

# MASTER CLASSES

► ΣΥΝΤΑΓΕΣ / ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 12/11/21



artoza



## FOUR SEASONS

ΕΠΟΧΙΚΟΤΗΤΑ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

► Από τον Γιάννη Ζωγράφο,

Head Pastry, Instructor «Μαθήματα Μαγειρικής»

## ΚΑΣΤΑΝΟ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

### ΓΙΑ 8 ΤΕΜΑΧΙΑ

#### • ΣΑΜΠΛΕ

Ποσότητα	Υλικά
175 γρ.	βούτυρο
175 γρ.	αλεύρι
75 γρ.	άχνη ζάχαρη
75 γρ.	πούδρα αμυγδάλου
25 γρ.	αυγά
1 γρ.	αλάτι

#### Εκτέλεση

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε με το φτερό μέχρι να δημιουργηθεί μια λεία ζύμη. Τυλίγουμε τη ζύμη με μεμβράνη και την αφήνουμε στο ψυγείο. Αφού κρυώσει, την ανοίγουμε με τον πλάστη, την τοποθετούμε στο επιθυμητό σκεύος και ψήνουμε σε προθερμασμένο αερόθερμο φούρνο στους 150°C για περίπου 15-20 λεπτά.

#### • ΠΑΡΦΕ ΚΑΣΤΑΝΟ

Ποσότητα	Υλικά
80 γρ.	κρόκοι αυγών
70 γρ.	σιρόπι
60 γρ.	πουρέ κάστανο
10 γρ.	μαύρο ρούμι
500 γρ.	κρέμα γάλακτος
150 γρ.	κάστανα γλασέ

#### Εκτέλεση

Σε μια μπασίνα χτυπάμε τους κρόκους του αυγού να αφρατέψουν και ρίχνουμε σιγά-σιγά το σιρόπι που έχουμε προηγουμένως ζεστάνει. Προσθέτουμε το ρούμι. Σε μια άλλη μπασίνα χτυπάμε την κρέμα γάλακτος με τον πουρέ κάστανο μέχρι να γίνει σαντιγί. Έπειτα προσθέτουμε τα γκλασαρισμένα κάστανα και ενσωματώνουμε τα δύο μείγματα.

#### • ΣΟΡΜΠΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

Ποσότητα	Υλικά
500 γρ.	χυμό πορτοκαλιού

95 γρ.	σιρόπι (60 γρ. ζάχαρη και 40 γρ. νερό) κάρδαμο
2,5 γρ.	κόμμι γκουάρ
2 τμχ.	πορτοκάλια σε ξύσμα

#### Εκτέλεση

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το χυμό, το σιρόπι και το ξύσμα πορτοκαλιού να ζεσταθούν. Προσθέτουμε σιγά-σιγά την κόμμι γκουάρ, ανακατεύοντας συνεχώς πολύ καλά. Προσθέτουμε και αρωματίζουμε με το κάρδαμο. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε το μείγμα μας να κρυώσει. Όταν φτάσει στους 5°C περνάμε το μείγμα στην παγωτομηχανή.

#### • ΑΝΓΚΛΑΙΖ ΚΑΣΤΑΝΟ

Ποσότητα	Υλικά
200 γρ.	γάλα
50 γρ.	κρέμα γάλακτος
80 γρ.	πουρέ κάστανο
30 γρ.	κρόκοι αυγών
40 γρ.	ζάχαρη
10 γρ.	μαύρο ρούμι
0,5 γρ.	μοσχοκάρυδο

#### Εκτέλεση

Βάζουμε το γάλα, την κρέμα γάλακτος και το μοσχοκάρυδο να βράσουν, ενώ χτυπάμε σε μια μπασίνα με το σύρμα τους κρόκους, τη ζάχαρη, τον πουρέ και το ρούμι μέχρι να φουσκώσουν. Ρίχνουμε σιγά-σιγά το μείγμα με το γάλα στην μπασίνα και ανακατεύουμε καλά. Τοποθετούμε και πάλι το μείγμα στην κατσαρόλα, πάνω στη φωτιά ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι τους 80°C. Τέλος, περνάμε την κρέμα μας από σίτα.

#### • ΒΕΡΜΙΕΛΛΕ ΚΑΣΤΑΝΟ

Ποσότητα	Υλικά
250 γρ.	πουρέ κάστανο
100 γρ.	βούτυρο
1 γρ.	κανέλα

#### Εκτέλεση

Στον κάδο του μίξερ χτυπάμε με το φτερό τον πουρέ κάστανο και προσθέτουμε σε σταθερή ροή το κρυωμένο βούτυρο σε κομμάτια. Έπειτα, ρίχνουμε την κανέλα και συνεχίζουμε να χτυπάμε το μείγμα μας μέχρι να ενσωματωθούν όλα τα υλικά.



## OPPOSITES ATTRACT

► Από τον Στέφανο Διαμαντόπουλο,  
Head Pastry Chef, Ιδιοκτήτης Levôtre Pirée

### ΑΠΟΛΥΤΗ ΑΡΜΟΝΙΑ

#### ΓΙΑ 8 ΠΙΑΤΑ

##### • ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΑΠΟ ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Ποσότητα	Υλικά
360 γρ.	λευκή σοκολάτα
250 γρ.	βούτυρο
150 γρ.	κροκάδια
	Ξύσμα από ένα λεμόνι

300 γρ.	ασπράδια
220 γρ.	ζάχαρη
120 γρ.	αλεύρι

##### Εκτέλεση

Λιώνουμε τη σοκολάτα, μετά χτυπάμε τα κροκάδια με τη μισή ζάχαρη και το ξύσμα λεμονιού και στη συνέχεια χτυπάμε τα ασπράδια με την υπόλοιπη ζάχαρη. Ανακατεύουμε το πρώτο μείγμα με τη λιωμένη σοκολάτα. Προσθέτουμε το μισό αλεύρι. Ανακατεύουμε τη μαρέγκα μας και προσθέτουμε το υπόλοιπο αλεύρι. Στο τέλος, προσθέτουμε το βούτυρο λιωμένο στους 30°C. Απλώνουμε σε φύλλο και ψήνουμε για 15 λεπτά στους 180°C.

##### • ΓΚΑΝΑΖ ΜΕ ΜΑΝΤΑΡΙΝΙ

Ποσότητα	Υλικά
100 γρ.	λευκή σοκολάτα
5 γρ.	ζελατίνη σε σκόνη
350 γρ.	κρέμα γάλακτος
120 γρ.	πουρές μανταρίνι

##### Εκτέλεση

Βράζουμε τον πουρέ από το μανταρίνι και μετά το διαλύουμε με τη σοκολάτα και τη ζελατίνη. Προσθέτουμε κρύα την κρέμα γάλακτος και το αφήνουμε στο ψυγείο για 12 ώρες. Χτυπάμε με σύρμα μέχρι να δέσει η γκανάζ μας.

##### • ΚΡΕΜΕΥΧ ΑΠΟ ΕΝΑΙΟΠΑΔΟ ΜΕ ΜΑΝΤΑΡΙΝΙ

Ποσότητα	Υλικά
300 γρ.	αβγά
250 γρ.	ζάχαρη
25 γρ.	μάζα ζελατίνη
130 γρ.	ελαιόλαδο αρωματισμένο με μανταρίνι

##### Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε σε μπέν μαρί στους 55°C τα αβγά με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε τη ζελατίνη. Χτυπάμε στο μίξερ μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά και στο τέλος προσθέτουμε το ελαιόλαδο. Τοποθετούμε σε φόρμες. Παγώνουμε για δύο ώρες στο ψυγείο.

##### • ΖΕΠΕ ΜΕ ΠΑΙΜ ΚΑΙ ΑΓΓΟΥΡΙ

Ποσότητα	Υλικά
270 γρ.	χυμό αγγουριού
100 γρ.	σιρόπι 30αρ
100 γρ.	χυμό λάιμ
8 γρ.	ζελατίνη σε σκόνη

##### Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε τα υλικά μας στους 45°C και προσθέτουμε τη ζελατίνη. Τοποθετούμε σε σιλικόνες φόρμες. Παγώνουμε για μια ώρα στο ψυγείο.

##### • ΣΟΡΜΠΕ ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΗΛΟ ΑΓΓΟΥΡΙ ΚΑΙ ΣΕΠΕΡΙ

Ποσότητα	Υλικά
300 γρ.	σιρόπι
300 γρ.	πουρέ πράσινο μήλο
80 γρ.	χυμό αγγουριού
60 γρ.	χυμό σέπερι
15 γρ.	χυμό λεμονιού

##### Εκτέλεση

Φτιάχνουμε το σιρόπι μας και το αφήνουμε να κρυώσει. Αναμειγνύουμε τον πουρέ με τους χυμούς και προσθέτουμε το σιρόπι μας. Τοποθετούμε σε σορμπιετέρα. Μόλις ετοιμαστεί γεμίζουμε φόρμες κενέη και τοποθετούμε για μια ώρα στην κατάψυξη.

##### • ΠΑΤΕ ΕΝΑΙΟΠΑΔΟΥ

Ποσότητα	Υλικά
200 γρ.	ζάχαρη
180 γρ.	νερό
10 γρ.	πηκτίνη pH
70 γρ.	γλυκόζη
2 γρ.	κιτρικό οξύ
200 γρ.	ελαιόλαδο
1 γρ.	αλάτι
3 γρ.	εκχύλισμα λεμονιού

##### Εκτέλεση

Βράζουμε το σιρόπι μας. Βγάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε την πηκτίνη, το κιτρικό οξύ, το αλάτι, το εκχύλισμα και στο τέλος το ελαιόλαδο. Αφήνουμε να κρυώσει για μια ώρα τουλάχιστον και τοποθετούμε σε φόρμες σιλικόνες. Βγάζουμε το πιάτο μας από την κατάψυξη και τοποθετούμε τις παρασκευές μας.

## EAST SIDE STORY

### ΑΝΑΤΟΛΙΚΑ ΓΛΥΚΑ ΜΕ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΦΥΛΛΟ ΒΗΡΥΤΟΥ

► Από τον Δημήτρη Καρκαμπίτσα,

Head Pastry Chef, Αρτοζαχαροπλαστείο «Κονδύλης», Πετρούπολη

## ΓΕΥΣΕΙΣ ΑΠΟ ΑΝΑΤΟΛΗ

### • ΦΥΛΛΟ ΒΗΡΥΤΟΥ

Ποσότητα	Υλικά
1000 γρ.	αλεύρι για όλες τις χρήσεις
500 γρ.	νερό
2 τμχ.	αβγά
3 γρ.	αλάτι
5 γρ.	ζάχαρη

#### Εκτέλεση

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να γίνουν ένα ομοιογενές ζυμάρι. Χωρίζουμε τη ζύμη σε μπαλάκια των 100γρ.

και τα αφήνουμε να ξεκουραστούν τουλάχιστον για 30' και έπειτα ανοίγουμε τα φύλλα με τον πλάστη και αυτή η ποσότητα αρκεί για ένα ταψί μπακλαβά. Βγαίνουν 16 τεμάχια φύλλα και βάζουμε τα μισά κάτω και έπειτα την γέμιση και κλείνουμε τα μισά από επάνω.

### Α) ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΗ:

Ξηροί καρποί τριμμένοι της αρεσκείας μας, γύρω στα 400 γρ.

### Β) ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΗ ΣΙΜΙΓΔΑΠΟΚΡΕΜΑ:

Ποσότητα	Υλικά
1000 γρ.	γάλα
100 γρ.	ζάχαρη
100 γρ.	σιμιγδάλη

**ΓΙΑ ΕΝΑ ΤΑΨΙ ΔΙΑΣΤΑΣΕΩΝ 35x20  
Ή 16 ΦΥΛΛΑ ΤΩΝ 100 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ ΤΟ ΚΑΘΕΝΑ**