

MASTER CLASSES

► ΣΥΝΤΑΓΕΣ / ΣΑΒΒΑΤΟ 13/11/21



artoza

POWER PLUS

▶ Από τον Πανάργυρο Τριτσαρώλη, Head Baker, «Paul», Γλυφάδα



ΓΑΛΛΙΚΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΜΕΛΙ

Ποσότητα	Υλικά
1.200 γρ.	αλεύρι Τ80
300 γρ.	αλεύρι σίκαλης
1.200 γρ.	νερό
450 γρ.	προζύμι (2 προς 1)
7,5 γρ.	μαγιά
37 γρ.	αλάτι
45 γρ.	μέλι

Εκτέλεση

Τοποθετούμε όλα τα αλεύρια και το νερό στο ζυμωτήριο και ανακατεύουμε για 2-3 λεπτά. Αφήνουμε για μισή ώρα

τουλάχιστον ώστε να γίνει η αυτόλυση. Έπειτα προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε για 2 λεπτά στην αργή ταχύτητα και άλλα 3-4 στη γρήγορη ταχύτητα. Μεταφέρουμε με βρεγμένα χέρια σε ένα μποξ και το αφήνουμε για μιάμιση ώρα με κλειστό καπάκι.

Έπειτα, ανοίγουμε το μποξ για 15 λεπτά και κόβουμε για μεγάλα καρβέλια 1.700 γραμμάρια, για φραντζόλες και καρβελάκια 500 γρ. Ξεκουράζουμε για 30 λεπτά και πλάθουμε. Μεταφέρουμε τα ψωμιά μας σε καθαθάρια γυρισμένα ανάποδα, από τη φορά που θα τα ψήσουμε έπειτα και ξεκουράζουμε για μία ώρα και 15 λεπτά. Μεταφέρουμε στο τελάρο και χαράσσουμε με ξυραφάκι. Ψήνουμε στους 230°C για 35 με 40 λεπτά, ανάλογα το μέγεθος.

Αξίζει να αναφερθεί ότι η ιδανική θερμοκρασία της ζύμης πρέπει να είναι 25 βαθμούς Κελσίου. Ο χορός του εργαστηρίου πρέπει να έχει θερμοκρασία 23 βαθμούς Κελσίου. Σε αντίθετη περίπτωση τα χρονοδιαγράμματα θα διαφέρουν.

**ΓΙΑ 6 ΤΕΜΑΧΙΑ ΣΕ ΦΡΑΤΖΟΛΕΣ
Ή 2 ΜΕΓΑΛΑ ΚΑΡΒΕΛΙΑ 1.700 ΓΡ. ΤΟ ΚΑΘΕΝΑ**





ΦΛΑΜΑΝΔΙΚΟ ΨΩΜΙ ΜΕ GRANA PADANO ΚΑΙ GUANCIALE

ΓΙΑ 9 ΤΕΜΑΧΙΑ

Ποσότητα	Υλικά
2.100 γρ.	αλεύρι T65
600 γρ.	αλεύρι ολικής άλεσης
300 γρ.	αλεύρι σίκαλης
60 γρ.	αλάτι
300 γρ.	υγρό προζύμι (1 προς 1)
15 γρ.	μαγιά
2.250 γρ.	νερό
750 γρ.	grana padano
750 γρ.	guanciale

Εκτέλεση

Προετοιμασία: Κόβουμε σε μικρά κυβάκια το grana padano. Το ίδιο κάνουμε και με το guanciale, το οποίο όμως έπειτα τοποθετούμε στο φούρνο για περίπου 15 λεπτά να ψηθεί.

• ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ ή το ζυμωτήριο και ζυμώνουμε για 4 λεπτά στην αργή ταχύτητα και άλλα 3,5 -4 λεπτά στην γρήγορη. Προσθέτουμε το τυρί και το guanciale. Τα ανακατεύουμε να πάνε παντού.

Μεταφέρουμε τη ζύμη σε μποξ κλειστό. Ξεκουράζουμε για 1,5 ώρα κάνοντας όμως δύο διπλώσεις. Μία στο πρώτο 45λεπτο και μία δεύτερη στο δεύτερο 45λεπτο. Ανοίγουμε το μποξ και αφυαφήσουμε για 15 λεπτά τεμαχίζουμε κομμάτια των 750gr. Ξεκουράζουμε για μισή ώρα στον πάγκο και έπειτα πλάθουμε σε φρατζόλες ή καρβέλια. Τοποθετούμε σε καθαθάκια και τα αφήνουμε εκεί για 45 λεπτά. Έπειτα ψήνουμε στους 230°C για 40 λεπτά. Για να μην τρέξουν τυριά και κολλήσουν στο δάπεδο του φούρνου προτείνεται να χρησιμοποιηθούν λαμαρίνες κατά το ψήσιμο.

Αξίζει να αναφέρουμε ότι η τελική θερμοκρασία ζύμης πρέπει να είναι γύρω στους 25°C. Καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας ο χώρος του εργαστηρίου μας να είναι γύρω στους 23°C, ώστε να μην έχουμε μεγάλες αποκλίσεις στο χρονοδιάγραμμα.





ΓΑΛΛΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΜΕ ΣΙΚΑΛΗ

ΓΙΑ 6 ΤΕΜΑΧΙΑ

Ποσότητα

800 γρ.

200 γρ.

800 γρ.

5 γρ.

20 γρ.

Υλικά

αλεύρι T65

αλεύρι σίκαλης

νερό

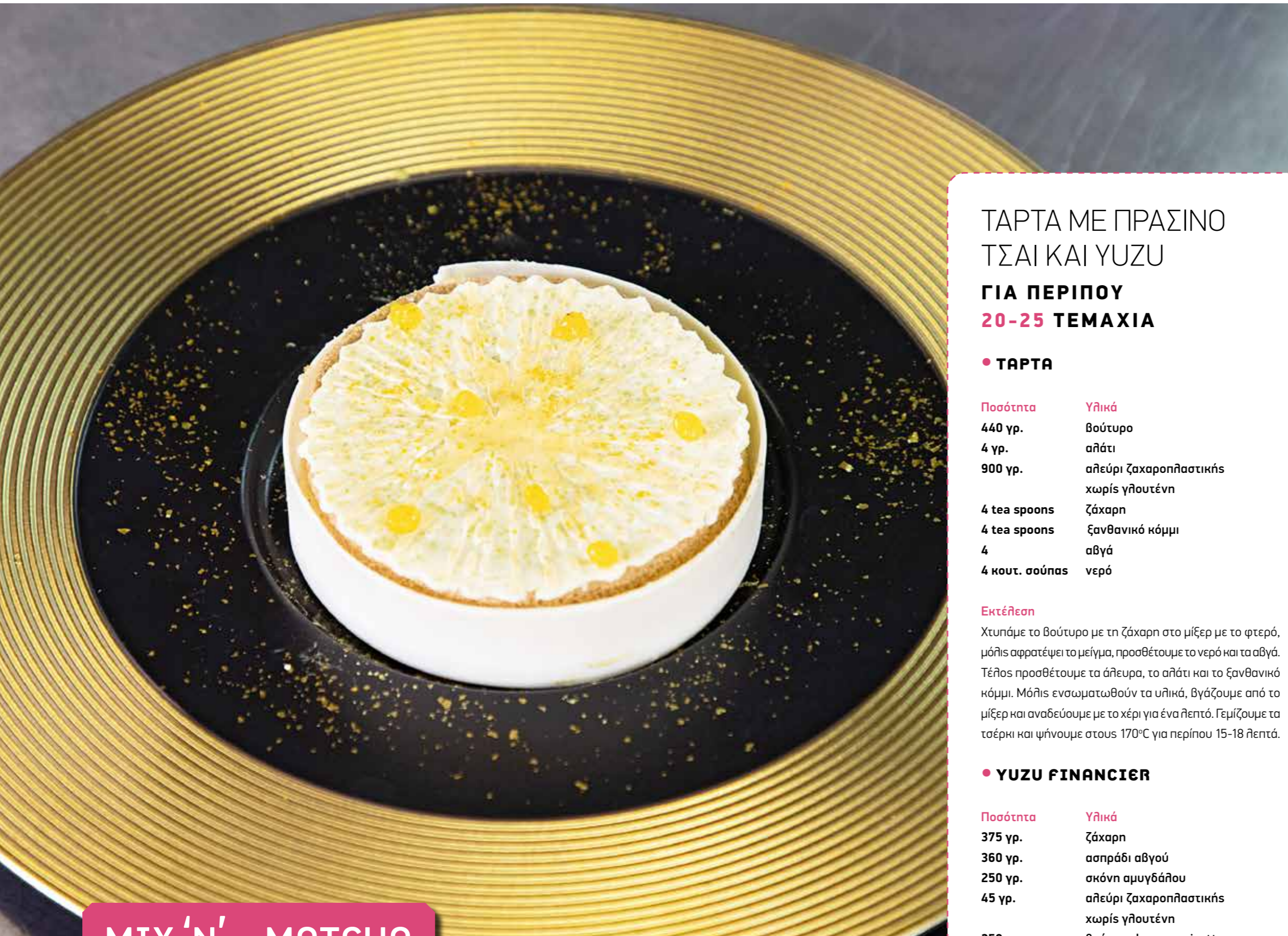
μαγιά

αλάτι

Εκτέλεση

Εάν η ποσότητα είναι μικρή ζυμώνουμε στο χέρι όλα τα υλικά μέχρι να ομογενοποιηθούν αρκετά καλά. Εάν η ποσότητα

είναι μεγάλη τότε τοποθετούμε όλα τα υλικά στο ζυμωτήριο και τα ανακατεύουμε στην αργή ταχύτητα έως ότου ομογενοποιηθούν, 5-6 λεπτά. Μεταφέρουμε σε μποξ. Κατά την διαδικασία μεταφοράς χρησιμοποιούμε νερό στην σπάτουλα μας και τα χέρια μας. Αφήνουμε την ζύμη να αναπτυχθεί για τρεις ώρες. Κάθε μία ώρα με βρεγμένα χέρια, διπλώνουμε από τις τέσσερις πλευρές τη ζύμη, προς το κέντρο της. Με το πέρας της 3ης ώρας αφήνουμε το μποξ ανοιχτό χωρίς καπάκι. Μισή ώρα αργότερα τεμαχίζουμε τις μπαγκέτες μας 300 γραμμάρια. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για μισή ώρα και έπειτα πλάθουμε. Οι μπαγκέτες μας πρέπει να μείνουν για 30 λεπτά στο πανάκι που τις τοποθετήσαμε κατά το πλάσιμο και έπειτα τις μεταφέρουμε με χάρακα στο τελάρο μας και τις φουρνίζουμε για 21-22 λεπτά στους 250°C. Αξίζει να αναφέρουμε ότι η τελική θερμοκρασία ζύμης πρέπει να είναι 28 βαθμοί Κελσίου και ο χώρος μας να κλιματιζεται και η θερμοκρασία του να είναι 23 βαθμούς Κελσίου. Σε αντίθετη περίπτωση τα χρονοδιαγράμματα θα διαφέρουν.



MIX 'N'... MATCHA

► Από τον **Μαρίνο Κοσμά**, Pastry Chef,
Ιδιοκτήτης Gluten Free «Marinos Kosmas Pastry and Bakery», Νίκαια

ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΙ ΚΑΙ ΥΖΟΥ

ΓΙΑ ΠΕΡΙΠΟΥ
20-25 ΤΕΜΑΧΙΑ

• ΤΑΡΤΑ

Ποσότητα	Υλικά
440 γρ.	βούτυρο
4 γρ.	αλάτι
900 γρ.	αλεύρι ζαχαροπλαστικής χωρίς γλουτένη
4 tea spoons	ζάχαρη
4 tea spoons	ξανθανικό κόμμα
4	αβγά
4 κουτ. σούπας	νερό

Εκτέλεση

Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη στο μίξερ με το φτερό, μόλις αφρατέψει το μείγμα, προσθέτουμε το νερό και τα αβγά. Τέλος προσθέτουμε τα άλευρα, το αλάτι και το ξανθανικό κόμμα. Μόλις ενσωματωθούν τα υλικά, βγάζουμε από το μίξερ και αναδεύουμε με το χέρι για ένα λεπτό. Γεμίζουμε τα σέρκι και ψήνουμε στους 170°C για περίπου 15-18 λεπτά.

• ΥΖΟΥ FINANCIER

Ποσότητα	Υλικά
375 γρ.	ζάχαρη
360 γρ.	ασπράδι αβγού
250 γρ.	σκόνη αμυγδάλου
45 γρ.	αλεύρι ζαχαροπλαστικής χωρίς γλουτένη
250 γρ.	βούτυρο beurre noisette Ξύσμα από 3 yuzu (μυθισσαρισμένα)

Εκτέλεση

Βάζουμε στο μίξερ όλα τα υλικά, εκτός από το βούτυρο,

χτυπάμε με το φτερό και τέλος, προσθέτουμε το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου και υγρή μορφή, σιγά σιγά, μέχρι να ενσωματωθούν όλα μαζί τα υλικά. Γεμίζουμε τις τάρτες και ψήνουμε στους 140°C για περίπου 30 λεπτά.

• MATCHA GANACHE

Ποσότητα	Υλικά
600 γρ.	λευκή σοκολάτα
300 γρ.	νερό
1.5 γρ.	matcha tea
0.06 γρ.	ξανθανικό κόμμα

Εκτέλεση

Βράζουμε το νερό και το περιχύνουμε πάνω από την σοκολάτα, ανακατεύοντας το καλά. Περνάμε και από hand blender. Παίρνουμε ένα μέρος και το ενώνουμε με το τσάι. Επαναφέρουμε στο προηγούμενο μείγμα. Επαναλαμβάνουμε το ίδιο με την ξανθάνη. Αφήνουμε να παγώσει στο ψυγείο και το χρησιμοποιούμε την άλλη μέρα.

• ΧΑΒΙΑΡΙ PASSION FRUIT

Ποσότητα	Υλικά
380 γρ.	πουρέ
50 γρ.	ζάχαρη
4 γρ.	άγαρ άγαρ
6 γρ.	ζελατίνη

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε τον πουρέ με τη μισή ζάχαρη. Μαλακώνουμε τη ζελατίνη σε κρύο νερό. Ανακατεύουμε την υπόλοιπη ζάχαρη με το άγαρ άγαρ και βράζουμε με το προηγούμενο μείγμα. Αφαιρούμε και ρίχνουμε τη θερμοκρασία ρίχνουμε συνεχώς σε σταγόνες μέσα σε παγωμένο ηλιέλαιο, συλλέγουμε με κουτάλι και ξεπλένουμε με νερό. Για το ντεκόρ στρώνουμε λευκή σοκολάτα με το σχέδιο splash πάνω σε χρυσή βαμμένη ροδοειδή επιφάνεια. Διακοσμούμε και σερβίρουμε το χαβιάρι.

ΓΕΛΑΤΟ... FOR THOUGHT

► Από τον Κωνσταντίνο Καρακατσάνη, Ιδιοκτήτης τζελατερίας «Django», Κουκάκι



ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΡΟΔΙ ΚΑΙ ΜΗΛΟ

ΓΙΑ 1.050 ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ

Ποσότητα	Υλικά
750 γρ.	γάλα 3.5% λιπαρά
150 γρ.	κουκουνάρι
150 γρ.	ζάχαρη
3 γρ.	αλάτι

• ΣΑΛΤΣΑ

Ποσότητα	Υλικά
8	ροδιά(χυμός)
1	μήλο
100 γρ.	ζάχαρη
λίγο	λεμόνι χυμός

Εκτέλεση

Για τη σάλτσα:

Βάζουμε τα μήλα στο φούρνο στους 160°C να μαλακώσουν. Στύβουμε τα ρόδια. Ρίχνουμε το χυμό από τα ρόδια, μήλα και συν 25% ζάχαρη κατά βάρος στο τηγάνι η σε κατσαρόλα για μεγαλύτερη ποσότητα. Μόλις πάρει βράση κατεβάζουμε σε μέτρια φωτιά. Βράζουμε να δέσει και ύστερα μπιμάρουμε.

Σοτάρουμε τα κουκουνάρια στο τηγάνι και τα κρύνουμε στο τσίπερ. Τοποθετούμε το γάλα, τα κουκουνάρια και τη ζάχαρη στην κατσαρόλα και φτάνουμε, μπιμάροντας, τους 72 βαθμούς. Κρύνουμε το μείγμα στην παγωτομηχανή ή σε ice bath ή σε παστεριωτή. Αφήνουμε να ωριμάσει για μίνιμουμ 8 ώρες στο ψυγείο. Σουρώνουμε το μείγμα 3 φορές. Προσθέτουμε στο μείγμα το 10% της πούλπας που περίσσεψε ή και όχι, ανάλογα την υφή που θέλουμε να δώσουμε στο παγωτό. Προσθέτουμε 3γρ αλάτι ανά κιλό μείγματος. Μπιμάρουμε με ομογενοποιητή η απλό μπίμερ και παγώνουμε σε ρύθμιση τζελάτο. Τέλος, προσθέτουμε τη σάλτσα.

ΣΟΡΜΠΕ ΑΧΛΑΔΙ

ΓΙΑ 1.050 ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ

Ποσότητα	Υλικά
αναλογική	αχλάδια
αναλογική	ζάχαρη
αναλογική	λεμόνι

Εκτέλεση

Σε έναν κουβά ρίχνουμε νερό και τοποθετούμε 1 ή 2 λεμόνια. Καθαρίζουμε όσα αχλάδια θέλουμε και τα βάζουμε στον κούβα για να μη μαυρίσουν. Τα στεγνώνουμε και τα πολτοποιούμε μαζί

με χυμό λεμόνι. Εάν, η πούλπα είναι πολύ πηχτή (ανάλογα την εποχή) την αραιώνω με λίγο νερό μέχρι να φτάσει στη σωστή σύσταση υγρού σορμπέ. Μετράμε τα σάκχαρα του μείγματος με διαθλασίμετρο. Εάν δεν έχουμε, πολλαπλασιάζουμε το βάρος του μείγματος με 25% και προσθέτουμε το αποτέλεσμα σε ζάχαρη. Safe αλλά όχι σωστό. Ένα σορμπέ έχει από 25% έως 35% συνολικά σάκχαρα. Εάν προσθέσουμε 25% του βάρους σε ζάχαρη συν τα σάκχαρα του φρούτου, το σορμπέ θα τείνει στα υψηλά όρια και δεν υπάρχει λόγος. Ιδανικά το αχλάδι θέλει 26% συνολικά σάκχαρα (ανάλογα βέβαια την ποικιλία και την εποχή) όποτε εμείς όταν παραλαμβάνουμε αχλάδια, φτιάχνουμε για αρχή στα 27% να δούμε πως συμπεριφέρεται και τις επόμενες ημέρες αναπροσαρμόζουμε.