

# vision

Ειδική έκδοση για επαγγελματίες  
αρτοποιούς, ζαχαροπλάστες,  
και σοκολατοποιούς





## Αρτοποιία

|  |    |
|--|----|
| Puravita Healthy GI                                | 03 |
| Puravita Multi 4+4                                 | 04 |
| Puravita Ζαγορίσιο                                 | 05 |
| Puravita Sprouted Rye                              | 06 |
| Puravita Natura Corn                               | 07 |
| Papingo  | 08 |
| Zwarz Brod   | 09 |
| Sapore Villageo - Ψωμί Paneotrad                   | 10 |
| Sapore Maestro Venus                               | 11 |
| Sapore Maestro Faust                               | 12 |
| Sapore Oberto                                      | 13 |
| Softgrain Multigrain - Ciabatta                    | 14 |
| O-tentic Durum - Baguette+Κουβεράκια Paneotrad     | 15 |
| O-tentic Tutto Pugliese                            | 16 |
| Litauischen Brot (Λιθουανικό Ψωμί)                 | 17 |
| Puravita German Rye Bread - Mini Buns Σίκαλης      | 18 |
| Brioche+Softgrain Multigrain - Brioche Πολύσπορο   | 19 |
| O-tentic Durum & Sapore Oberto - Φρατζολάκι Cheesy | 20 |
| O-tentic Tutto Pugliese - Focaccia με Σπανάκι      | 21 |
| Puravita Natura Grain - Πιτάκια Πολύσπορα          | 22 |
| O-tentic Tutto Pugliese - Fougasse και Μπαγκετίνι  | 23 |
| O-tentic Tutto Pugliese - Ψωμάκι Sandwich          | 24 |
| Τσουρέκι Πολίτικο - Γεμιστό με Καρύδι              | 25 |
| Poppy Seeds - Brioche με γέμιση Παπαρουνόσπορο     | 26 |
| Torfil Apple - Μπουκίτσες Μήλου                    | 27 |
| Dolce paradiso - Πορτοκαλόπιτα                     | 28 |
| Dolce paradiso - Ραβανί                            | 29 |
| Dolce paradiso - Σάμαλι                            | 30 |
| Dolce paradiso - Καρυδόπιτα                        | 31 |

**facebook**

Βρείτε μας και στη  
σελίδα μας στο facebook  
[www.facebook.com/  
PuratosGreece](http://www.facebook.com/PuratosGreece)

**PURATOS ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ**  
Θέση Μαδαρό - Άγιος Θωμάς  
Τ.Κ. 32011, Οινόφυτα Βοιωτίας  
Τηλ.: 22620 32407 & 09

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

Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών: 801 11 02 009 (αστική χρέωση)

επισκεφθείτε το site μας: **[www.puratos.gr](http://www.puratos.gr)**

# Puravita Healthy GI

## Λίγα Λόγια...

Το Puravita Healthy GI είναι ένα πολύσπορο ψωμί ΧΑΜΗΛΟΥ ΓΛΥΚΑΙΜΙΚΟΥ ΔΕΙΚΤΗ (LOW GI) το οποίο βοηθά στην πρόληψη των υψηλών επιπέδων σακχάρου στο αίμα, στα πλαίσια μιας ποικίλης και ισορροπημένης διατροφής και ενός υγιεινού τρόπου ζωής. Τα παραπάνω είναι σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Νομοθεσία και τον ΕΦΕΤ. Περιέχει 40% σπόρια και δημητριακά ενώ η γεύση του ενισχύεται από τα φυσικά προζύμια Saboro που περιέχει καθώς και από βύνες. Ξεχωρίζει για την έντονη γεύση καβουρδισμένων σπόρων και ξηρών καρπών ενώ έχει νότες φρυγανισμένου ψωμιού. Είναι τέλος, ένα προϊόν "Καθαρής ετικέτας" με 30% λιγότερο αλάτι και καθόλου πρόσθετα σάκχαρα.

Δοσολογία χρήσης:  
100%

Συσκευασία:  
Σακί 15kg

| Συστατικά           | Δοσολογία |
|---------------------|-----------|
| Puravita Healthy GI | 1 kg      |
| Μαγιά Levante       | 30 g      |
| Νερό δροσερό        | ±600 g    |



## Εκτέλεση:

- 1. Ζύμωμα:** Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά με τα 500g από το νερό για 8 λεπτά στην 1η ταχύτητα. Προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό σταδιακά αναμιγνύοντας για 15 λεπτά στη 2η ταχύτητα.
- 2. Θερμοκρασία ζύμης:** 25°C.
- 3. Ξεκούραση σε μάζα:** 20 λεπτά.
- 4. Κόψιμο:** Κόβουμε σε βάρος 400g και προπλάθουμε.
- 5. Μορφοποίηση:** Πλάθουμε σε φρατζολάκια, ρολάρουμε σε **Décor Grains** και τοποθετούμε στις φόρμες.
- 6. Στόφα:** 35-40 λεπτά στους 35°C με 75% υγρασία.
- 7. Φούρνισμα:** Στους 210°C για 35-40 λεπτά με ατμό και 5 λεπτά πριν το τέλος ανοίγουμε τα ντάμπερ.



# Puravita Multi 4+4

## Λίγα Λόγια...

Το Puravita Multi 4+4 είναι ένα ψωμί πλούσιο σε φυτικές ίνες και πολύτιμα θρεπτικά συστατικά. Περιέχει 4 δημητριακά και 4 βίνες τα οποία ενισχύουν την γεύση και την διατροφική του αξία. Έχει μια ελαφριά γλυκιά γεύση με νότες φρυγανισμένου ψωμιού ενώ επίσης μπορεί να διακρίνει κανείς αρώματα φυτών, ξηρών καρπών και βίνης. Επιπλέον ο λιναρόσπορος και ο ηλιόσπορος που περιέχει θεωρούνται πηγές πρωτεϊνών και Ω3 λιπαρών. Είναι, τέλος, ένα προϊόν "Καθαρής επικότας" με 30% λιγότερο αλάτι και καθόλου πρόσθετα.

Δοσολογία χρήσης:  
100%

Συσκευασία:  
Σακί 15kg

### Συστατικά

Puravita Multi 4+4

Μαγιά Levante

Νερό δροσερό

### Δοσολογία

1 kg

20 g

±600 g

CLEAN  
LABEL



### Εκτέλεση:

- 1. Ζύμωμα:** Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά με τα 500g από το νερό για 4 λεπτά στην 1η ταχύτητα. Προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό σταδιακά αναμιγνύοντας για 8 λεπτά στη 2η ταχύτητα.
- 2. Θερμοκρασία ζύμης:** 26°C.
- 3. Ξεκούραση σε μάζα:** 20 λεπτά.
- 4. Κόψιμο:** Κόβουμε σε βάρος 500g και πλάθουμε σε καρβελάκια.
- 5. Ξεκούραση:** 20 λεπτά.
- 6. Τελική Μορφοποίηση:** Πλάθουμε σε καρβέλι ή φρατζόλα.
- 7. Στόφα:** 35-40 λεπτά στους 35°C με 75% υγρασία.
- 8. Φούρνισμα:** Στους 210°C για 35-40 λεπτά και 5 λεπτά πριν το τέλος ανοίγουμε τα ντάμππερ.



# Puravita Ζαγορίσιο

## Λίγα Λόγια...

Το Puravita Ζαγορίσιο περιέχει προζύμια τα οποία του προσδίδουν μια οξύτητα και δυνατή γεύση από φρυγανισμένο ψωμί με ελαφριά επίγευση από βότανα και βύνες.

Είναι, τέλος, ένα προϊόν "Καθαρής ετικέτας" με 30% λιγότερο αλάτι και καθόλου πρόσθετα σάκχαρα.

Δοσολογία χρήσης:  
100%

Συσκευασία:  
Σακί 15kg

### Συστατικά

Puravita Ζαγορίσιο

Μαγιά Levante

Νερό δροσερό

### Δοσολογία

1 kg

20 g

±600 g

CLEAN  
LABEL



### Εκτέλεση:

- 1. Ζύμωμα:** Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά με τα 500g από το νερό για 5 λεπτά στην 1η ταχύτητα. Προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό σταδιακά αναμιγνύοντας για 6 λεπτά στη 2η ταχύτητα.
- 2. Θερμοκρασία ζύμης:** 26°C.
- 3. Ξεκούραση σε μάζα:** 40 λεπτά.
- 4. Κόψιμο:** Κόβουμε σε βάρος 450g ή 900g και πλάθουμε σε καρβελάκια ή μεγάλα καρβέλια.
- 5. Ξεκούραση:** 30 λεπτά.
- 6. Μορφοποίηση:** Πλάθουμε στο επιθυμητό σχήμα και τοποθετούμε σε τελάρα ή πινακωτές ή σκαφάκια.
- 7. Στόφα:** 35-40 λεπτά στους 35°C με 75% υγρασία.
- 8. Τελική Μορφοποίηση:** Αναποδογυρίζουμε ή χαράζουμε.
- 9. Φούρνισμα:** Στους 210°C για 35-40 λεπτά για τα μικρά ή 50-55 λεπτά για τα μεγάλα και 10 λεπτά πριν το τέλος ανοίγουμε τα ντάμπερ.



# Puravita Sprouted Rye

## Λίγα Λόγια...

Το Puravita Sprouted Rye βασίζεται σε σπώρια σίκαλης τα οποία έχουν έρθει σε φάση βλάστησης. Είναι γνωστό ότι τα σπώρια όταν βλαστάνουν απελευθερώνουν πολύ περισσότερες θρεπτικές ουσίες και η διατροφική τους αξία βελτιώνεται. Στη συνέχεια αυτά εμποτίζονται σε προζύμι για να ωριμάσουν ώστε να εμπλουτίσουμε την γεύση τους. Όταν φτάσουν στην επιθυμητή ωρίμανση τα σπώρια αυτά αποξηραίνονται και τα συνδυάζουμε με άπλευρα υψηλής ποιότητας. Είναι, τέλος, ένα προϊόν "Καθαρής επικότας" με 30% λιγότερο αλάτι και καθόλου πρόσθετα.

Δοσολογία χρήσης:  
100%

Συσκευασία:  
Σακί 15kg

### Συστατικά

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Puravita Sprouted Rye | 1 kg   |
| Μαγιά Levante         | 20 g   |
| Νερό ζεστό (60°C)     | ±600 g |

### Δοσολογία



### Εκτέλεση:

- 1. Ζύμωμα:** Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά εκτός της μαγιάς με τα 500g του νερού για 5 λεπτά στην 1η ταχύτητα. Προσθέτουμε τη μαγιά και ζυμώνουμε για άλλα 5 λεπτά στην αργή προσθέτοντας σταδιακά το υπόλοιπο νερό. Τέλος, ζυμώνουμε για άλλα 5 λεπτά στη 2η ταχύτητα.
- 2. Θερμοκρασία ζύμης:** 28°C.
- 3. Ξεκούραση σε μάζα:** 20 λεπτά.
- 4. Κόψιμο:** Κόβουμε σε βάρος 450 g ή 900 g και προπλάθουμε.
- 5. Ξεκούραση:** 10 λεπτά.
- 6. Τελική Μορφοποίηση:** Πλάθουμε σε μικρά καρβελάκια και τοποθετούμε στη φόρμα.
- 7. Στόφα:** 30-35 λεπτά στους 35°C με 75% υγρασία.
- 8. Φούρνισμα:** Στους 230°C για 10 λεπτά και κατεβάζουμε στους 210°C για 20 λεπτά. Πριν το τέλος ανοίγουμε τα ντάμπερ.

### Κάτι παραπάνω...

Αν θέλουμε πιο μαλακά τα σπώρια, μουσκεύουμε το μίγμα με χλιαρό νερό χωρίς τη μαγιά για περίπου 3 ώρες πριν την ανάμιξη.



# Puravita Natura Corn

## Λίγα Λόγια...

Το Puravita Natura Corn είναι ένα απολαυστικό ψωμί με υπέροχη γεύση καλαμποκιού με νιφάδες & ηλιόσπορους. Περιέχει φυσικό προζύμι Sapore. Είναι πλούσιο σε σελήνιο και πηγή πρωτεϊνών, φυτικών ινών, φωσφόρου, χαλκού και μαγνητίου. Επίσης είναι χαμηλό σε λιπαρά, κορεσμένα λιπαρά και σάκχαρα.

Δοσολογία χρήσης:  
30%

Συσκευασία:  
Σακί 15kg

## Συστατικά

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| Αλεύρι 70% δυνατό           | 700 g        |
| Νερό                        | ±550 g       |
| <b>Puravita Natura Corn</b> | <b>300 g</b> |
| <b>Μαγιά Levante</b>        | <b>30 g</b>  |

## Δοσολογία

## Κάτι παραπάνω...

Για πιο παραδοσιακή γεύση μπορείτε να χρησιμοποιήσετε 350g αλεύρι 70% & 350g αλεύρι κίτρινο, νερό ±580g

## Εκτέλεση:

- 1. Ζύμωμα:** Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί σε ταχυζυμωτήριο σπιράλ για 3-4 λεπτά στην 1η ταχύτητα και ±7 λεπτά στη 2η.
- 2. Θερμοκρασία ζύμης:** 26-27°C.
- 3. Ξεκούραση σε μάζα:** 5-10 λεπτά.
- 4. Μορφοποίηση:** Κόβουμε σε βάρος 450g και πλάθουμε σε φρατζόλα ή καρβέλι.
- 5. Στόφα:** ±40 λεπτά στους 36°C με 75% υγρασία.
- 6. Φούρνισμα:** Στους 230°C για 10 λεπτά με ατμό και μετά στους 210°C για 25-30 λεπτά. Στα τελευταία 5 λεπτά ανοίγουμε τα ντάμπερ.



# Papingo

## Λίγα Λόγια...

Το Papingo είναι ένα μίγμα για προζυμμένα βαριά ψωμιά με 3 δημητριακά και βύνες, όπως παρασκευάζονται στα Ιωάννινα και πιο συγκεκριμένα στο Ττάπινγκο. Είναι εύκολο στη χρήση και κατάλληλο για την παρασκευή διάφορων αρτοσκευασμάτων, ενώ ενδείκνυται για μακράς ωρίμανσης ψωμιά. Επιπλέον, έχει χαρακτηριστική γεύση σίκαλης με ελαστική ψίχα και πιο τραγανή κόρα και προσδίδει στο τελικό προϊόν αντοχή και όγκο. Είναι, τέλος, ένα προϊόν "Καθαρής ετικέτας" με 30% λιγότερο αλάτι και καθόλου πρόσθετα σάκχαρα.

**Δοσολογία χρήσης:**  
100%

**Συσκευασία:**  
Σακί 15kg

### Συστατικά

|                |        |
|----------------|--------|
| Tegral Papingo | 1 kg   |
| Μαγιά Levante  | 20 g   |
| Νερό δροσερό   | ±650 g |

### Δοσολογία

CLEAN LABEL



### Εκτέλεση:

- 1. Ζύμωμα:** Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά για 4 λεπτά στην 1η ταχύτητα και 8 λεπτά στη 2η.
- 2. Θερμοκρασία ζύμης:** 26°C.
- 3. Ξεκούραση σε μάζα:** 45 λεπτά.
- 4. Κόψιμο:** Κόβουμε σε βάρος 450g ή 900g και προπλάθουμε.
- 5. Ξεκούραση:** 30 λεπτά.
- 6. Μορφοποίηση:** Πλάθουμε απαλά στο επιθυμητό σχήμα και τοποθετούμε σε τελάρα.
- 7. Στόφα:** 35-40 λεπτά στους 35°C με 75% υγρασία.
- 8. Τελική Μορφοποίηση:** Αναποδογυρίζουμε ή χαράζουμε.
- 9. Φούρνισμα:** Στους 210°C για 35-40 λεπτά για τα μικρά ή 50-55 λεπτά για τα μεγάλα και 5 λεπτά πριν το τέλος ανοίγουμε τα ντάμπερ.





# Zwarz Brod

## Λίγα Λόγια...

Το Zwarz Brod είναι ένα μίγμα για Γερμανικού τύπου ψωμί σίκαλης, με βαριά δομή παρασκευασμένο με φυσικό ξινό προζύμι σίκαλης και εκχύλισμα βύνης κριθαριού. Είναι εύκολο στη χρήση και κατάλληλο για την παρασκευή διάφορων αρτοσκευασμάτων ενώ ενδείκνυται και για μακράς ωρίμανσης ψωμιά. Είναι, τέλος, ένα προϊόν "Καθαρής ετικέτας" με 30% λιγότερο αλάτι και καθόλου πρόσθετα σάκχαρα.

Δοσολογία χρήσης:  
100%

Συσκευασία:  
Σακί 15kg

## Συστατικά

Tegral Zwarz Brod

Μαγιά Levante

Νερό δροσερό

## Δοσολογία

1 kg

20 g

±620 g

CLEAN  
LABEL



## Εκτέλεση:

- 1. Ζύμωμα:** Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά για 6 λεπτά στην 1η ταχύτητα και 6 λεπτά στη 2η.
- 2. Θερμοκρασία ζύμης:** 25°C.
- 3. Ξεκούραση σε μάζα:** 20 λεπτά.
- 4. Ζύγισμα:** Ζυγίζουμε στο επιθυμητό βάρος και προπλάθουμε.
- 5. Ξεκούραση:** 20 λεπτά.
- 6. Μορφοποίηση:** Πλάθουμε ελαφρά με αλεύρι και τοποθετούμε με τη σχισμή προς τα κάτω στο τελάρο.
- 7. Στόφα:** 35-40 λεπτά στους 35°C με 75% υγρασία.
- 8. Τελική Μορφοποίηση:** Αναποδογυρίζουμε ή χαράζουμε.
- 9. Φούρνισμα:** Στους 210°C για 35-40 λεπτά με ατμό ανάλογα το βάρος και 10 λεπτά πριν το τέλος ανοίγουμε τα ντάμπερ.



# Sapore Villageo

## Λίγα Λόγια...

Το Sapore Villageo είναι από τα νέα προζύμια της γκάμας της Puratos. Πρόκειται για φυσικό προζύμι σίτου-σίκαλης σε υγρή μορφή το οποίο προσδίδει εξαιρετική γεύση με νότες βουτύρου και αποξηραμένων φρούτων, ακόμα και σε χαμηλή δοσολογία. Επιπλέον, έχει την ιδιότητα να βελτιώνει τη γεύση και την υφή της ψίχας και να ενισχύει την τραγανότητα της κόρας.

**Δοσολογία χρήσης:**  
2-15%

**Συσκευασία:**  
Δοχείο 10kg

## Ψωμί Paneotrad\*

| Συστατικά              | Δοσολογία    |
|------------------------|--------------|
| Αλεύρι 70% δυνατό      | 1 kg         |
| Αλεύρι κίτρινο ψιλό    | 1 kg         |
| <b>Sapore Villageo</b> | <b>200 g</b> |
| <b>Μαγιά Levante</b>   | <b>20 g</b>  |
| Αλάτι                  | 12 g         |
| Νερό δροσερό           | 1,4 kg       |



### Εκτέλεση:

- 1. Ζύμωμα:** Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά για 5 λεπτά στην 1η ταχύτητα και 6 λεπτά στη 2η.
- 2. Θερμοκρασία ζύμης:** 25°C.
- 3. Ξεκούραση σε μάζα:** 30 λεπτά μέσα σε λεκάνη. Κάνουμε ένα δίπλωμα στο ζυμάρι. 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.
- 4. Μορφοποίηση:** Κόβουμε στο επιθυμητό σχήμα στην Paneotrad. Τοποθετούμε την ειδική λεκάνη στη βάση της και στη συνέχεια τα ζυμάρια στο τελάρο και χαράζουμε.
- 5. Φούρνισμα:** Στους 230°C για 40-45 λεπτά με ατμό και 10 λεπτά πριν το τέλος ανοίγουμε τα ντάμπερ.

\*Μάθετε περισσότερα για την Paneotrad στη σελίδα 15.



# Sapore Maestro Venus

## Λίγα Λόγια...

Το Sapore Maestro Venus ανήκει στα νέα προζύμια της γκάμας της Puratos. Πρόκειται για προζύμι σίτου σε υγρή μορφή, με χαρακτήρα ζύμης μακράς ωρίμανσης, ο οποίος συμπληρώνεται από εκχυλίσματα βυνών.

**Δοσολογία χρήσης:**  
5-10% για σταρένια ψωμιά  
10-20% στη ζύμη για μακρά ωρίμανση

**Συσκευασία:**  
Δοχείο 10kg

| Συστατικά                   | Δοσολογία    |
|-----------------------------|--------------|
| Αλεύρι 70% δυνατό           | 1,6 kg       |
| Αλεύρι κίτρινο χοντρό       | 400 g        |
| <b>Sapore Maestro Venus</b> | <b>200 g</b> |
| <b>Μαγιά Levante</b>        | <b>30 g</b>  |
| Νερό δροσερό                | 1,3 kg       |
| Αλάτι                       | 20 g         |



## Εκτέλεση:

- 1. Ζύμωμα:** Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά για 8 λεπτά στην 1η ταχύτητα και 4 λεπτά στη 2η.
- 2. Θερμοκρασία ζύμης:** 25°C.
- 3. Ξεκούραση σε μάζα:** 40 λεπτά.
- 4. Κόψιμο:** Κόβουμε σε βάρος 2,5kg για το ταψί και 1,5kg για τα καρβέλια και προπλάθουμε.
- 5. Μορφοποίηση:** Τοποθετούμε το ζυμάρι σε ένα καλά αλευρωμένο ταψί και απλώνουμε ή πλάθουμε σε καρβέλια και τοποθετούμε σε τελάρο.
- 6. Στόφα:** 45-50 λεπτά στους 30°C με 75% υγρασία.
- 7. Τελική Μορφοποίηση:** Αλευρώνουμε και χαράζουμε.
- 8. Φούρνισμα:** Στους 210°C για 30 λεπτά με ατμό, χαμηλώνουμε στους 200°C για άλλα 25 λεπτά και 10 λεπτά πριν το τέλος ανοίγουμε τα ντάμπερ.



# Sapore Maestro Faust

## Λίγα Λόγια...

Το Sapore Maestro Faust ανήκει στα νέα προζύμια της γκάμας της Puratos. Πρόκειται για προζύμι βινοποιημένων βλαστών σίκαλης σε υγρή μορφή, ήπιας οξύτητας, με γλυκό χαρακτήρα ο οποίος συμπληρώνεται από εκχυλίσματα βύνης σίκαλης.

## Δοσολογία χρήσης:

1-2% για σταρένια ψωμιά  
3-10% για ψωμιά σικάλεως ήπιας οξύτητας  
11-20% για ψωμιά βαριά ξινά σικάλεως

## Συσκευασία:

Δοχείο 10kg

## Συστατικά

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| Αλεύρι 70% δυνατό           | 900 g        |
| Αλεύρι κίτρινο χοντρό       | 900 g        |
| Αλεύρι σίκαλης              | 200 g        |
| <b>Sapore Maestro Faust</b> | <b>150 g</b> |
| <b>Μαγιά Levante</b>        | <b>30 g</b>  |
| Νερό δροσερό                | 1,3 kg       |
| Αλάτι                       | 25 g         |

## Δοσολογία

CLEAN LABEL



## Εκτέλεση:

- 1. Ζύμωμα:** Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά για 8 λεπτά στην 1η ταχύτητα και 4 λεπτά στη 2η.
- 2. Θερμοκρασία ζύμης:** 25°C.
- 3. Ξεκούραση σε μάζα:** 40 λεπτά.
- 4. Κόψιμο:** Κόβουμε σε βάρος 2,5kg για το ταψί και 1,5kg για τα καρβέλια και προπλάθουμε.
- 5. Μορφοποίηση:** Τοποθετούμε το ζυμάρι σε ένα καλά αλευρωμένο ταψί και απλώνουμε. Αλευρώνουμε με κίτρινο και λευκό αλεύρι και τσιμπάμε το ζυμάρι.
- 6. Στόφα:** 45-50 λεπτά στους 30°C με 70% υγρασία.
- 7. Φούρνισμα:** Στους 210°C για 30 λεπτά με ατμό, χαμηλώνουμε στους 200°C για άλλα 25 λεπτά και 10 λεπτά πριν το τέλος ανοίγουμε τα ντάμπερ.

# Sapore Oberto

## Λίγα Λόγια...

Το Sapore Oberto είναι προζύμι σίκαλης σε σκόνη με ελαφρώς όξινη γεύση και αρώματα βύνης και φρυγανισμένου ψωμιού. Κατάλληλο κυρίως για χρήση σε πολύσπορα ψωμιά με μικτά άλευρα.

## Δοσολογία χρήσης:

1-2%

## Συσκευασία:

Σακί 25kg

## Συστατικά

|                       |             |
|-----------------------|-------------|
| Αλεύρι κίτρινο        | 500 g       |
| Σιμιγδάλη             | 250 g       |
| Αλεύρι κίτρινο χοντρό | 250 g       |
| <b>Sapore Oberto</b>  | <b>20 g</b> |
| <b>Μαγιά Levante</b>  | <b>15 g</b> |
| Νερό                  | ±650 g      |
| Αλάτι                 | 20 g        |

## Δοσολογία

CLEAN LABEL



## Εκτέλεση:

- 1. Ζύμωμα:** Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά για 10 λεπτά στην 1η ταχύτητα και 4 λεπτά στη 2η.
- 2. Θερμοκρασία ζύμης:** 25°C.
- 3. Ξεκούραση σε μάζα:** 40 λεπτά.
- 4. Κόψιμο:** Κόβουμε σε βάρος 500g για τα καρβέλια και προπλάθουμε.
- 5. Μορφοποίηση:** Πλάθουμε σε καρβέλια και τοποθετούμε σε τελάρο.
- 6. Στόφα:** 45-50 λεπτά στους 30°C με 75% υγρασία.
- 7. Τελική Μορφοποίηση:** Αλευρώνουμε και χαράζουμε.
- 8. Φούρνισμα:** Στους 210°C για 30 λεπτά με ατμό, χαμηλώνουμε στους 200°C για άλλα 15 λεπτά και 10 λεπτά πριν το τέλος ανοίγουμε τα ντάμπερ.



# Softgrain Multigrain

## Λίγα Λόγια...

Το Softgrain Multigrain αποτελείται από ολόκληρα σπόρια μουλιασμένα σε υγρό προζύμι. Βασίζεται στην γερμανική παράδοση που θέλει τα σπόρια να μουλιάζονται και να βράζονται. Αυτή η διαδικασία γίνεται με τον εμποτισμό τους σε ειδικό προζύμι Sapore ώστε να πάρουν γεύση.

**Δοσολογία χρήσης:**  
10-40%

**Συσκευασία:**  
Δοχείο 12kg

## Ciabatta

| Συστατικά                   | Δοσολογία    |
|-----------------------------|--------------|
| Αλεύρι 70% δυνατό           | 2 kg         |
| Αλάτι                       | 40 g         |
| <b>O-tentic Durum</b>       | <b>80 g</b>  |
| <b>Softgrain Multigrain</b> | <b>500 g</b> |
| Νερό                        | 1,35 kg      |

### Εκτέλεση:

- 1. Ζύμωμα:** Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 6 λεπτά στην 1η ταχύτητα και 4 λεπτά στη 2η.
- 2. Θερμοκρασία ζύμης:** 25°C.
- 3. Ξεκούραση σε μάζα:** Τοποθετούμε σε λεκάνη τετράγωνη και ξεκουράζουμε σε μάζα για 60 λεπτά.
- 4. Ζύγισμα:** Αναποδογυρίζουμε τη λεκάνη, κόβουμε σε παραλληλόγραμμα με βάρος ζύμης περίπου 500g και τοποθετούμε σε τελάρο.
- 5. Στόφα:** 5-10 λεπτά στους 30°C με 75% υγρασία.
- 6. Φούρνισμα:** Στους 230°C για 35-40 λεπτά με ατμό και 15 λεπτά πριν το τέλος ανοίγουμε τα ντάμπερ.



# O-tentic Durum

## Λίγα Λόγια...

Η Paneotrad είναι ένα μοναδικό και κατοχυρωμένο με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας μηχάνημα και διαδικασία που επιτρέπει τον ήπιο χειρισμό της ζύμης. Μπορεί να διαιρέσει και να διαμορφώσει τα κομμάτια της ζύμης με μία μόνο κίνηση. Είναι εξοπλισμένο με ένα σύστημα το οποίο μπορεί να προσαρμόζει αυτόματα την πίεση που εφαρμόζεται στη ζύμη ανάλογα με την πυκνότητά της. Αυτό το χαρακτηριστικό μπορεί να διπλασιάσει μια διαμόρφωση με το χέρι. Με 3 διαχωριστικές και μορφοποιημένες μίτρες, μπορούν να παραχθούν 6 διαφορετικά σχήματα, απλά συνδυάζοντας δύο μίτρες μορφοποίησης.

## Baguette Paneotrad

### Συστατικά

### Δοσολογία

|                       |             |              |        |
|-----------------------|-------------|--------------|--------|
| Αλεύρι 70% δυνατό     | 1,4 kg      | Αλάτι        | 40 g   |
| Αλεύρι κίτρινο ψιλό   | 600 g       | Νερό δροσερό | 1,4 kg |
| <b>O-tentic Durum</b> | <b>80 g</b> |              |        |

## Κουβεράκια Paneotrad

### Συστατικά

### Δοσολογία

|                       |             |              |        |
|-----------------------|-------------|--------------|--------|
| Αλεύρι 70% δυνατό     | 2 kg        | Αλάτι        | 40 g   |
| <b>O-tentic Durum</b> | <b>80 g</b> | Νερό δροσερό | 1,4 kg |

### Εκτέλεση:

- 1. Ζύμωμα:** Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά για 5 λεπτά στην 1η ταχύτητα και 6 λεπτά στη 2η. Για τα κουβεράκια, προσθέτουμε τη γέμιση 1 λεπτό πριν το τέλος.
- 2. Θερμοκρασία ζύμης:** 25°C.
- 3. Ξεκούραση σε μάζα:** 30 λεπτά 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.
- 4. Μορφοποίηση:** Κόβουμε στο επιθυμητό σχήμα στην Paneotrad. Τοποθετούμε την ειδική λεκάνη στη βάση της και στη συνέχεια τα ζυμάρια στο τελάρο και χαράζουμε.
- 5. Φούρνιασμα:** Στους 230°C για 35-40 λεπτά με ατμό για τη μπαγκέτα και 18-20 λεπτά με ατμό για τα κουβεράκια. Ανοίγουμε τα ντάμπερ 10 λεπτά πριν το τέλος.

### Προτάσεις για γεμίσεις στα κουβεράκια:

**Γέμιση 1:** Ελιές σε ροδέλες 350g, ρίγανη 4g

**Γέμιση 2:** Λιαστές ντομάτες ψιλοκομμένες 300g, βασιλικός 2g

**Γέμιση 3:** Πιπεριές Φλωρίνης ψιλοκομμένες 200g, φέτα 200g, κάπαρη 30g, θυμάρι 2g



# O-tentic Tutto Pugliese

## Λίγα Λόγια...

Το O-tentic Tutto Pugliese φτιάχνεται αποκλειστικά από το εξαιρετικό σκληρό σιτάρι Durum το οποίο λαμβάνεται με την ανάμιξη ποικιλιών που καλλιεργούνται στις περιοχές της Πούλιας στην Ιταλία. Το πιστοποιημένο αυτό αλεύρι σε συνδυασμό με το προζύμι δίνει το μοναδικό ψωμί Pugliese με κίτρινο χρώμα στην ψίχα και υγρασία που το κάνει να διατηρείται φρέσκο για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Δοσολογία χρήσης:  
100%

Συσκευασία:  
Κιβώτιο 10kg

### Συστατικά

O-tentic Tutto Pugliese

Νερό

### Δοσολογία

1 kg

750 g

### Εκτέλεση:

- 1. Ζύμωμα:** Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 10 λεπτά στην 1η ταχύτητα και για 3 λεπτά στην 2η ταχύτητα.
- 2. Θερμοκρασία ζύμης:** 27°C.
- 3. Ξεκούραση σε μάζα:** 20 λεπτά.
- 4. Κόψιμο:** Κόβουμε στα 300g και προπλάθουμε.
- 5. Ενδιάμεση Ξεκούραση:** 20 λεπτά.
- 6. Μορφοποίηση:** Πλάθουμε σε καρβέλια και τοποθετούμε σε τελάρο.
- 7. Στόφα:** 45 λεπτά στους 28°C με 85% υγρασία.
- 8. Τελική Μορφοποίηση:** Πασπαλίζουμε με σιμιγδαλένιο αλεύρι και χαράζουμε.
- 9. Φούρνισμα:** Στους 230°C για 35 λεπτά με λίγο ατμό και ανοιχτό ντάμπερ στα τελευταία 15 λεπτά.





# Litauischen Brot

## Λίγα Λόγια...

Το Litauischen Brot είναι ένα ειδικό μίγμα για Λιθουανικό μαύρο ψωμί με γήλυκιά, ελαφρώς ξινή και αλμυρή και αρκετά έντονη γεύση από κυδώνι. Το κύριο μπαχαρικό στη συνταγή είναι το κύμινο που είναι κοινώς γνωστό ότι έχει καλή επίδραση στην πέψη. Τα ειδικά συστατικά του όπως το βινούχο αλεύρι σίκαλης και το καβουρδισμένο αλεύρι σίκαλης, δίνουν στο ψωμί μια γεύση βύνης, βοηθούν στην καλύτερη απορρόφηση νερού και παρατείνουν τη φρεσκάδα του ψωμιού. Είναι τέλος ένα προϊόν "Καθαρής ετικέτας".

**Δοσολογία χρήσης:**  
25%

**Συσκευασία:**  
Σακί 25kg

### Συστατικά

| Συστατικά               | Δοσολογία    |
|-------------------------|--------------|
| <b>Litauischen Brot</b> | <b>1 kg</b>  |
| Αλεύρι σίκαλης          | 2,7 kg       |
| Αλεύρι 70% δυνατό       | 300 g        |
| <b>Μαγιά Levante</b>    | <b>140 g</b> |
| Νερό δροσερό            | 2,7 kg       |

### Δοσολογία



### Εκτέλεση:

- 1. Ζύμωμα:** Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά για 12-14 λεπτά στην 1η ταχύτητα.
- 2. Θερμοκρασία ζύμης:** 28-30°C.
- 3. Ξεκούραση σε μάζα:** 20 λεπτά.
- 4. Ζύγισμα:** Ζυγίζουμε στο επιθυμητό βάρος και πλάθουμε.
- 5. Στόφα:** 35-40 λεπτά στους 30°C με 72% υγρασία.
- 6. Τελική Μορφοποίηση:** Αναποδογυρίζουμε και αλευρώνουμε.
- 7. Φούρνισμα:** Στους 240°C και χαμηλώνουμε στους 200°C για 50 λεπτά με ατμό ανάλογα το βάρος και 10 λεπτά πριν το τέλος ανοίγουμε τα ντάμπερ.

# Puravita German Rye Bread

## Λίγα Λόγια...

Το Puravita German Rye Bread είναι ένα μίγμα με 100% Γερμανική σίκαλη και προζύμι Sapore για την παρασκευή υψηλής ποιότητας ψωμιού σίκαλης.

Δοσολογία χρήσης:  
70%

Συσκευασία:  
Σακί 15kg

## Mini Buns Σίκαλης

| Συστατικά                       | Δοσολογία    |
|---------------------------------|--------------|
| <b>Easy Puravita German Rye</b> | <b>500 g</b> |
| Αλεύρι 70% δυνατό               | 500 g        |
| Νερό                            | ±520 g       |
| <b>Μαγιά Levante</b>            | <b>40 g</b>  |
| Ζάχαρη                          | 70 g         |
| Αλάτι                           | 2 g          |
| <b>Soft'r Alpaga</b>            | <b>10 g</b>  |
| <b>Argenta Dessert</b>          | <b>40 g</b>  |

### Εκτέλεση:

- 1. Ζύμωμα:** Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί, για 2-3 λεπτά στην 1η ταχύτητα και 6-8 λεπτά στη 2η.
- 2. Θερμοκρασία ζύμης:** 25°C.
- 3. Ξεκούραση σε μάζα:** 10 λεπτά.
- 4. Μορφοποίηση:** Κόβουμε σε βάρος 40g, δίνουμε σχήμα στρογγυλό και πατάμε.
- 5. Στόφα:** 55-60 λεπτά στους 35°C με 85% υγρασία. Στα πρώτα 15 λεπτά τα ξαναπατάμε και ξανατοποθετούμε στη στόφα.
- 6. Διακόσμηση:** Πασπαλίζουμε με σιμιγδάλι.
- 7. Φούρνισμα:** Στους 230°C για περίπου 8 λεπτά.

**Γέμιση:** Ταραμοσαλάτα, χταπόδι ξυδάτο, κάπαρη, κόκκινη πιπερία, κολιάντρο, ξύσμα λεμονιού.

### Κάτι παραπάνω...

#### Ταραμοσαλάτα

Μουσκεύουμε μισή φρατζόλα ψωμί χωρίς κόρα, σε ένα μπολ με νερό. Στον κάδο του μπλέντερ πολτοποιούμε ένα ξερό κρεμμύδι, προσθέτουμε 100g ταραμά και το χυμό από ένα λεμόνι. Προσθέτουμε την ψίχα από το ψωμί την οποία έχουμε στραγγίξει καλά και χτυπάμε την ταραμοσαλάτα μας με ελαιόλαδο μέχρι να αποκτήσει ωραία υφή.

# Brioche & Softgrain Multigrain

## Λίγα Λόγια...

Το Brioche είναι ένα μίγμα για Ταηλικού τύπου brioche. Είναι εύκολο και γρήγορο στην εκτέλεση με σταθερό αποτέλεσμα. Έχει μια ελαφριά, ήπια γλυκύτητα και βουτυρένια γεύση ώστε να αναδεικνύει τις γεμίσεις, γλυκές ή αλμυρές.

Δοσολογία χρήσης:  
100%

Συσκευασία:  
Σακί 25kg

## Brioche Πολύσπορο

| Συστατικά                      | Δοσολογία    |
|--------------------------------|--------------|
| <b>Tegral Brioche</b>          | <b>2 kg</b>  |
| Αυγά                           | 200 g        |
| <b>Corman Dairy Butter 82%</b> | <b>300g</b>  |
| Νερό                           | 480 g        |
| <b>Μαγιά Levante</b>           | <b>100 g</b> |
| <b>Softgrain Multigrain</b>    | <b>600 g</b> |

### Εκτέλεση:

- 1. Ζύμωμα:** Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 2 λεπτά στην 1η ταχύτητα και κατόπιν στη 2η για περίπου 8 λεπτά.
- 2. Θερμοκρασία ζύμης:** 26-28°C.
- 3. Ξεκούραση σε μάζα:** 10 λεπτά.
- 4. Μορφοποίηση:** Διαιρούμε στο επιθυμητό βάρος και δίνουμε σχήμα ωοειδές.
- 5. Στόφα:** ±60 λεπτά στους 34-36°C με 75% υγρασία.
- 6. Τελική Μορφοποίηση:** Αλείφουμε τα brioche με Sunset Glaze αραιωμένο με 30% νερό.
- 7. Φούρνισμα:** Στους 230°C για 8-10 λεπτά.

**Γέμιση:** Καπνιστό νουά μοσχασίσιο ή μπρεζαόλα, παρμεζάνα, baby ρόκα, μαγιονέζα με λάδι τρούφας, πατάτες "paille".

### Κάτι παραπάνω...

#### Πατάτες paille

Τρίβουμε σε λεπτή Julienne τις πατάτες και τις τηγανίζουμε σε μέτρια φωτιά, τις στραγγίζουμε σε χαρτί και τις αλατίζουμε.



# O-tentic Durum & Sapore Oberto

## Λίγα Λόγια...

Το O-tentic Durum 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 Durum δημιουργούνται μέσα από διαδικασία φυσικών ζυμώσεων χωρίς τεχνητά πρόσθετα. Αυτό δίνει στα ψωμιά ακόμα πιο αυθεντική γεύση.

**Δοσολογία χρήσης:**  
4%

**Συσκευασία:**  
Κιβώτιο 10x1kg

## Φρατζολάκι Cheesy

| Συστατικά             | Δοσολογία   |
|-----------------------|-------------|
| Αλεύρι 70% δυνατό     | 700 g       |
| Αλεύρι κίτρινο ψιλό   | 300 g       |
| Νερό                  | 650 g       |
| Αλάτι                 | 20 g        |
| Ζάχαρη                | 50 g        |
| <b>O-tentic Durum</b> | <b>40 g</b> |
| <b>Sapore Oberto</b>  | <b>20 g</b> |
| Τυρί Gouda τριμμένο   | 100 g       |
| Ελαιόλαδο             | 80 g        |

### Κάτι παραπάνω...

#### Ψητή φέτα

Ψήνουμε την φέτα σε ταψί αφού την έχουμε πασπαλίσει με λάδι, ρίγανη και πάπρικα.

#### Σως καρότο

Φτιάχνουμε την σως ανακατεύοντας την μαγιονέζα με το τριμμένο καρότο (το οποίο έχουμε σουρώσει) κύμινο και λίγο ξύσμα από πορτοκάλι.

### Εκτέλεση:

- 1. Ζύμωμα:** Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 5 λεπτά στη 1η ταχύτητα και 6 λεπτά στη 2η.
- 2. Θερμοκρασία ζύμης:** 25°C.
- 3. Ξεκούραση σε μάζα:** 15 λεπτά.
- 4. Μορφοποίηση:** Κόβουμε σε βάρος 150g και πλάθουμε σε φρατζολάκι με μύτες.
- 5. Στόφα:** 45-60 λεπτά στους 30°C με 75% υγρασία.
- 6. Διακόσμηση:** Πασπαλίζουμε με αλεύρι και χαράζουμε.
- 7. Φούρνισμα:** Στους 230°C με ατμό για 15 λεπτά.

**Γέμιση 1:** Ομελέτα με αυγά, ντομάτα, ρίγανη, πάστα από ελιές καλαμών, ψητή φέτα, καπαρόφυλλα.

**Γέμιση 2:** Σύγκλινο Μάνης, μοτσαρέλα, σως καρότο και σπανάκι.

# O-tentic Tutto Pugliese

## Λίγα Λόγια...

Η "focaccia alla Genovese" αποτελεί μια τυπική Ιταλική συνταγή προερχόμενη από την περιοχή της Λιγούρια μα ευρέως διαδεδομένη σε ολόκληρη τη χώρα. Συνήθως είναι περίπου 2cm σε ύψος, μαλακή και αρκετά εύθραυστη, όχι ελαστική, και λαδώνεται με extra παρθένο ελαιόλαδο. Συνδυάζεται με διάφορα μυρωδικά όπως δεντρολίβανο, φασκόμηλο ή άλλα υλικά όπως για παράδειγμα καρύδια, πατάτες, ελιές, τυρί, κρεμμύδι, κλπ.

## Focaccia με Σπανάκι

| Συστατικά               | Δοσολογία |
|-------------------------|-----------|
| O-tentic Tutto Pugliese | 1 kg      |
| Νερό                    | 680 g     |
| Ελαιόλαδο               | 70 g      |

| Γέμιση           | Δοσολογία |
|------------------|-----------|
| Σπανάκι          | 200 g     |
| Ελιές καθαμών    | 50 g      |
| Φρέσκια ρίγανη   | 5 g       |
| Φρέσκο κόθιανδρο | 4 g       |

### Εκτέλεση:

- 1. Ζύμωμα:** Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 5 λεπτά στην 1η ταχύτητα και για 7 λεπτά στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε την γέμιση 1 λεπτό πριν το τέλος.
- 2. Θερμοκρασία ζύμης:** 26°C.
- 3. Ξεκούραση σε μάζα:** 30-40 λεπτά.
- 4. Κόψιμο:** Κομμάτια των 1,4kg και τα τυλίγουμε σε ρολό.
- 5. Ενδιάμεση Ξεκούραση:** 30-40 λεπτά αφού σκεπάσουμε με νάιλον.
- 6. Μορφοποίηση:** Ανοίγουμε τη ζύμη στη σφολιατομηχανή περίπου στα 5mm (ή με τον πλάστη). Λαδώνουμε το ταψί και την τοποθετούμε μέσα
- 7. Στόφα:** 50 λεπτά στους 30°C με 75% υγρασία.
- 8. Επάλειψη:** Φτιάχνουμε ένα μίγμα με 450g νερό, 450g ελαιόλαδο και 30g αλάτι φιλό, ανακατεύουμε με σύρμα πολύ καλά ώστε να πάρει κρεμώδη υφή. Βγάζουμε το ταψί από την στόφα, ρίχνουμε σε όλη την επιφάνεια από το μίγμα και πατάμε έντονα με τα δάχτυλα ώστε να πάει παντού.
- 9. Τελική Στόφα:** 20-30 λεπτά στους 30°C με 75% υγρασία.
- 10. Φούρνισμα:** Στους 230°C χωρίς ατμό για 25 λεπτά.

# Puravita Natura Grain

## Λίγα Λόγια...

Το Puravita Natura Grain είναι ένα γευστικό πολύσπορο ψωμί, πλούσιο σε φυτικές ίνες και πολύτιμα θρεπτικά συστατικά. Είναι πλούσιο σε βιταμίνη Β6, φώσφορο, χαλκό και πηγή φυτικών ινών, πρωτεϊνών, βιταμινών Ε, Β1, Ω3 και σεληνίου, ενώ είναι χαμηλό σε λιπαρά και σάκχαρα.

**Δοσολογία χρήσης:**  
30%

**Συσκευασία:**  
Σακί 25kg

## Πιτάκια Πολύσπορα

| Συστατικά                                 | Δοσολογία    |
|---|--------------|
| <b>Easy Puravita Natura Grain*</b>        | <b>210 g</b> |
| Αλεύρι 70% δυνατό*                        | 490 g        |
| Ζάχαρη                                    | 10 g         |
| <b>Corman Dairy Butter 82% (παγωμένο)</b> | <b>500 g</b> |
| Νερό παγωμένο                             | 140 g        |

### Εκτέλεση:

- 1. Ζύμωμα:** Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά, εκτός του νερού, έχοντας κόψει το βούτυρο σε κυβάκια, για 3-4 λεπτά στην 1η ταχύτητα μέχρι η ζύμη μας να αποκτήσει μια αμμώδη υφή. Στη συνέχεια, προσθέτουμε το νερό και ζυμώνουμε για 1 λεπτό ακόμα.
- 2. Θερμοκρασία ζύμης:** 18°C.
- 3. Ξεκούραση σε μάζα:** Στο ψυγείο για 30 λεπτά.
- 4. Μορφοποίηση:** Ανοίγουμε στη σφολιατομηχανή ανάμεσα σε 2 αντικολλητικά χαρτιά σε πάχος 2mm, κόβουμε με στρογγυλό κουπάτ διαμέτρου 10cm, τοποθετούμε τη γέμιση στο κέντρο και κλείνουμε σε σχήμα τριγωνικό. Για τη 2η γέμιση, έχουμε κόψει το μαστέλο σε τριγωνάκια και τοποθετούμε στο άνοιγμα της ζύμης.
- 7. Φούρνισμα:** Στους 200°C για 15-20 λεπτά.

**Γέμιση 1:** Ανακατεύουμε 200g γιαούρτι με 200g κασέρι τριμμένο, 100g ψιλοκομμένο παστοურμά και 75g ψιλοκομμένη λιαστή ντομάτα.

**Γέμιση 2:** Καραμελωμένα κρεμμύδια με θυμάρι, μέλι, ελιά, μαστέλο.

\* Τα υλικά πρέπει να χρησιμοποιηθούν αφού μπουν στην κατάψυξη για περίπου μισή ώρα.

### Κάτι παραπάνω...

#### Καραμελωμένα κρεμμύδια

Ψήνουμε σε ένα κατσαρολάκι με κλειστό καπάκι 500g χοντροκομμένα φρέσκα κρεμμύδια με 100g βούτυρο, 100g ζάχαρη και αλατοπιπερώνουμε. Εφόσον μαλακώσουν αφαιρούμε το καπάκι ώστε να πιουν τα υγρά. Λίγο πριν καραμελώσουν προσθέτουμε 50g ξύδι βαλσάμικο. Αφού κρυσώσουν προσθέτουμε ψιλοκομμένες ελιές και φρέσκο θυμάρι.

# O-tentic Tutto Pugliese

## Λίγα Λόγια...

Στη Γαλλική κουζίνα, το fougasse είναι ένα είδος ψωμιού κυρίως συνδεδεμένο με την περιοχή Provence αλλά βρίσκεται σε παραλλαγές και σε άλλες περιοχές και αποτελεί τη Γαλλική εκδοχή της focaccia. Συνήθως παρασκευάζεται σε σχήμα που να θυμίζει στάχυ.

## Φougasse και Μπαγκετίνι

| Συστατικά                      | Δοσολογία   |
|--------------------------------|-------------|
| <b>O-tentic Tutto Pugliese</b> | <b>1 kg</b> |
| Νερό                           | 680 g       |
| Ελαιόλαδο                      | 70 g        |

### Εκτέλεση:

- 1. Ζύμωμα:** Ζυμώνουμε το O-tentic Tutto Pugliese με 600g νερό στην 1η ταχύτητα για 6 λεπτά κατόπιν προσθέτουμε σταδιακά το υπόλοιπο νερό και ζυμώνουμε για άλλα 6 λεπτά στη 2η ταχύτητα. Στο τελευταίο λεπτό του ζυμώματος προσθέτουμε τις γεμίσεις και κλείνουμε με το ελαιόλαδο.
- 2. Θερμοκρασία ζύμης:** 26°C.
- 3. Ξεκούραση σε μάζα:** 20 λεπτά.
- 4. Κόψιμο:** Για τα μπαγκετίνια 120g και πλάθουμε σε φιτίλι και για τα fougasse 150g και πλάθουμε ελαφρώς σε μπαλάκι.
- 5. Ενδιάμεση ξεκούραση:** 15 λεπτά.
- 6. Τελική Μορφοποίηση:** Πλάθουμε μπαγκετίνια 40cm και τοποθετούμε σε τελάρο. Για το fougasse ανοίγουμε το μπαλάκι με τον πλάστη σε πάχος 1cm και τοποθετούμε σε τελάρο.
- 7. Στόφα:** 45 λεπτά στους 30°C με 75% υγρασία. Κατόπιν χαράζουμε τα μπαγκετίνια με ξυράφι και τα fougasse τα κόβουμε στο σχήμα τους χρησιμοποιώντας ένα κόφτη ζύμης.
- 8. Φούρνισμα:** Στους 230°C για 17-19 λεπτά με ατμό, με ανοιχτό το ντάμπερ στα τελευταία λεπτά.

### Προτάσεις για γεμίσεις (ποσοστά επί του αλεύρου)

**Γέμιση 1:** Αποξηραμένο κρεμμύδι 4%, μουστάρδα σε σκόνη 0,5%

**Γέμιση 2:** Ελιά μαύρη σε ροδέλα 15%, ελιά πράσινη σε ροδέλα 15%, ρίγανη 0,5%

**Γέμιση 3:** Φέτα σε τρίμμα 40%, ρίγανη 0,5%

**Γέμιση 4:** Bacon σε κύβους 20%, τυρί cheddar σε κύβους 20%, **Pizzatop 5%**

### Κάτι παραπάνω...

Μετά το ψήσιμο και πριν να κρυώσει πεκάζουμε ελαφρά με ελαιόλαδο για επιπλέον γεύση.



# O-tentic Tutto Pugliese

## Λίγα Λόγια...

Είναι γενικά γνωστό ότι στην περιοχή της Πούλιας στην νοτιοανατολική Ιταλία και πιο συγκεκριμένα στην Αλταμούρα παράγονται μερικά από τα πιο γευστικά ψωμιά στον κόσμο. Το μυστικό για την θαυμάσια γεύση τους είναι απλό και οφείλεται στα υλικά τους- προζύμι, σκληρό αλεύρι σίτου και καλό ψήσιμο. Η ιδιαιτερότητα που έχει αυτό το αλεύρι είναι ότι έχει μεγαλύτερη απορροφητικότητα σε νερό σε σχέση με άλλα αλεύρα σίτου που σημαίνει ότι η υγρασία απελευθερώνεται πιο αργά κατά την διάρκεια του ψησίματος. Η Puratos έφτιαξε το O-tentic Tutto Pugliese από το πιστοποιημένο αυτό αλεύρι που σε συνδυασμό με το προζύμι δίνει το μοναδικό ψωμί Pugliese.

## Ψωμάκι Sandwich

| Συστατικά               | Δοσολογία |
|-------------------------|-----------|
| O-tentic Tutto Pugliese | 1 kg      |
| Νερό                    | 750 g     |

### Εκτέλεση:

- 1. Ζύμωμα:** Αναμιγνύουμε το O-tentic Tutto Pugliese με 650g νερό για 6 λεπτά στην 1η ταχύτητα. Προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό σταδιακά και ζυμώνουμε για ακόμα 6 λεπτά στην 2η ταχύτητα.
- 2. Θερμοκρασία ζύμης:** 26°C.
- 3. Ξεκούραση σε μάζα:** 20 λεπτά.
- 4. Κόψιμο:** Κομμάτια των 180g.
- 5. Ενδιάμεση ξεκούραση:** 18 λεπτά.
- 6. Μορφοποίηση:** Σε μπαγκέτα των 25cm και τοποθετούμε σε μπαγκετολαμαρίνα.
- 7. Στόφα:** 40-45 λεπτά στους 30°C με 75% υγρασία.
- 8. Φούρνισμα:** Αλευρώνουμε και χαράζουμε. Ψήνουμε στους 230°C με ατμό για 23 λεπτά.

**Γέμιση:** Βούτυρο Corman 82% αρωματισμένο με καφέ, ψημένες μελιτζάνες σε ροδέλες, προσούτο.





# Τσουρέκι Πολίτικο

## Λίγα Λόγια...

Το Πολίτικο τσουρέκι Θεσσαλονίκης είναι ένα «βαρύ» τσουρέκι με έντονη βουτυρένια γεύση και γλυκιά επίγευση. Περιέχει φυσικό προζύμι *Saroge*, μαχλέπι και κακουλέ. Είναι εύκολο στην παρασκευή του και διατηρεί τη φρεσκάδα και τη μαλακότητα του.

Δοσολογία χρήσης:  
100%

Συσκευασία:  
Σακί 25kg

## Γεμιστό με Καρύδι

| Συστατικά                | Δοσολογία |
|--------------------------|-----------|
| Tegral Τσουρέκι Πολίτικο | 1 kg      |
| Νερό (ζεστό 35-40°)      | ±330 g    |
| Corman Dairy Butter 82%  | 100 g     |
| Μαγιά Levante            | 80 g      |

| Γέμιση                 | Δοσολογία |
|------------------------|-----------|
| Puratos Walnut filling | 1 kg      |
| Νερό                   | 350 g     |

### Εκτέλεση:

- 1. Ζύμωμα:** Βάζουμε το μίγμα Tegral Τσουρέκι Πολίτικο, την μαγιά και το 80% του νερού σε ταχυζυμωτήριο και ζυμώνουμε στην 1η ταχύτητα για 3 λεπτά. Κατόπιν στην 2η ταχύτητα προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό και το βούτυρο και ζυμώνουμε για 12-15 λεπτά.
- 2. Θερμοκρασία ζύμης:** 30-32°C.
- 3. Ξεκούραση σε μάζα:** 10-20 λεπτά, (ανάλογα την θερμοκρασία της ζύμης και την θερμοκρασία περιβάλλοντος).
- 4. Μορφοποίηση:** Ζυγίζουμε κομμάτια ζύμης των 250 ή 300g, αφήνουμε άλλα 10 λεπτά ξεκούραση και στη συνέχεια ανοίγουμε με τον πλάστη ή τη σφολιατομηχανή σε διαστάσεις 40×10cm. Με σακούλα ζαχαροπλαστικής τοποθετούμε τη γέμιση κατά μήκος της ζύμης, ψεκάζουμε με λίγο νερό και κλείνουμε καλά ρολάροντάς τη. Στη συνέχεια πλάθουμε τα δυο κορδόνια.
- 5. Διακόσμηση:** Αλείφουμε με Sunset Glaze αραιωμένο με 20% νερό.
- 6. Στόφα:** 50-60 λεπτά, στους 36-38°C και με 75-85% υγρασία.
- 7. Φούρνισμα:** Στους 160-170°C χωρίς ατμό και ανοιχτό το τάμπερ (τελαρωτός φούρνος), για 40 λεπτά (ανάλογα το φούρνο και το βάρος της ζύμης).

**Γέμιση 1:** Ανακατεύουμε το καρύδι με το νερό μέχρι να ομογενοποιηθεί.

**Γέμιση 2:** Εναλλακτικά χρησιμοποιούμε την πραλίνα **Carat Supercrem Nutolade**.



# Poppy Seeds

## Λίγα Λόγια...

Μια πρωτότυπη γευστικά και εμφανισιακά πρόταση για γέμιση με περιεκτικότητα 50% σε παπαρουνόσπορο. Η μοναδικότητα των δύο μιγμάτων έγκειται στο χρώμα του παπαρουνόσπορου που είναι γκρι και άσπρος αντίστοιχα. Ο γκρι παπαρουνόσπορος παράγεται αποκλειστικά και μόνο στην Αυστρία όπου γίνεται η επεξεργασία και συσκευασία του. Ο άσπρος παπαρουνόσπορος έχει μια ιδιαιτερότητα τόσο γευστικά όσο και εμφανισιακά όπου μετά το ψήσιμο δίνει ένα χρώμα χρυσαφένιο. Οι δύο γεμίσεις είναι σταθερές στο ψήσιμο καθώς και στην κατάψυξη. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε πολλές εφαρμογές στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική.

**Συσκευασία:**  
Σακί 25kg

## Βrioche με γέμιση Παπαρουνόσπορο

| Συστατικά               | Δοσολογία | Γέμιση              | Δοσολογία |
|-------------------------|-----------|---------------------|-----------|
| Tegral Brioche          | 2 kg      | Puratos Poppy seeds | 1 kg      |
| Αυγά                    | 200 g     | Νερό                | 300-350 g |
| Corman Dairy Butter 82% | 300 g     |                     |           |
| Νερό                    | 600 g     |                     |           |
| Μαγιά Levante           | 100 g     |                     |           |

### Εκτέλεση:

- 1. Ζύμωμα:** Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 2 λεπτά στην 1η ταχύτητα και κατόπιν για ±8 λεπτά στην 2η ταχύτητα.
- 2. Θερμοκρασία ζύμης:** 26-28°C.
- 3. Ξεκούραση σε μάζα:** 10 λεπτά.
- 4. Κόψιμο:** Διαιρούμε σε κομμάτια των 500g και δίνουμε σχήμα ωοειδές.
- 5. Ενδιάμεση ξεκούραση:** 10 λεπτά.
- 6. Μορφοποίηση:** Ανοίγουμε στη σφολιατομηχανή σε πάχος 2mm, απλώνουμε μια λεπτή στρώση από τη γέμιση παπαρουνόσπορου και ρολάρουμε. Τέλος, κόβουμε σε ρολά των 5cm και τα τοποθετούμε σε φόρμες ή στη λαμαρίνα.
- 7. Στόφα:** ±60 λεπτά στους 34-36°C με 75% υγρασία.
- 8. Τελική Μορφοποίηση:** Αλείφουμε τα brioche με Sunset Glaze αραιωμένο με 30% νερό, πατάμε με τα δάχτυλα στο κέντρο και γεμίζουμε.
- 9. Φούρνισμα:** Στους 190-200°C για περίπου 15 λεπτά ανάλογα το βάρος.

**Γέμιση:** Ανακατεύουμε τον παπαρουνόσπορο με το νερό μέχρι να ομογενοποιηθεί.



# Topfil Apple

## Λίγα Λόγια...

Το Topfil Apple Slices 86% είναι έτοιμη γέμιση μήλου σε ολόκληρες φέτες με περιεκτικότητα 86% σε φρούτο. Είναι κατάλληλο για πολλαπλές εφαρμογές στην αρτοποιία και τα ζαχαροπλαστική και σταθερό στο ψήσιμο και στην κατάψυξη. Διατηρεί την τραγανότητα του φρέσκου μήλου και μετά το ψήσιμο.

**Συσκευασία:**  
Δοχείο 5kg

## Μπουκίτσες Μήλου

| Συστατικά               | Δοσολογία | Γέμιση                         | Δοσολογία        |
|-------------------------|-----------|--------------------------------|------------------|
| Tegral Brioche          | 2 kg      | Ζάχαρη                         | 800 g            |
| Νερό                    | 600 g     | <b>Topfil Apple Slices 86%</b> | <b>όσο</b>       |
| Corman Dairy Butter 82% | 300 g     |                                | <b>χρειαστεί</b> |
| Αυγά                    | 200 g     | Κανέλα                         | 17 g             |
| Μαγιά Levante           | 100 g     |                                |                  |

### Εκτέλεση:

- 1. Ζύμωμα:** Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στην 1η ταχύτητα για 2 λεπτά και κατόπιν στην 2η ταχύτητα για ±8 λεπτά.
- 2. Θερμοκρασία ζύμης:** 26-28°C.
- 3. Ξεκούραση σε μάζα:** 10 λεπτά.
- 4. Μορφοποίηση:** Ανοίγουμε τη ζύμη στη σφολιατομηχανή σε πάχος 1mm. Κόβουμε λωρίδες των 7cm και απλώνουμε κατά μήκος το Topfil Apple Slices 86% και κλείνουμε ρολάροντας. Κόβουμε σε μήκος 6cm και πιέζουμε τις άκρες να κλείσουν. Βουτάμε σε λιωμένο βούτυρο το ζυμάρι μας, το ρολάρουμε σε ζάχαρη και κανέλα και τοποθετούμε σε μακρόστενα καραμελόχαρτα.
- 5. Στόφα:** 35-40 λεπτά στους 35°C με 75% υγρασία.
- 6. Φούρνισμα:** Στους 225°C για 8 λεπτά.



# Dolce Paradiso

## Λίγα Λόγια...

Το Dolce Paradiso είναι το νέο μίγμα της Puratos για την παρασκευή παραδοσιακών γλυκών όπως ραβανί, καρυδόπιτα, πορτοκαλόπιτα και σάμαλι. Είναι εύκολο στη χρήση και χαρίζει πλούσια γευστικά αποτελέσματα. Τα γλυκά διατηρούνται φρέσκα για μεγάλο χρονικό διάστημα.

**Δοσολογία χρήσης:**  
100%

**Συσκευασία:**  
Σακί 15kg

## Πορτοκαλόπιτα

| Συστατικά              | Δοσολογία   | Σιρόπι                 | Δοσολογία |
|------------------------|-------------|------------------------|-----------|
| <b>Dolce Paradiso</b>  | <b>1 kg</b> | Νερό                   | 1 kg      |
| Ηλιέλαιο               | 390 g       | Ζάχαρη                 | 1,3 kg    |
| Χυμός πορτοκάλι        | 390 g       | Γλυκόζη                | 120 g     |
| Αυγό                   | 1 τμχ       | Ξυλά κανέλας           | 1 τμχ     |
| Φύλλο κρούστας         |             | Χυμός λεμονιού         | 5 g       |
| Ξεραμένο ή ψημένο      | 300 g       | Φλούδα από 1 πορτοκάλι |           |
| Ξύσμα από 3 πορτοκάλια |             |                        |           |

### Εκτέλεση:

Τοποθετούμε στο μίξερ το χυμό πορτοκαλιού, το ηλιέλαιο, το ξύσμα πορτοκαλιού, το αυγό και το **Dolce Paradiso**. Αναμιγνύουμε για 1 λεπτό στην αργή ταχύτητα και 2 λεπτά στη μεσαία. Προσθέτουμε το ξεραμένο φύλλο κρούστας σπάζοντας το σε κομμάτια και ανακατεύουμε για 1 λεπτό στην αργή ταχύτητα. Τοποθετούμε σε ταψάκι και ψήνουμε. Για μίγμα 1kg ψήνουμε σε αερόθερμο στους 170°C για ±30 λεπτά και σε ταμπανωτό στους 185°C για ±30 λεπτά. Με καυτή την πορτοκαλόπιτα προσθέτουμε ζεστό σιρόπι αμέσως.

**Για το σιρόπι:** Τοποθετούμε στην κατσαρόλα το νερό, τη ζάχαρη και τα μυρωδικά και ανακατεύουμε πολύ ελαφρά μια φορά. Πριν να βράσει το σιρόπι προσθέτουμε τη γλυκόζη και ανακατεύουμε ξανά πολύ ελαφρά μια φορά. Από τη στιγμή που θα βράσει καλά το σιρόπι, μετράμε 45-55 δευτερόλεπτα και σβήνουμε τη φωτιά. Προαιρετικά, μπορούμε να κλείσουμε την κατσαρόλα με το καπάκι, αφού σβήσουμε το σιρόπι, για να αποφύγουμε το ζαχάρωμα.



# Dolce Paradiso

## Κάτι Παραπάνω...

Μπορούμε να διαφοροποιήσουμε το άρωμα που βγάζει το γλυκό μας αντικαθιστώντας το ξύσμα λεμονιού με κάποιο άλλο εσπεριδοειδές όπως πορτοκάλι, περγαμόντο ή ένα μίγμα εσπεριδοειδών.

## Ραβανί

| Συστατικά             | Δοσολογία   |
|-----------------------|-------------|
| <b>Dolce Paradiso</b> | <b>1 kg</b> |
| Ηλιέλαιο              | 375 g       |
| Νερό                  | 375 g       |
| Ξύσμα από 1 λεμόνι    |             |

| Σιρόπι                 | Δοσολογία |
|------------------------|-----------|
| Νερό                   | 1 kg      |
| Ζάχαρη                 | 1,3 kg    |
| Γλυκόζη                | 120 g     |
| Ξυλά κανέλας           | 1 τμχ     |
| Χυμός λεμονιού         | 5 g       |
| Φλούδα από 1 πορτοκάλι |           |

### Εκτέλεση:

Στο μίξερ βάζουμε το νερό, το ηλιέλαιο και το ξύσμα και έπειτα προσθέτουμε το **Dolce Paradiso**. Αναμιγνύουμε με το φτερό για 1 λεπτό στην αργή ταχύτητα, 2 λεπτά στη μεσαία και 1 λεπτό στην αργή ξανά. Τοποθετούμε σε ταψάκι και ψήνουμε. Για μίγμα 1kg ψήνουμε σε αερόθερμο στους 175°C για ±30 λεπτά και σε ταμπανωτό στους 180°C για ±30 λεπτά. Σιροπιάζουμε με χλιαρό το ραβανί και χλιαρό σιρόπι σιγά σιγά.

**Για το σιρόπι:** Τοποθετούμε στην κατσαρόλα το νερό, τη ζάχαρη και τα μυρωδικά και ανακατεύουμε πολύ ελαφρά μια φορά. Πριν να βράσει το σιρόπι προσθέτουμε τη γλυκόζη και ανακατεύουμε ξανά πολύ ελαφρά μια φορά. Από τη στιγμή που θα βράσει καλά το σιρόπι, μετράμε 45-55 δευτερόλεπτα και σβήνουμε τη φωτιά. Προαιρετικά, μπορούμε να κλείσουμε την κατσαρόλα με το καπάκι, αφού σβήσουμε το σιρόπι, για να αποφύγουμε το ζαχάρωμα.



# Dolce Paradiso

## Κάτι Παραπάνω...

Για το παραδοσιακό ντεκόρ με τους ξηρούς καρπούς στο σάμαλι, όταν βγάλουμε το σάμαλι κατά τη διάρκεια του ψησίματος για να το κόψουμε, τοποθετούμε σε κάθε κομμάτι 1 τεμάχιο αποφλοιωμένου άψητου ξηρού καρπού (συνήθως αμύγδαλο ή φουντούκι).

## Σάμαλι

### Συστατικά

**Dolce Paradiso**

Νερό

Ηλιέλαιο

Αυγά

Μαστίχα σε σκόνη

Γιαούρτι στραγγιστό

**Corman Dairy Butter 82%**

(λιωμένο)

### Δοσολογία

**1 kg**

380 g

220 g

100 g

1 g

150 g

**110 g**

### Σιρόπι

Νερό

Ζάχαρη

Γλυκόζη

Χυμός λεμονιού

### Δοσολογία

**1 kg**

1,3 kg

120 g

5 g

## Εκτέλεση:

Στο μίξερ βάζουμε το νερό, το ηλιέλαιο, τα αυγά και έπειτα προσθέτουμε το **Dolce Paradiso**. Αναμιγνύουμε με το φτερό για 1 λεπτό στην πρώτη ταχύτητα και 2 λεπτά στη δεύτερη. Προσθέτουμε το γιαούρτι, το λιωμένο βούτυρο και τη μαστίχα σε σκόνη. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα στη δεύτερη ταχύτητα για 2 λεπτά και για 1 λεπτό στην πρώτη. Φορμάρουμε το σάμαλι στα σκεύη ψησίματος. Τα αφήνουμε για 10 λεπτά φορμαρισμένα. Για μίγμα 1kg ψήνουμε σε αερόθερμο στους 175°C για ±35 λεπτά και σε ταμπανωτό στους 180°C για ±35 λεπτά. 10 λεπτά πριν βγει το σάμαλι από το φούρνο το βγάζουμε και το κόβουμε στα επιθυμητά κομμάτια και το τοποθετούμε πάλι στο φούρνο για τον υπόλοιπο χρόνο. Σιροπιάζουμε με καυτό το σάμαλι και καυτό το σιρόπι.

**Για το σιρόπι:** Τοποθετούμε στην κατσαρόλα το νερό, τη ζάχαρη και τα μυρωδικά και ανακατεύουμε πολύ ελαφρά μια φορά. Πριν να βράσει το σιρόπι προσθέτουμε τη γλυκόζη και ανακατεύουμε ξανά πολύ ελαφρά μια φορά. Από τη στιγμή που θα βράσει καλά το σιρόπι, μετράμε 45-55 δευτερόλεπτα και σβήνουμε τη φωτιά. Προαιρετικά, μπορούμε να κλείσουμε την κατσαρόλα με το καπάκι, αφού σβήσουμε το σιρόπι, για να αποφύγουμε το ζαχάρωμα.



# Dolce Paradiso

## Κάτι Παραπάνω...

Για να πετύχουμε την ομοιόμορφη κατανομή της καρυδόψιχας στο γήυκό μας, ζυγίζουμε 100g από το κιλό του Dolce Paradiso μαζί με την καρυδόψιχα και ανακατεύουμε ελαφρώς. Με τον τρόπο αυτό «μονώνουμε» την καρυδόψιχα.

## Καρυδόπιτα

| Συστατικά      | Δοσολογία |
|----------------|-----------|
| Dolce Paradiso | 1 kg      |
| Νερό           | 390 g     |
| Ηλιέλαιο       | 390 g     |
| Καρυδόψιχα     | 280 g     |
| Κανέλλα        | 4 g       |
| Γαρίφαλο       | 1 g       |
| Κονιάκ         | 50 g      |
| Κακάο σκούρο   | 5 g       |

| Σιρόπι                 | Δοσολογία |
|------------------------|-----------|
| Νερό                   | 1 kg      |
| Ζάχαρη                 | 1,3 kg    |
| Γλυκόζη                | 120 g     |
| Ξυλά κανέλλας          | 1 τμχ     |
| Καρφάκι γαρύφαλλο      | 1 τμχ     |
| Χυμός λεμονιού         | 5 g       |
| Φλούδα από 1 πορτοκάλι |           |

### Εκτέλεση:

Βάζουμε σε μια λεκάνη όλα τα υγρά της συνταγής και κάνουμε ένα ανακάτεμα με το σύρμα. Προσθέτουμε όλα τα στερεά εκτός της καρυδόψιχας και κάνουμε στο χέρι ένα ανακάτεμα με το σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Τέλος, προσθέτουμε την καρυδόψιχα και ανακατεύουμε ελαφρά με μια μαρίζ. Τοποθετούμε σε ταψάκι και ψήνουμε, για μίγμα 1kg, σε αερόθερμο στους 175°C για ±30 λεπτά και σε ταμπανωτό στους 180°C για ±30 λεπτά. Σιροπιάζουμε με χλιαρό σιρόπι τη χλιαρή καρυδόπιτα σιγά σιγά.

**Για το σιρόπι:** Τοποθετούμε στην κατσαρόλα το νερό, τη ζάχαρη και τα μυρωδικά και ανακατεύουμε πολύ ελαφρά μια φορά. Πριν να βράσει το σιρόπι προσθέτουμε τη γλυκόζη και ανακατεύουμε ξανά πολύ ελαφρά μια φορά. Από τη στιγμή που θα βράσει καλά το σιρόπι, μετράμε 45-55 δευτερόλεπτα και σβήνουμε τη φωτιά. Προαιρετικά, μπορούμε να κλείσουμε την κατσαρόλα με το καπάκι, αφού σβήσουμε το σιρόπι, για να αποφύγουμε το ζαχάρωμα.



Συνταγές μπορείτε να βρείτε και  
στο site μας [www.puratos.gr](http://www.puratos.gr)

Η ομάδα των Τεχνικών μας  
Συμβούλων είναι πάντα έτοιμη  
να σας βοηθήσει.