Βούτυρο κακάο	300g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Λιώνουμε τη **Belcolade M. Plant Based Cacao Trace** και το βούτυρο κακάο και τα ομογενοποιούμε με ένα μίξερ χειρός. Ψεκάζουμε στους 40-45°C.

ΔΟΜΗ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Σε ένα τσέρκι διαμέτρου 20cm κάνουμε ανάποδο κόλλημα και ρίχνουμε μέσα το Mousse Γάλακτος μέχρι τη μέση, έπειτα τοποθετούμε ένα παντεσπάνι από το **Satin Silk Vegan Cacao**, συνεχίζουμε προσθέτοντας Mousse και κλείνουμε προσθέτοντας άλλο ένα παντεσπάνι. Τοποθετούμε στην κατάψυξη. Αφρατεύουμε την Whipped Ganache και τοποθετούμε σε μία σακούλα ζαχαροπλαστικής με κορνέ στρογγυλό 10mm. Σε μία λαμαρίνα τοποθετούμε ένα φύλλο κιθάρας και χρησιμοποιούμε ένα τσέρκι 18cm ώστε να σχεδιάσουμε με έναν μαρκαδόρο το

περίγραμμά του. Γυρνάμε το φύλλο κιθάρας ανάποδα και με την σακούλα ζαχαροπλαστικής κόβουμε μπιλάκια από τη Whipped Ganache. Έπειτα, τοποθετούμε άλλο ένα φύλλο κιθάρας από πάνω και με μία επίπεδη επιφάνεια πιέζουμε ελαφρώς, μέχρι να σχηματιστεί το εφέ με τα βοτσαλάκια. Τοποθετούμε στην κατάψυξη. Βγάζουμε την τούρτα από την κατάψυξη και την ψεκάζουμε. Αφού παγώσει βγάζουμε και τα βοτσαλάκια από την κατάψυξη, αφαιρούμε το πάνω φύλλο κιθάρας και ψεκάζουμε με τη διάφανη επικάλυψη. Τέλος, ακουμπάμε τα βοτσαλάκια πάνω από την τούρτα και διακοσμούμε.

Plant Based Sesame Paste



Crumble Αμυγδάλου

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι	100g
PatisFrance Amandes Rapees	100g
Ζάχαρη	100g
Argenta Crema Dessert	100g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Αναμιγνύουμε το αλεύρι, το PatisFrance Amandes Rapees (σκόνη αμύγδαλο), τη ζάχαρη, και την Argenta Crema Dessert μέχρι να επιτύχουμε μια «αμμώδη» υφή.

Τα απλώνουμε σε μια λαμαρίνα και ψήνουμε στους 160°C για 12-13 λεπτά.

Βάση Αμυγδάλου

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Crumble Αμυγδάλου	260g
Argenta Crema Dessert	55g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Βράζουμε τη Chantypak με τη γλυκόζη και τη ρίχνουμε πάνω στην Belcolade M. Plant Based Cacao Trace και ομογενοποιούμε με ένα μίξερ χειρός. Αφού ομογενοποιηθεί ρίχνουμε μέσα και την Argenta Crema Desert και ομογενοποιούμε πάλι. Τέλος, σερβίρουμε.

Cremeux Ταχίνι Plant Based

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα Αμυγδάλου	200g
Ambiante	50g
Belcolade M. Plant Based Cacao Trace	200g
Ταχίνι	50g
Iota	3g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Βράζουμε το γάλα αμυγδάλου με την Ambiente και τη Iota και στη συνέχεια ενσωματώνουμε στη Belcolade M. Plant Based Cacao Trace και στο ταχίνι με τη βοήθεια ενός ράβδο μπλέντερ.

Spray Γάλακτος

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Βούτυρο Κακάο	300g
Belcolade M. Plant Based Cacao Trace	700g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Λιώνουμε τη Belcolade M. Plant Based Cacao Trace με το βούτυρο κακάο και με ένα μπίμερ ομογενοποιούμε. Τέλος ψεκάζουμε στους 40-45°C.

Whipped Ganache Orange

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Ambiante	500g
Ιμβερτοσάκχαρο	15g
Γλυκόζη	25g
Belcolade M. Plant Based Cacao Trace	200g
Ξύσμα πορτοκάλι	12g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε τη Ambiente, τη γλυκόζη και το ιμβερτοσάκχαρο μαζί με το ξύσμα πορτοκαλιού. Λίγο πριν το σημείο βρασμού αφαιρούμε από τη φωτιά το μίγμα και το ρίχνουμε στη Belcolade Plant Based Cacao Trace. Ανακατεύουμε με ένα μίξερ χειρός μέχρι το μίγμα να γίνει ομοιογενές και αποθηκεύουμε στη συντήρηση περίπου για ένα βράδυ.

Την επόμενη μέρα διογκώνουμε την κρέμα στο μίξερ με το σύρμα, την τοποθετούμε σε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής και τέλος, διακοσμούμε.

ΔΟΜΗ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Σε μια φόρμα τοποθετούμε την Βάση Αμυγδάλου και παγώνουμε. Στη συνέχεια ρίχνουμε το Cremeux Ταχίνι Plant Based και τοποθετούμε στην κατάψυξη. Μόλις παγώσει, ξεφορμάρουμε και ψεκάζουμε με το Spray Γάλακτος. Τέλος, διακοσμούμε με την Whipped Ganache Orange.

Amber Caramel au Milieu



Παντεσπάνι

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Sponge Cake Vanilla	1000g
Αυγά	600g
Νερό	200g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά και χτυπάμε με το σύρμα για 1' σε αργή ταχύτητα και για 8' σε γρήγορη. Ψήνουμε στους 180°C για 8', ανάλογα το φούρνο.

Crunchy Base

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι	375g
PatisFrance Amande Rapees	50g
Μαύρη ζάχαρη	150g
Beurre de Laiterie 82%	225g
Αλάτι	6g
Αυγά	80

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Αναμιγνύουμε το αλεύρι, το PatisFrance Amande Rapees, τη ζάχαρη, το αλάτι και το Beurre de Laiterie 82% μέχρι να επιτύχουμε μια «αμμώδη» υφή. Προσθέτουμε τα αυγά και ανακατεύουμε, ώστε να έχουμε μια ομοιογενή ζύμη. Τοποθετούμε στο ψυγείο. Ανοίγουμε στα 2mm, κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος και ψήνουμε στους 160°C για 12'-13'.

Liquid Caramel

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Ζάχαρη	270g
Γλυκόζη	290g
Crème Laiterie du Pont 35%	560g
Γάλα	140g
Γλυκόζη	140g
Άνθος αλατιού	5g
Beurre De Laiterie 82%	190g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε το γάλα, την Crème Laiterie du Pont 35% και τα 290g γλυκόζη. Στους 195°C, φτιάχνουμε μία καραμέλα με τη ζάχαρη και τα 140g γλυκόζης και προσθέτουμε το ζεστό μίγμα που φτιάξαμε προηγουμένως. Συνεχίζουμε βράζοντας μέχρι τους 105°C. Αφήνουμε να κρυώσει όλο αυτό το μίγμα καραμέλας και στους 60°C ενσωματώνουμε το Beurre De Laiterie 82% και ομογενοποιούμε με ένα μίξερ χειρός.

Amber Cremeux

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	125g
Crème Laiterie du Pont 35%	125g
Κρόκοι αυγών	60g
Ζελατίνη	7g
Belcolade Amber Cacao Trace	200g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Κάνουμε μία anglaise με το γάλα, την Crème Laiterie du Pont 35% και τους κρόκους. Βάζουμε τη ζελατίνη και στη συνέχεια, όλο αυτό το μίγμα το βάζουμε στην Belcolade Amber Cacao Trace και ομογενοποιούμε.

Amber Mousse Orange

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	180g
Crème Laiterie du Pont 35%	180g
Κρόκοι αυγού	80g
Ζάχαρη	30g
Ζελατίνη	20g
Belcolade Amber Cacao Trace	600g
Crème Laiterie du Pont 35%	700g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Αρχικά χτυπάμε τα 700g Crème Laiterie du Pont 35%. Βράζουμε το γάλα με τα 180g Crème Laiterie du Pont 35% και τα ρίχνουμε στους κρόκους.

Φτιάχνουμε την κρέμα anglaise, προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης και το ρίχνουμε στην Belcolade Amber Cacao Trace ανακατεύοντας με ένα σύρμα. Στους 30°C ενσωματώνουμε την ημίρρευστη σαντιγί.

Amber Chantilly

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Crème Laiterie du Pont 35%	400g
Invert Sugar	40g
Ζελατίνη	4g
Belcolade Amber Cacao Trace	350g
Crème Laiterie du Pont 35%	186g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Βράζουμε τα 400g Crème Laiterie du Pont 35% με το ιμβερτοζάχαρο, τα ρίχνουμε στη Belcolade Amber Cacao Trace και προσθέτουμε τη ζελατίνη. Ανακατεύουμε και τέλος, ρίχνουμε ρευστή την υπόλοιπη σαντιγί και ομογενοποιούμε. Αφήνουμε μία νύχτα στο ψυγείο.

Επικάλυψη

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	160g
Γλυκόζη	250g
Φύλλα ζελατίνης	15g
Belcolade Amber Cacao Trace	320g
Belcolade Blanc Selection	150g
Miroir Neutre	500g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Μουσκεύουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό. Βράζουμε το γάλα και τη γλυκόζη μαζί και τα ρίχνουμε στην Belcolade Amber Cacao Trace και στην Belcolade Blanc Selection. Προσθέτουμε τα μουσκεμένα φύλλα ζελατίνης και όταν διαλυθούν εντελώς προσθέτουμε το Miroir Neutre. Ανακατεύουμε με ένα μίξερ χειρός μέχρι το μίγμα μας να γίνει ομοιογενές. Επικαλύπτουμε στους 33-35°C.

ΔΟΜΗ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Σε μία φόρμα σιλικόνης βάζουμε μέχρι τη μέση από τη Mousse Amber, προσθέτουμε την παγωμένη liquid caramel και τοποθετούμε για λίγο στην κατάψυξη. Βάζουμε μία στρώση από το Amber Cremeux και κλείνουμε με το Tegral Sponge Vanilla και ξανατοποθετούμε στην κατάψυξη. Αφού παγώσει ξεφορμάρουμε το γλυκό και επικαλύπτουμε με την επικάλυψη Amber. Πάνω από το γλυκό διακοσμούμε με Amber σοκολάτα και την Amber Chantilly.

Amber Speculoos Caramel



Sponge Choco

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Sponge Cake Choco	1000g
Αυγά	600g
Νερό	200g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά και χτυπάμε με το σύρμα για 1' σε αργή ταχύτητα και για 8' σε γρήγορη. Ψήνουμε στους 180°C για 45' ανάλογα το φούρνο.

Crèmeux Almond

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	125g
Crème Laiterie Du Pont 35%	125g
Κρόκοι	60g
Φύλλα ζελατίνης	7,5g
Belcolade Amber Cacao Trace	100g
Pami Artenufty Almond Praline	160g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Κάνουμε μια anglaise με το γάλα, την Crème Laiterie Du Pont 35% και τους κρόκους. Προσθέτουμε μέσα σε αυτό το μίγμα τη ζελατίνη και το ρίχνουμε στην Pami Artenufty Almond Praline και την Belcolade Amber Cacao Trace. Τέλος ομογενοποιούμε με μίξερ χειρός.

Mousse Speculoos

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	130g
Crème Laiterie Du Pont 35%	130g
Κρόκοι	60g
Φύλλα ζελατίνης	7,5g
Belcolade Amber Cacao Trace	225g
Τριμμένο μπισκότο Speculoos	120g
Crème Laiterie Du Pont 35%	250g
Chantypack	250g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Κάνουμε μια anglaise με το γάλα, την Crème Laiterie Du Pont 35% και τους κρόκους. Προσθέτουμε, μέσα στο μίγμα αυτό, τη ζελατίνη και το ρίχνουμε στην Belcolade Amber Cacao Trace και στο τριμμένο speculoos μπισκότο. Ομογενοποιούμε με μίξερ χειρός. Στους 32-35°C ενσωματώνουμε τις ημίρρευστες κρέμες, Crème Laiterie Du Pont 35% 250g και Chantypack 250g.

Liquid Caramel

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Deli Caramel	500g
Crème Laiterie Du Pont 35%	150g
Αλάτι	1g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Βράζουμε την Crème Laiterie Du Pont 35% με το αλάτι, το ρίχνουμε στο Deli Caramel και όλο αυτό πάνω στην παγωμένη βάση Cremeux Almond.

Amber Cover

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	160g
Γλυκόζη	250g
Φύλλα ζελατίνης	15g
Belcolade Amber Cacao Trace	320g
Belcolade Blanc Selection	150g
Miroir Neutre	500g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Μουσκεύουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό. Βράζουμε το γάλα, τη γλυκόζη και προσθέτουμε τα μουσκεμένα φύλλα ζελατίνης. Ρίχνουμε το μίγμα μας πάνω από τη Belcolade Blanc Selection και Belcolade Amber Cacao Trace και ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθούν τελείως. Έπειτα, προσθέτουμε το Miroir Neutre, και με ένα μίξερ χειρός ομογενοποιούμε. Επικαλύπτουμε στους 33°C.

ΔΟΜΗ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Σε ένα τσέρκι 16cm τοποθετούμε μια στρώση από το Sponge Cake Choco και πάνω από αυτό ρίχνουμε το Cremeux Almond. Τέλος βάζουμε μία λεπτή στρώση από το Liquid Caramel και τοποθετούμε στην κατάψυξη.

Σε ένα τσέρκι 18cm καλύπτουμε τη μια μεριά με μεμβράνη και βάζουμε περιμετρικά μια πλαστική ταινία.

Ανάποδο κόλλημα: Γεμίζουμε το μισό τσέρκι με τη Mousse Speculoos και τοποθετούμε μέσα σε αυτό την παγωμένη βάση που ετοιμάσαμε πριν.

Πιέζουμε μέχρι να έρθει στην ίδια ευθεία με τη mousse. Εάν χρειαστεί ισιώνουμε με μια παλέτα και το βάζουμε στην κατάψυξη.

Αφού παγώσει το ξεφορμάρουμε και επικαλύπτουμε με την Amber Cover στους 33 - 35°C. Τέλος διακοσμούμε.

Blanc & Fruity Explosion



Παντεσπάνι

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Sponge Cake Vanilla	1000g
Αυγά	600g
Νερό	200g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά και χτυπάμε με το σύρμα για 1' σε αργή ταχύτητα και για 8' σε γρήγορη. Ψήνουμε στους 180°C για 8', ανάλογα το φούρνο.

Crunchy Base

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι	375g
PatisFrance Amande Rapees	50g
Μαύρη ζάχαρη ή λευκή	150g
Beurre de Laiterie 82%	225g
Αλάτι	6g
Αυγά	80g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Αναμιγνύουμε το αλεύρι, το PatisFrance Amande Rapees, τη ζάχαρη, το αλάτι και το Beurre de Laiterie 82% μέχρι να επιτύχουμε μια «αμμώδη» υφή. Προσθέτουμε τα αυγά και ανακατεύουμε, ώστε να έχουμε μια ομοιογενή ζύμη. Τοποθετούμε στο ψυγείο. Ανοίγουμε στα 2mm κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος και ψήνουμε στους 160°C για 12'-13'.

Mango Passion Caramel

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

PatisFrance Starfruit Mango	165g
PatisFrance Starfruit Passion	85g
Belcolade Amber Cacao Trace	75g
Beurre De Laiterie 82%	55g
Ζάχαρη	145g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Κάνουμε μία ξηρή караμέλα με τη ζάχαρη και σβήνουμε με τους πουρέδες φρούτων, PatisFrance-Starfruit Mango και Starfruit Passion. Βράζουμε μέχρι τους 102°C. Όταν το μίγμα φτάσει στους 60 βαθμούς ενσωματώνουμε την Belcolade Amber Cacao Trace και το Beurre De Laiterie 82% και ομογενοποιούμε.

Mousse Blanc

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	130g
Crème Laiterie du Pont 35%	130g
Κρόκοι αυγού	80g
Φύλλα ζελατίνης	7.5g
Belcolade Blanc Intense Cacao Trace	330g
Chantypak	250g
Crème Laiterie du Pont 35%	250g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ (Mousse Blanc)

Εκτέλεση

Αρχικά χτυπάμε τα 250g Crème Laiterie du Pont 35% με τα 250g Chantypak. Βράζουμε το γάλα με τα 130g Crème Laiterie du Pont 35% και τα ρίχνουμε στους κρόκους. Φτιάχνουμε την κρέμα anglaise, προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης και τα ρίχνουμε στην Belcolade Blanc Intense Cacao Trace ανακατεύοντας με ένα σύρμα. Στους 30°C ενσωματώνουμε την ημίρρευστη σαντιγί.

Candied Mango

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

PatisFrance Starfruit Mango	470g
PatisFrance Starfruit Passion	235g
Ζάχαρη	155g
Βανίλια στικ	1τμχ.
Agar	8g
Μάζα ζελατίνης	31g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε τους πουρέδες, PatisFrance Starfruit Mango και PatisFrance Starfruit Passion στους 40°C. Προσθέτουμε τη ζάχαρη με το Agar και τη βανίλια και βράζουμε όλο το μίγμα για 30". Στους 60°C προσθέτουμε τη μάζα ζελατίνης και ρίχνουμε όλο το μίγμα σε μία λαμαρίνα 60x40, αφού πρώτα έχουμε βάλει ένα Silpat και το αφήνουμε να σετάρει. Τέλος, κόβουμε με ένα τσέρκι.

Επικάλυψη διάφανη

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Harmony Classic	200g
Νερό	350g
Miroir Neutre	1000g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Βράζουμε το Harmony Classic με το νερό, αφαιρούμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το Miroir Neutre. Στους 50°C περίπου επικαλύπτουμε.

ΔΟΜΗ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Σε μία φόρμα σιλικόνης βάζουμε μία ποσότητα από τη Mousse Blanc και τοποθετούμε για λίγο στην κατάψυξη. Έπειτα, με μία σακούλα ζαχαροπλαστικής τοποθετούμε στη μέση της κρέμας μία ποσότητα από τη Mango Passion Caramel. Βάζουμε μία στρώση ακόμα από τη Mousse, κλείνουμε με το Tegral Sponge Vanilla και ξανατοποθετούμε στην κατάψυξη. Αφού παγώσει ξεφορμάρουμε το γλυκό και επικαλύπτουμε με τη διάφανη επικάλυψη. Τέλος, το τοποθετούμε πάνω στην τραγανή βάση και πάνω από αυτό βάζουμε το Candied Mango.

Cherry & Pepper



Crumble Αμυγδάλου

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι	85g
Κακάο	15g
PatisFrance Amandes Rapees	100g
Ζάχαρη	100g
Beurre de Laiterie 82%	100g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Αναμιγνύουμε το αλεύρι, το PatisFrance Amandes Rapees (σκόνη αμύγδαλο), τη ζάχαρη και το Beurre de Laiterie 82% μέχρι να επιτύχουμε μία αμμώδη υφή. Τα απλώνουμε σε μία λαμαρίνα και ψήνουμε στους 160°C για 12-13'.

Βάση Αμυγδάλου

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Crumble Αμυγδάλου	260g
Beurre de Laiterie 82%	55g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Λιώνουμε το Beurre de Laiterie 82% και το ενσωματώνουμε στο crumble.

Mousse F65 πιπέρι

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	125g
Creme Laiteire du Pont 35%	230g
Belcolade F65 Cacao Trace	350g
Crème Laiterie du Pont 35%	500g
Μαύρο πιπέρι σε κόκκους	36g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Κανουμε infusion τα 230 g Creme Laiteire du Pont 35% με το γάλα και τους κόκκους πιπέρι για 6 λεπτά. Στραγγίζουμε και ρίχνουμε στην Belcolade F65 Cacao Trace ανακατεύοντας μέχρι το μίγμα να ομογενοποιηθεί. Όταν το μίγμα φτάσει στους 35°C, ενσωματώνουμε την ελαφρώς χτυπημένη Creme Laiteire du Pont 35%.

Cherry Strawberry Jelly

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Σιρόπι	100g
Φύλλα ζελατίνης	10g
Topfil Cherry	260g
PatisFrance Starfruit Fraise	70g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Λιώνουμε τα φύλλα ζελατίνης σε 50g νερό και ρίχνουμε το μίγμα στο σιρόπι. Τέλος, ενσωματώνουμε το Topfil Cherry και το PatisFrance Starfruit Fraise.

Miroir Glaze

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Harmony Neutre	100g
Νερό	150g
Miroir Neutre	500g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Βράζουμε το νερό με το Harmony Neutre. Όταν πάρει μία βράση αφαιρούμε το μίγμα από τη φωτιά και προσθέτουμε το Miroir Neutre. Στους 45-48°C επικαλύπτουμε το παγωμένο παστάκι.

Red Spray

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Βούτυρο κακάο	300g
Belcolade Blanc Selection	700g
Κόκκινο Όσο χρειαστεί	

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Λιώνουμε τη Belcolade Blanc Selection με το βούτυρο κακάο και με ένα μπίμερ ομογενοποιούμε. Προσθέτουμε το χρώμα που επιθυμούμε και τέλος ψεκάζουμε στους 40-45°C.

ΔΟΜΗ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Σε μια φόρμα σιλικόνης κολλάμε το Crumble Αμυγδάλου με ένα κουτάλι και βάζουμε να παγώσει. Στη συνέχεια ρίχνουμε το Mousse F65 πιπέρι, ισιώνουμε με μια παλέτα και τοποθετούμε στην κατάψυξη. Μόλις παγώσει, ξεφορμάρουμε και ψεκάζουμε με το Red Spray. Τέλος επικαλύπτουμε το Cherry Strawberry Jelly με Miroir Glaze και τοποθετούμε πάνω στο γλυκό.

Choco Fusion



Παντεσπάνι**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ**

Tegral Sponge Cake Choco	1000g
Αυγά	600g
Νερό	200g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ**Εκτέλεση**

Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά και χτυπάμε με το σύρμα για 1' σε αργή ταχύτητα και για 8' σε γρήγορη. Ψήνουμε στους 180°C για 45' ανάλογα το φούρνο.

Caramelized F65 mousse**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ**

Φύλλα ζελατίνης	15g
Ζάχαρη	140g
Crème Laiterie du pont 35%	300g
Κρόκοι	80g
Belcolade F65 Cacao Trace	500g
Chantypak	450g
Crème Laiterie Du Pont 35%	450g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ**Εκτέλεση**

Σε ένα κατσαρολάκι ζυγίζουμε τη ζάχαρη και σε μεσαία φωτιά την λιώνουμε μέχρι να καραμελώσει, έπειτα ντε γλασάρουμε με την Crème Laiterie Du Pont 35%.

Αφήνουμε να πέσει λίγο η θερμοκρασία, ρίχνουμε την καραμέλα πάνω από τους κροκούς και ξαναβάζουμε στη φωτιά μέχρι να φτάσει στους 82°C. Ρίχνουμε τη ζελατίνη και κάνουμε γαλακτοματοποίηση με την Belcolade F65 Cacao Trace με ένα ραβδομπλεντερ.

Όταν το μείγμα πέσει στους 30°C προσθέτουμε την αφρατεμένη σαντιγί, που φτιάχνουμε χτυπώντας την Chantypak με την Crème Laiterie Du Pont 35%.

Lait Caramel Cremeux**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ**

Γάλα	460g
Crème Laiterie du pont 35%	460g
Κρόκος	185g
Ζάχαρη	95g
Belcolade Lait Caramel	840g
Βούτυρο κακάο	90g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ**Εκτέλεση**

Ζεσταίνουμε σε ένα κατσαρολάκι το γάλα με την Crème Laiterie Du Pont 35%, τη ζάχαρη και τους κρόκους και φτιάχνουμε μια anglaise.

Μόλις το μίγμα μας φτάσει στην παραπάνω θερμοκρασία, το ρίχνουμε πάνω από την Belcolade Lait Caramel με το βούτυρο κακάο και ομογενοποιούμε με ένα μπλέντερ χειρός.

Διογκωμένη Βάση**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ**

PatisFrance Crousticrep (ή διογκωμένο ρύζι)	350g
Carat Supercream Nutolade	300g
Belcolade F65 Cacao Trace	130g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ**Εκτέλεση**

Λιώνουμε την Belcolade F65 Cacao Trace με την Carat Supercream Nutolade σε φούρνο μικροκυμάτων και ρίχνουμε μέσα το PatisFrance Crousticrep (ή το διογκωμένο ρύζι) και ανακατεύουμε πολύ καλά.

Επικάλυψη F65**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ**

Νερό	100g
Ζάχαρη	200g
Γλυκόζη	200g
Φύλλα ζελατίνης	20g
Belcolade F65 Cacao Trace	245g
Miroir Neutre	250g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ**Εκτέλεση**

Βράζουμε το νερό, τη ζάχαρη και τη γλυκόζη μέχρι τους 105°C και τα προσθέτουμε στην Belcolade F65 Cacao Trace.

Αφαιρούμε το μίγμα από τη φωτιά και ρίχνουμε αργά το κοσκινισμένο κακάο ανακατεύοντας με ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής.

Προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης και όλο αυτό το ρίχνουμε στο Miroir Neutre.

Χρησιμοποιούμε ένα μίξερ χειρός ώστε να ομογενοποιηθούν όλα τα συστατικά και να αφαιρεθούν οι φυσαλίδες.

Τέλος, επικαλύπτουμε στους 33 -35°C.

ΔΟΜΗ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Σε μια φόρμα σιλικόνης μικρής διαμέτρου γεμίζουμε με το Lait Caramel Cremeux, κλείνουμε με το Tegral Sponge Cake Choco και το αφήνουμε στην κατάψυξη να παγώσει. Σε μια μεγαλύτερη φόρμα σιλικόνης γεμίζουμε τα 2/3 με το Caramelized F65 Mousse και προσθέτουμε μέσα το προ κόλλημα με το Lait Caramel Cremeux.

Δίνουμε το απαραίτητο σχήμα στη διογκωμένη βάση μας και τοποθετούμε για λίγη ώρα στην κατάψυξη.

Επικαλύπτουμε το Mousse με την επικάλυψη F65 και το τοποθετούμε πάνω από την διογκωμένη βάση μας. Τέλος, διακοσμούμε.

Chocolate Planet



Παντεσπάνι

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Sponge Cake Choco	1000g
Αυγά	600g
Νερό	200g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά και χτυπάμε με το σύρμα για 1' σε αργή ταχύτητα και για 8' σε γρήγορη. Ψήνουμε στους 180°C για 8', ανάλογα το φούρνο.

Crunchy Base

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Αλεύρι	375g
PatisFrance Amande Rapees	50g
Μαύρη ζάχαρη	150g
Beurre de Laiterie 82%	225g
Αλάτι	6g
Αυγά	80g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Αναμιγνύουμε το αλεύρι, το PatisFrance Amande Rapees, τη ζάχαρη, το αλάτι και το Beurre de Laiterie 82% μέχρι να επιτύχουμε μια «αμμώδη» υφή. Προσθέτουμε τα αυγά και ανακατεύουμε ώστε να έχουμε μια ομοιογενή ζύμη. Τοποθετούμε στο ψυγείο. Ανοίγουμε στα 2mm κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος και ψήνουμε στους 160°C για 12'-13'.

Milk Cremeux

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	125g
Crème Laiterie du Pont 35%	125g
Κρόκοι αυγών	60g
Ζελατίνη	7g
Belcolade Milk Cacao Trace P370	200g
Tonka	1τμχ.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε το γάλα με την Crème Laiterie du Pont 35%, τρίβουμε μέσα με ένα zester την Tonka και αφήνουμε σκεπασμένο με μεμβράνη για 20'. Σουρώνουμε το γάλα και την Crème Laiterie du Pont 35%, μέσα στους κρόκους και κάνουμε μία anglaise. Βάζουμε τη ζελατίνη και όλο αυτό το μίγμα το βάζουμε στην Belcolade Milk Cacao Trace P370 και ομογενοποιούμε.

Milk Chocolate Mousse

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	130g
Crème Laiterie du Pont 35%	130g
Κρόκοι αυγού	65g
Ζάχαρη	30g
Ζελατίνη	7g
Belcolade Milk Cacao Trace P370	290g
Chantypak	250g
Crème Laiterie du Pont 35%	250g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Αρχικά χτυπάμε τα 250g Crème Laiterie du Pont 35% με τα 250g Chantypak. Βράζουμε το γάλα με τα 130g Crème Laiterie du Pont 35% και τα ρίχνουμε στους κρόκους. Φτιάχνουμε την κρέμα anglaise, προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης και το ρίχνουμε στη Belcolade Milk Cacao Trace P370 ανακατεύοντας με ένα σύρμα. Στους 30°C ενσωματώνουμε την ημίρρευστη σαντιγί.

Επικάλυψη

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	155g
Γλυκόζη	250g
Φύλλα ζελατίνης	15g
Belcolade Milk Cacao Trace P370	470g
Miroir Neutre	500g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Μουσκεύουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό. Βράζουμε το γάλα και τη γλυκόζη μαζί και τα ρίχνουμε στη Belcolade Milk Cacao Trace P370. Προσθέτουμε τα μουσκεμένα φύλλα ζελατίνης και όταν διαλυθούν εντελώς προσθέτουμε το Miroir Neutre. Ανακατεύουμε με ένα μίξερ χειρός μέχρι το μίγμα μας να γίνει ομοιογενές. Επικαλύπτουμε στους 33-35°C.

ΔΟΜΗ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Σε μία φόρμα σιλικόνης βάζουμε μέχρι τα ¾ από τη Milk Chocolate Mousse. Τοποθετούμε στην κατάψυξη και αφού παγώσει κλείνουμε με το Milk Chocolate Cremeux και με ένα λεπτό παντεσπάνι. Ξανά τοποθετούμε στην κατάψυξη και αφού ξανά παγώσει το ξεφορμάρουμε και επικαλύπτουμε. Τέλος, το τοποθετούμε πάνω στο Crunchy Base, που το έχουμε κόψει σε στρογγυλό σχήμα.

Nuts & Chocolate Symphony



Παντεσπάνι

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Tegral Sponge Cake Choco	1000g
Αυγά	600g
Νερό	200g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά και χτυπάμε με το σύρμα για 1' σε αργή ταχύτητα και για 8' σε γρήγορη. Ψήνουμε στους 180°C για 8', ανάλογα το φούρνο.

Honey Caramel Nuts

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Ζάχαρη	200g
Μέλι	100g
Invert Sugar	25g
Crème Laiterie du Pont 35%	420g
Σπασμένα αμύγδαλα	200g
Σπασμένα φουντούκια	100g
Σπασμένα φιστίκια	50g
Σπασμένα καρύδια	50g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Κάνουμε μία καραμέλα μαζί με τη ζάχαρη, το μέλι και το ιμβερτοζάχαρο και σβήνουμε με την **Crème Laiterie du Pont 35%**. Όταν το μίγμα πάρει ένα χρυσό χρώμα σβήνουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε μέσα σε αυτό τους ξηρούς καρπούς.

Cremeux Hazelnut

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	125g
Crème Laiterie Du Pont 35%	125g
Κρόκοι	60g
Φύλλα ζελατίνης	7.5g
Belcolade Milk Cacao Trace P370	100g
Patis France Noisette 50%	160g
Pralirex	50g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Κάνουμε μια anglaise με το γάλα, την **Crème Laiterie Du Pont 35%** και τους κρόκους. Προσθέτουμε μέσα σε αυτό το μίγμα τη ζελατίνη και το ρίχνουμε στην **Belcolade Milk Cacao Trace P370**, στην **Patis France Noisette 50%** και στο **Pralirex**. Τέλος, ομογενοποιούμε με μίξερ χειρός.

Milk Chocolate Mousse

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	180g
Belcolade Milk Cacao Trace P370	320g
Ζελατίνη	6g
Chantypak	250g
Crème Laiterie du Pont 35%	250g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε το γάλα, προσθέτουμε τη ζελατίνη και το ρίχνουμε σιγά σιγά ανακατεύοντας με ένα μίξερ χειρός στη λιωμένη **Belcolade Milk Cacao Trace P370**. Τέλος, στους 30-35°C ενσωματώνουμε τις ημίρρευστες κρέμες, **Chantypak** και **Crème Laiterie du Pont 35%**.

Επικάλυψη

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γάλα	155g
Γλυκόζη	250g
Φύλλα ζελατίνης	15g
Belcolade Milk Cacao Trace P370	500g
Miroir Neutre	500g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

Μουσκεύουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό. Βράζουμε το γάλα και τη γλυκόζη μαζί και τα ρίχνουμε στη **Belcolade Milk Cacao Trace P370**. Προσθέτουμε τα μουσκεμένα φύλλα ζελατίνης και όταν διαλυθούν εντελώς προσθέτουμε το **Miroir Neutre**. Ανακατεύουμε με ένα μίξερ χειρός μέχρι το μίγμα μας να γίνει ομοιογενές. Επικαλύπτουμε στους 33-35°C.

ΔΟΜΗ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Σε μία φόρμα σιλικόνης 16 cm βάζουμε μία στρώση από το **Honey Caramel Nuts** και τοποθετούμε για λίγο στην κατάψυξη. Έπειτα, βάζουμε μία στρώση από το **Hazelnut Cremeux** και κλείνουμε με το **Tegral Sponge Choco** και ξανατοποθετούμε στην κατάψυξη. Αφού παγώσει ξεφορμάρουμε την παγωμένη βάση και σε ένα άλλο τσέρκι 18cm καλύπτουμε τη μια μεριά με μεμβράνη και βάζουμε περιμετρικά μια πλαστική ταινία.

Ανάποδο κόλλημα: Γεμίζουμε το μισό τσέρκι με τη **Milk Chocolate Mousse** και τοποθετούμε μέσα σε αυτό την παγωμένη βάση που ετοιμάσαμε πριν. Πιέζουμε μέχρι να έρθει στην ίδια ευθεία με τη mousse. Εάν χρειαστεί ισιώνουμε με μια παλέτα και το βάζουμε στην κατάψυξη. Αφού παγώσει το ξεφορμάρουμε και επικαλύπτουμε στους 33-35°C.

F65

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Crème Laiterie du Pont 35%	400g
Σορβιτόλη	22g
Γλυκόζη	118g
Belcolade F65 Cacao Trace	460g
Beurre de Laiterie 82%	35g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

• Σε ένα κατσαρολάκι βράζουμε την **Crème Laiterie du Pont 35%** με τη σορβιτόλη και τη γλυκόζη. Αφού βράσει ρίχνουμε πάνω από την **Belcolade F65** και ανακατεύουμε με ένα μίξερ χειρός. Μόλις η ganache φτάσει στους 40°C, προσθέτουμε το **Beurre de Laiterie 82%** και ξανά ανακατεύουμε με το μίξερ χειρός. Αφού φτάσει στους 28°C, σερβίρουμε στα κελύφη.

Pink Aid

White

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Crème Laiterie du Pont 35%	280g
Σορβιτόλη	30g
Γλυκόζη	90g
Belcolade Blanc Intense Cacao Trace	500g
Beurre de Laiterie 82%	50g
Βούτυρο κακάο	50g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

• Σε ένα κατσαρολάκι βράζουμε την **Crème Laiterie du Pont 35%** με τη σορβιτόλη και τη γλυκόζη. Αφού βράσει ρίχνουμε πάνω από την **Belcolade Blanc Intense Cacao Trace**, το βούτυρο κακάο και ανακατεύουμε με ένα μίξερ χειρός. Μόλις η ganache φτάσει στους 40°C προσθέτουμε το **Beurre de Laiterie 82%** και ξανά ανακατεύουμε με το μίξερ χειρός. Αφού φτάσει στους 28°C, σερβίρουμε στα κελύφη.

Forest Green

Mango Passion Caramel

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Ζάχαρη	90g
PatisFrance Starfruit Passion	100g
PatisFrance Starfruit Mangue	100g
Beurre de Laiterie 82%	40g
Belcolade Milk Cacao Trace P370	250g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

• Κάνουμε μια ξηρή καραμέλα με τη ζάχαρη και σβήνουμε με τους πουρέδες (PatisFrance Starfruit Passion και PatisFrance Starfruit Mangue) αφού πρώτα τους έχουμε ζεστάνει. Όλο αυτό το μίγμα το ρίχνουμε στην Belcolade Lait Selection και ανακατεύουμε με ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής. Όταν η θερμοκρασία φτάσει τους 35-38°C βαθμούς ενσωματώνουμε το Beurre de Laiterie 82% και ομογενοποιούμε με ένα μίξερ χειρός. Έπειτα, στους 26°C γεμίζουμε τα κελύφη και τα αφήνουμε για 12 ώρες ώστε να κρυσταλλώσει το ganache, στους 18°C με μέση υγρασία 60%. Κλείνουμε με τη Belcolade Lait selection (σοκολάτα γάλακτος).



Tiger Eye

Γάλακτος

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Crème Laiterie du Pont 35%	355g
Σορβιτόλη	20g
Γλυκόζη	70g
Belcolade Milk Cacao Trace P370	480g
Beurre de Laiterie 82%	35g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

• Σε ένα κατσαρολάκι βράζουμε την Crème Laiterie du Pont 35% με τη σορβιτόλη και τη γλυκόζη. Αφού βράσει ρίχνουμε πάνω από την Belcolade Milk Cacao Trace P370 και ανακατεύουμε με ένα μίξερ χειρός. Μόλις η ganache φτάσει στους 40°C προσθέτουμε το Beurre de Laiterie 82% και ξανά ανακατεύουμε με το μίξερ χειρός. Αφού φτάσει στους 28°C, σερβίρουμε στα κελύφη.

Yellow M

Plant Based

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Abiante	370g
Σορβιτόλη	30g
Γλυκόζη	50g
Belcolade M. Plant Based Cacao Trace	550g
Βούτυρο κακάο	25g

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Εκτέλεση

• Σε ένα κατσαρολάκι βράζουμε την Crème Laiterie du Pont 35% με τη σορβιτόλη και τη γλυκόζη. Αφού βράσει ρίχνουμε πάνω από την Belcolade M. Plant Based Cacao Trace, το βούτυρο κακάο και ανακατεύουμε με ένα μίξερ χειρός. Αφού φτάσει στους 28°C, σερβίρουμε στα κελύφη.



Great Taste Doing Good

