MASTER CLASSES

ΣΥΝΤΑΓΕΣ / ΔΕΥΤΕΡΑ 15/11/21

artoza

ON THE GO ΜΠΟΛΑΚΙ

Από τον Γιώργο Τζανάκη, Executive pastry chef, Okyalos

ΕΞΩΤΙΚΟ PABANI
ΓΙΑ 39 ΤΕΜΑΧΙΑ

• PABANI

Ποσότητα	Υλικά
150 γρ.	γάλα
375 γρ.	ζάχαρη
300 γρ.	αβγά
300 γρ.	καρύδα
375 γρ.	αλεύρι
30 γρ.	μπέικιν πάουντερ
225 γρ.	λιωμένο βούτυρο

Εκτέλεση

Βάζουμε τα αβγά με την ζάχαρη στον κάδο του μίξερ με σύρμα να φουσκώσουν. Μόλις διπλασιαστεί ο όγκος τους προσθέτουμε το γάλα. Κατεβάζουμε απο το μίξερ και με απαλές κινήσεις προσθέτουμε και τα στερεά υλικά (αλεύρι, μπέικιν πάουντερ, καρύδα). Ομογενοποιούμε και στο τέλος ρίχνουμε λιωμένο το βούτυρο. Σερβίρουμε και ψήνουμε στους 165°C. Μετά σιροπιάζουμε: κρύο γλυκό - ζεστό σιρόπι.

• ΕΞΩΤΙΚΟ ΥΓΡΟ ΤΖΕΛ

Ποσότητα	Υλικά
350 γρ.	πουρές μάνγκο
150 γρ.	πουρές φρούτα του πάθους
100 γρ.	πουρές λάιμ
130 γρ.	ζάχαρη
19 γρ.	άγαρ - άγαρ

Εκτέλεση

Βάζουμε σε μια κατσαρόλα τους πουρέδες. Σε μια μπασίνα ζυγίζουμε την ζάχαρη με την πηκτίνη. Στους 40°C προσθέτουμε την πηκτίνη και βράζουμε για 2 λεπτά. Αφήνουμε στο ψυγείο να παγώσει και μετά με ένα ραβδομπλέντερ φτιάχνουμε το τζελ.

• ΚΡΕΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ

Ποσότητα	Υλικά
600 γρ.	αβγά
675 γρ.	ζάχαρη
525 γρ.	πουρές φρούτων του πάθους
55 γρ.	μάζα ζελατίνης
870 γρ.	βούτυρο

Εκτέλεση

Βάζουμε τον πουρέ μαζί με τα αβγά και την ζάχαρη σε μια μπασίνα και σε Bain Marie φτάνουν μέχρι τους 82°C. Κατεβάζουμε και προσθέτουμε τη μάζα ζελατίνης. Στους 60°C προσθέτουμε το βούτυρο και ομογενοποιούμε με το ραβδομπλέντερ. Αφήνουμε ένα βράδυ στο ψυγείο και κάνουμε χρήση.

• ΣΙΡΟΠΙ

Ποσότητα	Υλικά
486 γρ.	ζάχαρη
372 γρ.	νερό
60 γρ.	γλυκόζη
30 γρ.	μαλιμπού

Εκτέλεση

Βάζουμε τη ζάχαρη, το νερό και τη γλυκόζη μαζί σε μια κατσαρόλα και τα βράζουμε για ένα λεπτό. Στη συνέχεια μόλις κατεβάσουμε προσθέτουμε το μαλιμπού.

• ΚΡΑΜΠΛ ΛΑΙΜ-ΚΑΡΥΔΑ

Ποσότητα	Υλικά
250 γρ.	ζάχαρη
200 γρ.	βούτυρο
250 γρ.	αλεύρι
100 γρ.	πούδρα αμυγδάλου
150 γρ.	πούδρα καρύδας
2	ξύσμα λάιμ

Εκτέλεση

Βάζουμε στο μίξερ με φτερό ολα τα στερεά υλικά και το ξύσμα απο τα λάιμ. Στη συνέχεια προσθέτουμε το βούτυρο σε 3 δόσεις και συνεχίζουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί. Ψήνουμε στους 165°C μέχρι το επιθυμητό χρώμα.

• ΣΟΡΜΠΕ ΛΑΙΜ-ΚΑΡΥΔΑ

Ποσότητα	Υλικά
500 γρ.	νερό
125 γρ.	γλυκόζη σε σκόνη
140 γρ.	ζάχαρη
3,5 γρ.	σούπερ νετρόζη (με σταθεροποιητή)
25 γρ.	ιμβερτοποιημένη ζάχαρη
15 γρ.	χυμός λάιμ
700 γρ.	πουρές καρύδας
1	ξύσμα λάιμ

Εκτέλεση

Βάζουμε το νερό με την τριμολίνη και το ξύσμα απο το λάιμ σε μια κατσαρόλα. Ζυγίζουμε τη μισή ζάχαρη με τη γλυκόζη σκόνη και την υπόλοιπη με το σταθεροποιητή(super neutrose). Βάζουμε στη φωτιά και στους 25°C προσθέτουμε τη ζάχαρη με τη γλυκόζη και στους 45°C την υπολοιπή ζάχαρη με το σταθεροποιητή. Φτάνουμε μέχρι τους 85°C και προσθέτουμε τους πουρέδες. Μπιμάρουμε και το αφήνουμε ένα βράδυ στο ψυγείο. Την επόμενη μέρα το βάζουμε στην παγωτομηχανή.

• ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΗ ΚΑΡΥΔΑ

Ποσότητα	Υλικά
150 γρ.	ζάχαρη
80 γρ.	νερό
100 γρ.	νιφάδες καρύδας

Εκτέλεση

Βάζουμε τη ζάχαρη και το νερό σε μια κατσαρόλα και όταν βράσουν βουτάμε μέσα τα νιφάδες καρύδας. Μετά τοποθετούμε τις νιφάδες σε φόρμες-ημισφαίρια προκειμένου να πάρουν το τελικό σχήμα τους.

ΦΑΚΕΛΟΣ ΠΕΪΝΙΡΛΙ

Από τον Ηλία Τριάντη, Head Baker, Αρτοποιείο «Νίκος», Νέα Σμύρνη

ΠΕΪΝΙΡΛΙ ΜΕ ΕΚΧΥΛΙΣΜΑ ΤΣΑΓΙΟΥ ΜΑΤΣΗΑ

ΓΙΑ 30 ΜΕ 35 ΤΕΜΑΧΙΑ

1

- **ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ**

Ποσότητα	Υλικά
3 kg	αλεύρι 55% deluxe
180 γρ.	ζάχαρη
80 γρ.	αλάτι
250 γρ.	βούτυρο
50 γρ.	χρυσή μαγιά
1,5 L	νερό με 60γρ τσάι

✤ Αρωματίζουμε με φερμεντέ & κλωνάρι δεντρολίβανο

- **ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ**

Ποσότητα	Υλικά
400 γρ.	παστράμι γαλοπούλας
400 γρ.	mozzarella
400 γρ.	τοματίνια

Εκτέλεση

Φτάνουμε το νερό στους 95°C και ανακατεύουμε καλά το τσάι. Το αφήνουμε στο ψυγείο όλη νύχτα για να γίνει το εκχύλισμα και να αποδώσει όλα του τα αρώματα και τη γεύση στο τελικό προϊόν. Ζυμώνουμε με όμοιο τρόπο.

Θερμοκρασία ζύμης: 25 °C

ΤΟ ΜΕΘΥΣΜΕΝΟ ΠΕΪΝΙΡΛΙ

ΓΙΑ 30 ΜΕ 35 ΤΕΜΑΧΙΑ

2

- **ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ**

Ποσότητα	Υλικά
2 kg	αλεύρι 55% deluxe
1 kg	αλεύρι κίτρινο παραδοσιακό
195 γρ.	ζάχαρη
80 γρ.	αλάτι
200 γρ.	φυτικό λίπος
50 γρ.	χρυσή μαγιά
500 ml.	λευκό κρασί
1 L	νερό

- **ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ**

Ποσότητα	Υλικά
400 γρ.	κασέρι
400 γρ.	edam
400 γρ.	χοιρομέρι αργής ωρίμασης σε κρασί

Εκτέλεση

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο μίξερ, εκτός από το κρασί και τη μαγιά και ζυμώνουμε. Μόλις αρχίσει να ομογενοποιείται η ζύμη, ρίχνουμε τμηματικά το κρασί, αφήνοντας 100ml στην κανάτα μας. Στη συνέχεια, ρίχνουμε τη μαγιά και το υπόλοιπο κρασί και ζυμώνουμε μέχρι να αναπτυχθεί πλήρως η γλουτένη.

Θερμοκρασία ζύμης: 26 - 27,5°C.

ΠΕΪΝΙΡΛΙ ΠΑΝΤΖΑΡΙΟΥ

ΓΙΑ 30 ΜΕ 35 ΤΕΜΑΧΙΑ

3

- **ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ**

Ποσότητα	Υλικά
3 kg	αλεύρι 55% deluxe
90 γρ.	ζάχαρη
80 γρ.	αλάτι
200 γρ.	βούτυρο
50 γρ.	χρυσή μαγιά
600 γρ.	σκληρό κατσικίσιο τυρί
900 γρ.	πολτοποιημένο πατζάρι
1,25 L	νερό

- **ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ**

Ποσότητα	Υλικά
400 γρ.	mix μανιταριών
400 γρ.	mix Edam- Gouda

Εκτέλεση

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο μίξερ, εκτός από τη μαγιά, το κατσικίσιο τυρί και το νερό. Αφού αρωματιστεί το αλεύρι με το παντζάρι, ρίχνουμε τμηματικά το νερό (bassinage). Κατόπιν, ρίχνουμε τη μαγιά και το υπόλοιπο νερό και ζυμώνουμε έως ότου αναπτυχθεί πλήρως η γλουτένη. Στο τέλος, στην αργή ταχύτητα, ρίχνουμε το κατσικίσιο τυρί σε κύβους μέχρι να «κολλήσει» τη ζύμη μας. Βγάζουμε από το κάδο και κάνουμε ένα δίπλωμα .

Θερμοκρασία ζύμης: 27°C

ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ

Από τον Βασίλη Βέρο,
Pastry Chef, Ζαχαροπλαστείο «Μέλι και Καρύδι», Μαρούσι

ΓΛΥΚΟ ΑΠΟ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ

ΓΙΑ 3 ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΑ ΛΟΥΛΟΥΔΙΑ

• CREMEUX ΦΙΣΤΙΚΙ

Ποσότητα	Υλικά
325 γρ.	ανγκλαίζ
165 γρ.	λευκή σοκολάτα
3 γρ.	ζελατίνη
75 γρ.	πραλίνα φιστίκι
Μία πρέζα	αλάτι

• ΑΝΓΚΛΑΙΖ

Ποσότητα	Υλικά
125 γρ.	γάλα
125 γρ.	κρέμα γάλακτος 35%
50 γρ.	κρόκο
25 γρ.	ζάχαρη κρυσταλλική

Εκτέλεση

Φέρνουμε σε βρασμό το γάλα και την κρέμα γάλακτος και ρίχνουμε μέσα στον κρόκο και τη ζάχαρη. Έπειτα ανεβάζουμε στους 84°C και σουρώνουμε στην κανάτα, η οποία περιέχει τη λευκή σοκολάτα, την πραλίνα φιστίκι, ζελατίνες και αλάτι. Ομογενοποιούμε καλά και αποθηκεύουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 20 ώρες.

• CREMEUX ΚΟΚΚΙΝΟ ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ

Ποσότητα	Υλικά
250 γρ.	πουρέ κόκκινο βατόμουρο
75 γρ.	κρόκο
94 γρ.	αβγά
63 γρ.	ζάχαρη κρυσταλλική
100 γρ.	βούτυρο 82%
7 γρ.	ζελατίνη

Εκτέλεση

Φέρνουμε σε βρασμό τον πουρέ κόκκινο βατόμουρο και ρίχνουμε μέσα στα αυγά και τη ζάχαρη. Ανεβάζουμε στους 84oC και σουρώνουμε σε μία κανάτα. Ρίχνουμε τις ζελατίνες και όταν το μείγμα μας πέσει στους 50°C προσθέτουμε το βούτυρο και ομογενοποιούμε καλά. Αποθηκεύουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 20 ώρες.

• COMPOTE ΚΟΚΚΙΝΟ ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ

Ποσότητα	Υλικά
250 γρ.	πουρέ κόκκινο βατόμουρο
57 γρ.	ζάχαρη κρυσταλλική
2,5 γρ.	πηκτίνη

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε τον πουρέ με τα δύο τρίτα της ζάχαρης και φτάνουμε στους 40°C. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και την πηκτίνη και ανακατεύουμε πολύ καλά με σύρμα ώστε να μη δημιουργηθούν κόμποι. Το φτάνουμε σε βρασμό και το αποθηκεύουμε στο ψυγείο.

• ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΦΙΣΤΙΚΙ

Ποσότητα	Υλικά
100γρ.	φιστίκι Αιγίνης
20 γρ.	νερό
50 γρ.	κρυσταλλική ζάχαρη

Εκτέλεση

Σε μία κατσαρόλα προσθέτουμε νερό και ζάχαρη και φτιάχνουμε σιρόπι. Όταν βράσει ρίχνουμε τον καρπό φιστίκι και ανακατεύουμε συνεχώς. Το μείγμα σιγά-σιγά θα αρχίσει να γίνεται πιο βαρύ στο χέρι αλλά συνεχίζουμε να ανακατεύουμε. Όταν η ζάχαρη λιώσει και οι καρποί αρχίζουν να διαχωρίζονται ο ένας από τον άλλον τότε το φιστίκι μας είναι έτοιμο. Εναποθέτουμε σε μία λαμαρίνα με λαδόκολλα ή Silpat.

• ΖΥΜΗ SHORTCRUST ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Ποσότητα	Υλικά
325 γρ.	άχνη ζάχαρη
430 γρ.	βούτυρο 82%
10 γρ.	αλάτι
110 γρ.	πούδρα αμυγδάλου
180 γρ.	αβγά
850 γρ.	αλεύρι ζαχαροπλαστικής

Εκτέλεση

Στον κάδο του μίξερ αφρατεύουμε με φτερό το βούτυρο τη ζάχαρη άχνη, το αλάτι και την πούδρα. Μόλις αφρατέψουν καλά προσθέτουμε σταδιακά τα αβγά. Έπειτα προσθέτουμε το αλεύρι και χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι να απορροφηθεί και να γίνει ζύμη.

• ΖΥΜΗ CHOUX

Ποσότητα	Υλικά
110 γρ.	γάλα
110 γρ.	νερό
100 γρ.	βούτυρο 82%
4 γρ.	αλάτι
4 γρ.	ζάχαρη κρυσταλλική
170 γρ.	αβγά
120 γρ.	αλεύρι ζαχαροπλαστικής

Εκτέλεση

Σε μία κατσαρόλα βάζουμε το γάλα, το νερό, το βούτυρο, το αλάτι και τη ζάχαρη. Μόλις βράσουν προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε με ξύλινη η κοκάλινη κουτάλα αναλόγως. Αφού απορροφηθεί το αλεύρι και πλέον έχουμε μία ζύμη συνεχίζουμε να ανακατεύουμε μέχρι αυτή να ψηθεί και να ξεκολλάει από τα τοιχώματα. Ρίχνουμε τη ζύμη στον κάδο χτυπάμε με φτερό σε μεσαία ταχύτητα και σιγά-σιγά όσο κρυώνει η ζύμη προσθέτουμε σταδιακά τα αβγά. Αφού το μείγμα απορροφήσει όλα τα αβγά η ζύμη είναι έτοιμη για χρήση. Σερβίρουμε σε σακούλα ζαχαροπλαστικής και κόβουμε στο μέγεθος της αρεσκείας μας.

ΥΓΙΕΙΝΟΣ ΠΕΙΡΑΣΜΟΣ

Από τη Νάντια Μακρυγιάννη,
Head Pastry Chef,
ξενοδοχείο
“Athens Capital” 5*

HEALTHY TEMPTATION

ΓΙΑ 8 ΜΕΡΙΔΕΣ

• GRANOLA

Ποσότητα	Υλικά
41,2 γρ.	νερό
22,5 γρ.	ζάχαρη
17,5 γρ.	σιρόπι σφενδαμου
82,5 γρ.	νιφάδες βρώμης
62,5 γρ.	κολοκυθόσπορο
50 γρ.	ηλιόσπορο
52,5 γρ.	cranberries
56 γρ.	αμύγδαλο με φλούδα

Εκτέλεση

Σε ένα κατσαρολάκι κάνουμε σιρόπι με το νερό, τη ζάχαρη και το σιρόπι σφένδαμου. Ανακατεύουμε με τα στερεά υλικά και ψήνουμε στους 150°C για περίπου 20 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει.

• ΒΑΣΗ

Ποσότητα	Υλικά
180 γρ.	granola
55 γρ.	φυστικοβούτυρο

Εκτέλεση

Για τη βάση ζεσταίνουμε το φυστικοβούτυρο και ανακατεύουμε με τη granola. Φορμάρουμε σε τσέρκι 6 εκ. από 28 γρ.

• ΖΕΛΕ ΜΗΛΟΥ

Ποσότητα	Υλικά
50 γρ.	χυμός μήλου
8,3 γρ.	χυμός λεμόνι
3,3 γρ.	ζάχαρη
1 γρ.	πηκτίνη NH

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε το χυμό μήλου με το χυμό λεμονιού και στους 40°C προσθέτουμε τη ζάχαρη που έχουμε ανακατέψει με την πηκτίνη. Φτάνουμε στους 85°C και κρυώνουμε.

• ΓΕΜΙΣΗ

Ποσότητα	Υλικά
58 γρ.	ζελέ μήλου
0,4 γρ.	citric acid
53 γρ.	μήλο ψιλοκομμένο
0,1 γρ.	κανέλα
4,1 γρ.	χυμός μήλου

Εκτέλεση

Ομοιογενοποιούμε με το μπλέντερ χειρός το ζελέ μήλου και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε. Μοιράζουμε σε ημισφαιρική φόρμα 13 γρ. compote για κάθε μερίδα.

• ΜΟΥΣ ΜΗΛΟΥ

Ποσότητα	Υλικά
54,3 γρ.	χυμός μήλου
0,3 γρ.	κιτρικό οξύ
26,2 γρ.	νερό
4,3 γρ.	ζελατίνη σκόνη
217 γρ.	κρέμα γάλακτος σε παχύρευστη μορφή
55 γρ.	γιαούρτι
	ξύσμα λεμονιού
55 γρ.	ζάχαρη και λίγο νερό
27 γρ.	ασπράδι

Εκτέλεση

Κάνουμε μάζα ζελατίνης με τη σκόνη ζελατίνης και το νερό και αφήνουμε να ενυδατωθεί στο ψυγείο για τουλάχιστον 20 λεπτά. Ζεσταίνουμε λίγη ποσότητα του χυμού και λιώνουμε τη ζελατίνη. Στη συνέχεια προσθέτουμε στο γιαούρτι, το ξύσμα και τον υπόλοιπο χυμό. Χτυπάμε σε παχύρευστη μορφή την κρέμα γάλακτος. Κάνουμε μια ιταλική μαρέγκα κάνοντας σιρόπι στους 120°C με τη ζάχαρη και το νερό και χτυπώντας το ασπράδι. Ενσωματώνουμε το μείγμα της ζελατίνης με τη μαρέγκα και στο τέλος την κρέμα γάλακτος όταν το μείγμα είναι στους 30°C. Μοιράζουμε στη φόρμα του μήλου.

• ΚΑΡΑΜΕΛΑ

Ποσότητα	Υλικά
42 γρ.	χουρμάδες
5 γρ.	ταχίνι
7 γρ.	σιρόπι σφενδάμου
	ανθό αλατιού

Εκτέλεση

Μουλιάζουμε τους χουρμάδες για τουλάχιστον 20 λεπτά. Ομοιογενοποιούμε με τα υπόλοιπα υλικά με το μπλέντερ χειρός και χρησιμοποιούμε περίπου 7 γρ. στο εσωτερικό του γλυκού.

• ΓΛΑΣΟ

Ποσότητα	Υλικά
500 γρ.	νερό
30 γρ.	χυμό λεμόνι
100 γρ.	γλυκόζη
260 γρ.	ζάχαρη
100 γρ.	ζάχαρη
10 γρ.	πηκτίνη x58
	χρώμα ζαχαροπλαστικής πράσινο

Εκτέλεση

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το νερό, το λεμόνι, τη γλυκόζη και την πρώτη ποσότητα ζάχαρης. Ζεσταίνουμε στους 50°C και προσθέτουμε τη δεύτερη ποσότητα ζάχαρης με την πηκτίνη. Ομοιογενοποιούμε με το μπλέντερ χειρός και ζεσταίνουμε στους 85°C. Προσθέτουμε το χρώμα αν επιθυμούμε. Αφήνουμε μια μέρα στο ψυγείο. Για να το χρησιμοποιήσουμε ζεσταίνουμε στους 80-90°C.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗΣ ΑΞΙΑΣ

	Per/100g.	Per portion/ (128g.)
Ενέργεια	217 kcal	278 kcal
Πρωτείνη	4,7g.	6g.
Υδατάνθρακας	24,2g.	31g.
Φυτικές ίνες	1,6g.	2g.
Σάκχαρα	22,6g.	29g.
Λιπαρά εκ των οποίων		
• κορεσμένα	7,03g.	9g.
• πολυακόρεστα	0g.	0g.
• μονοακόρεστα	0,78g.	1g.
trans	0g.	0g.
χοληστερόλη	0,78mg.	1mg.
Νάτριο	68,8mg.	88mg.
Κάλιο	76,5mg.	98mg.
Βιτ. A	0,78%	1%
Βιτ. C	7,8%	10%
Ασβέστιο	8,6%	11%

Συνιστώμενη Ημερήσια Πρόσληψη. Πρόκειται για ποσοστιαίες τιμές βασιζόμενες σε μια δίαιτα 2000 θερμίδων. Οι εξατομικευμένες συνιστώμενες ημερήσιες προσλήψεις ενδέχεται να διαφέρουν.

OLD SCHOOL GOURMET

Από την Ελένη Εντζερίδου και τον Δημήτρη Καρλή,

Pastry chefs, «Ο Φούρνος του Χωριού», «Bonjour»

CHOUX ΜΕ ΜΗΛΑ, ΚΡΕΜΑ ΜΟΥΣΕΛΙΝ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΡΑΜΕΛΑ TOFFEE

ΓΙΑ 10-12 ΑΤΟΜΙΚΑ CHOUX

• PATE A CHOUX

Ποσότητα	Υλικά
150 γρ.	βούτυρο 82%
150 γρ.	νερό
150 γρ.	γάλα
1 πρέζα	αλάτι
1 πρέζα	ζάχαρη
200 γρ.	αλεύρι μαλακό
250 γρ.	αβγά

Εκτέλεση

Σε κατσαρολάκι βράζουμε το βούτυρο, το γάλα και το νερό με το αλάτι και τη ζάχαρη. Μόλις παρουν βράση προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε διαρκώς με κουτάλα ξύλινη μέχρι να έχουμε μια μπάλα ζύμης. Αδειάζουμε σε κάδο του μίξερ και χτυπάμε με φτερό. Μόλις το μείγμα έρθει σε θερμοκρασία δωματίου προσθέτουμε ένα ένα τα αβγά. Κόβουμε με στρογγυλό κορνέ και ακουμπάμε απαλά στο κέντρο του κάθε choux το κρακελίν. Ψήνουμε στους 180°C για 25-30 λεπτά.

• ΚΡΑΚΕΛΙΝ

Ποσότητα	Υλικά
90 γρ.	βούτυρο 82%
90 γρ.	καστανή ζάχαρη
110 γρ.	αλεύρι μαλακό

Εκτέλεση

Χτυπάμε στο μίξερ με φτερό μέχρι να γίνει ομοιογενής ζυμη. Ανοίγουμε σε φύλλο 2-3 χιλιοστών και παγώνουμε ώστε να μπορούμε να κόψουμε με τσέρκι.

• ΓΕΜΙΣΗ ΜΗΛΟΥ

Ποσότητα	Υλικά
3-4	μήλα σε κύβους
	ξυσμα από τζίντζερ
100 γρ.	καστανή ζάχαρη
70 γρ.	βούτυρο
2-3 τμχ	αστεροειδή γλυκάνισο

Εκτέλεση

Στο βούτυρο σωτάρουμε τα μήλα με τη ζάχαρη, το τζίντζερ και τον αστεροειδή γλυκάνισο μέχρι να μαλακώνουν και να καραμελώσουν. Αποσύρουμε και αφαιρούμε το γλυκάνισο.

• ΚΑΡΑΜΕΛΑ TOFFEE

Ποσότητα	Υλικά
150 γρ.	κρέμα γάλακτος
60 γρ.	μέλι
120 γρ.	ζάχαρη
Λίγο (κατ' εκτίμηση)	νερό
45 γρ.	βούτυρο

Εκτέλεση

Σε κατσαρολάκι φτιάχνουμε μια καραμέλα με την ζάχαρη και το νερό που να έχει χρυσαφί προς καστανό χρώμα. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος με το μέλι, αφού τα έχουμε ζεστάνει αρκετά. Περιμένουμε να πάρει και βράση και αποσύρουμε προσθέτοντας το βούτυρο.

• ΚΡΕΜΑ ΜΟΥΣΕΛΙΝ

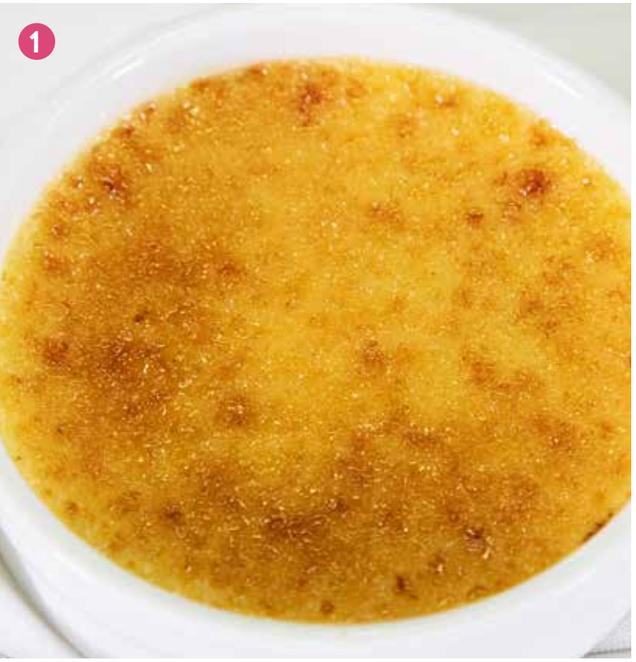
Ποσότητα	Υλικά
250 γρ.	κρέμα γάλακτος
250 γρ.	γάλα
125 γρ.	ζάχαρη
4	κρόκοι
45 γρ.	άμυλο
1 stick	βανίλια Μαδαγασκάρης
150 γρ.	βούτυρο 82% σε θ.δ.

Εκτέλεση

Βράζουμε το γάλα, την κρέμα και την ζάχαρη με την βανίλια. Ανακατεύουμε σε μπασίνα τους κρόκους με το άμυλο, βοηθώντας με λίγο κρύο γάλα από το μείγμα. Μόλις πάρουν βράση τα υγρά προσθέτουμε το μείγμα των αβγών και ανακατεύουμε με φουέ μέχρι να δέσει και να λειάνει. Αδειάζουμε σε λαμαρίνα και αφήνουμε να κρυώσει. Αφού έρθει σε θ.δ. αδειάζουμε σε κάδο μίξερ και χτυπώντας με σύρμα προσθέτουμε το βούτυρο λίγο λίγο. Η κρέμα μας είναι έτοιμη μόλις ομογενοποιηθεί και γυαλίσει.

UPSIDE DOWN!

Από τη Λίζα Μάτσα, Pastry chef, “Sani Resort” 5*



ΡΥΖΟΓΑΛΟ BRULLE

ΓΙΑ 8 ΜΕΡΙΔΕΣ

1

• ΚΡΕΜΑ ΡΥΖΙΟΥ

Ποσότητα	Υλικά
800 γρ.	γάλα
200 γρ.	κρέμα γάλακτος 35%
100 γρ.	ρύζι γλασέ
1	βανίλια Μαδαγασκάρης
Μια πρέζα	αλάτι

• ΜΕΙΓΜΑ BRULLE

Ποσότητα	Υλικά
700 γρ.	κρέμα ρυζιού
300 γρ.	γάλα
125 γρ.	ζάχαρη
100 γρ.	κρόκοι
5 γρ.	ζάχαρη (για το σερβίρισμα)

Εκτέλεση

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το γάλα, την κρέμα, το ρύζι, το αλάτι και τη βανίλια. Σιγοβράζουμε για 35 λεπτά, μέχρι το ρύζι να μαλακώσει πολύ καλά. Μπλεντάρουμε το μείγμα και αμέσως μετά το περνάμε από λεπτό κόσκινο. Ζυγίζουμε 700 γρ. κρέμα ρυζιού και προσθέτουμε το γάλα. Τα ζεσταίνουμε και τα προσθέτουμε στους κρόκους με τη ζάχαρη. Με ένα μπίμερ, βοηθάμε να ενσωματωθούν όλα τα υλικά και μοιράζουμε στα πυρίμαχα σκεύη. Καίμε με φλόγιστρο, τυχόν φουσκάλες που έχουν δημιουργηθεί. Τοποθετούμε τα γεμισμένα σκεύη σε ένα ταψί στο οποίο προσθέτουμε ζεστό νερό μέχρι τα μισά, δημιουργώντας ένα bain-marie για το φούρνο. Ψήνουμε στους 120°C για 50 λεπτά. Μόλις κρυώσει και λίγο πριν το σερβίρουμε, πασπαλίζουμε ζάχαρη την επιφάνεια της κρέμας και με φλόγιστρο την καίμε ομοιόμορφα.

ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΜΕ CRUMBLE ΚΑΝΕΛΑΣ & ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ

ΓΙΑ 10 ΜΕΡΙΔΕΣ

• ΣΚΟΝΗ ΡΥΖΙΟΥ

Ποσότητα	Υλικά
100 γρ.	ρύζι καστανό
100 γρ.	ζάχαρη
1/2	stick βανίλιας
1 πρέζα	αλάτι

Εκτέλεση

Βράζουμε το ρύζι και στη συνέχεια το αποξηραίνουμε στο φούρνο, μαζί με το stick βανιλιας (χωρίς τα σποράκια) για 45 λεπτά στους 70°C. Κάνουμε ξηρή καραμέλα και προσθέτουμε το αποξηραμένο ρύζι και το αλάτι. Αφήνουμε να κρυώσει και περνάμε από δυνατό μίξερ μέχρι να γίνει σκόνη. Τέλος περνάμε από κόσκινο.

2

• CRUMBLE ΚΑΝΕΛΑΣ ΜΕ ΣΚΟΝΗ ΡΥΖΙΟΥ

Ποσότητα	Υλικά
40 γρ.	σκόνη γάλακτος
50 γρ.	αλεύρι
2 γρ.	άνθος αλατιού
0,1 γρ.	κανέλα Κεϋλάνης
50 γρ.	βούτυρο, λιωμένο
90 γρ.	λευκή καραμελωμένη σοκολάτα
100 γρ.	σκόνη γάλακτος
40 γρ.	σκόνη ρυζιού

Εκτέλεση

Αναμειγνύουμε τη σκόνη γάλακτος, το αλεύρι, τη κανέλα, το αλάτι και το βούτυρο. Ψήνουμε για 15 λεπτά στους 130°C. Λιώνουμε τη σοκολάτα και τη ρίχνουμε στο crumble. Τελειώνουμε ρίχνοντας την υπόλοιπη σκόνη γάλακτος και τη σκόνη ρυζιού. Το τελικό μπισκότο έχει αμμώδη σύσταση.

• CINNAMON GANACHE MONTEE

Ποσότητα	Υλικά
140 γρ.	κρέμα γάλακτος
15 γρ.	ιμβερτοζάχαρο
15 γρ.	γλυκόζη
100 γρ.	λευκή σοκολάτα 30%
220 γρ.	κρέμα γάλακτος 35%
2,5 γρ.	σκόνη κανέλα Κεϋλάνης

Εκτέλεση

Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος, το ιμβερτοζάχαρο, τη γλυκόζη και την κανέλα. Κάνουμε γαλακτοματοποίηση στη σοκολάτα και προσθέτουμε κρύα την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος. Αφήνουμε στο ψυγείο ένα βράδυ και χτυπάμε την επόμενη μέρα με φτερό μέχρι να αφρατέψει, αλλά να παραμείνει κρεμώδης.

• ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ

Ποσότητα	Υλικά
100 γρ.	φουντούκια
100 γρ.	ζάχαρη
Μια πρέζα	αλάτι

Εκτέλεση

Καβουρδίζουμε στο φούρνο τα φουντούκια για 10 λεπτά στους 170°C. Κάνουμε ξηρή καραμέλα και προσθέτουμε τα φουντούκια και το αλάτι. Αφήνουμε να κρυώσουν και τα σπάμε ελαφρά.

• ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

Ποσότητα	Υλικά
1000 γρ.	γάλα
200 γρ.	κρέμα γάλακτος 35%
150 γρ.	ρύζι αρμπόριο
100 γρ.	ζάχαρη
1/2	βανίλια Μαδαγασκάρης
Μία πρέζα	αλάτι

Εκτέλεση

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το γάλα, την κρέμα, το ρύζι, το αλάτι και τη βανίλια. Μόλις πάρει βράση, ρίχνουμε τη ζάχαρη και κατεβάζουμε τη θερμοκρασία στο χαμηλότερο. Σιγοβράζουμε ανακατεύοντας ανά διαστήματα και μόλις το ρύζι μαλακώσει εντελώς, ανεβάζουμε τη θερμοκρασία και ανακατεύουμε με φουέ μέχρι να χυλώσει το ρυζόγαλο. Αποσύρουμε από τη φωτιά και καλύπτουμε με μεμβράνη, ώστε να μην πιάσει πέτσα. Μόλις κρυώσει, βάζουμε στο ψυγείο. Την επόμενη μέρα το ενσωματώνουμε στην αφρατεμένη cinnamon ganache montee. Σερβίρουμε με το crumble και τα καραμελωμένα φουντούκια.