
Συνταγές σοκολάτας

Chocolate recipe book



**Remarkable
opportunities**
with chocolate.



Explore new recipes.



Red Pepper, Raspberry Praline.

Υλικά

Casa Cream UHT	370 gr
Σιρόπι γλυκόζης	66 gr
Arabesque Milk 34%	270 gr
Arabesque Dark 60%	260 gr
Βούτυρο	110 gr
Κόκκινο πιπέρι	15 gr
Fruit Filling Raspberry	300 gr

Σοκολατάκια με **πιπέρι, βατόμουρο**
και **σοκολάτα...**
Εκρηκτικός συνδυασμός!

Εκτέλεση

Ζεσταίνετε την κρέμα γάλακτος και το πιπέρι στους 40°C και στη συνέχεια αφήνετε το μίγμα να ξεκουραστεί για μία ώρα.
Ζεσταίνετε την Arabesque Milk 34% και την Arabesque Dark 60% στους 45°C.
Ζεσταίνετε την κρέμα πιπεριού στους 50°C, σουρώνετε και στη συνέχεια προσθέτετε το σιρόπι γλυκόζης.
Αναμιγνύετε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να ομογενοποιηθούν.
Ψεκάζετε τις φόρμες με βουτυροκακάο σε χρώμα της αρεσκειάς σας.
Προσθέτετε την Arabesque Dark 60% στις φόρμες.
Μοιράζετε το Fruit Filling Raspberry και μετά το ganache στα σχηματισμένα σοκολατάκια.
Περιχύνετε τα σοκολατάκια με Arabesque Dark 60%.

Υλικά

Arabesque Milk 34%	320 gr
Φουντούκια (ψημένα)	600 gr
Mont Blanc (ζάχαρη άχνη)	400 gr
Λεβάντα	10 gr
Λάδι	40 gr

Τρουφάκια
με **άρωμα λεβάντας.**

Lavender Truffle.

Εκτέλεση

Χτυπάτε τα φουντούκια, το λάδι, τη Mont Blanc και τη λεβάντα μέχρι να ομογενοποιηθούν.
Τα αναμιγνύετε με τη λιωμένη Arabesque Milk 34%.
Παγώνετε στο ψυγείο.
Πλάθετε στο σχήμα της αρεσκειάς σας.



Υλικά

Paletta Cold Gel Neutral	150 gr
Βασιλικός (φρέσκος)	18 gr
Αμύγδαλα (ψημένα)	350 gr
Mont Blanc (ζάχαρη άχνη)	200 gr
Βασιλικός (αποξηραμένος)	10 gr
Arabesque White 30%	320 gr
Λάδι	40 gr

Τρουφάκια
με **μεσογειακό άρωμα.**

Basil Truffle.

Εκτέλεση

Ανακατεύετε το Paletta Cold Gel Neutral με το φρέσκο βασιλικό. Χτυπάτε τα αμύγδαλα, το λάδι, τη Mont Blanc και τον αποξηραμένο βασιλικό μέχρι να ομογενοποιηθούν και τα αναμιγνύετε με την λιωμένη Arabesque White 30%.

Παγώνετε στο ψυγείο.

Πλάθετε στο σχήμα της αρεσκίας σας.

Διακοσμείτε με το gel βασιλικού.

Honey Candybar.

Υλικά

Casa Cream UHT	2.000 gr
Μέλι	2.000 gr
Φιλέ αμύγδαλο (ψημένο)	1.000 gr
Ζαχαρωμένα φρούτα (fruit glaze)	1.500 gr
Φιστίκια Αιγίνης (ολόκληρα)	250 gr
Arabesque Dark 70%	2.500 gr

Μπάρες με **μέλι** βουτηγμένες σε **αληθινή σοκολάτα!**

Εκτέλεση

Βράζετε την κρέμα γάλακτος Casa Cream UHT μαζί με το μέλι μέχρι τους 122°C.

Ζεσταίνετε το φιλέ αμυγδάλου, τα ζαχαρωμένα φρούτα και τα φιστίκια Αιγίνης σε φούρνο στους 150°C.

Προσθέτετε τους ξηρούς καρπούς και τα ζαχαρωμένα φρούτα στην κρέμα γάλακτος με το μέλι και αναμιγνύετε όλα τα υλικά μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Περνάτε μια λεπτή στρώση Arabesque Dark 70% σε ταψί διαστάσεων 60x40 cm στο οποίο έχετε στρώσει αντικολλητικό χαρτί.

Προσθέτετε τη γέμιση.

Όταν στερεοποιηθεί, αφαιρείτε από το ταψί και κόβετε σε κομμάτια διαστάσεων 3x7cm.

Βουτάτε τις μπάρες σε ζεστή Arabesque Dark 70%.

Cumin, Curry Praline.

Υλικά

Casa Cream UHT	370 gr
Σιρόπι γλυκόζης	66 gr
Arabesque Milk 34%	270 gr
Arabesque Dark 60%	260 gr
Βούτυρο	110 gr
Κύμινο	12 gr
Maro I (αμυγδαλόπαστα)	500 gr
Κάρυ σε σκόνη	10 gr
Νερό	110 gr

Αρωματικά σοκολατάκια με κύμινο και κάρυ!

Εκτέλεση

Για τη γέμιση: Βράζετε το κάρυ και το νερό και το ανακατεύετε με το Maro I.
Για το ganache: Ζεσταίνετε την Casa Cream UHT και το κύμινο στους 40°C και στη συνέχεια αφήνετε το μίγμα να ξεκουραστεί για μία ώρα.
Ζεσταίνετε την Arabesque Milk 34% και την Arabesque Dark 60% στους 45°C.
Ζεσταίνετε την κρέμα κάρυ στους 50°C, σουρώνετε και στη συνέχεια προσθέτετε το σιρόπι γλυκόζης. Αναμιγνύετε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να ομογενοποιηθούν.
Ψεκάζετε τις φόρμες με βουτυροκακάο σε χρώμα της αρεσκείας σας.
Προσθέτετε την Arabesque Dark 60% στις φόρμες. Μοιράζετε τη γέμιση και το ganache στα σχηματισμένα σοκολατάκια.
Περιχύνετε τα σοκολατάκια με Arabesque Dark 60%.

Υλικά

Casa Cream UHT	370 gr
Σιρόπι γλυκόζης	66 gr
Arabesque Milk 34%	270 gr
Arabesque Dark 60%	260 gr
Βούτυρο	110 gr
Ginger (φλοιίδες)	50 gr
Ginger (κομματάκια)	35 gr

Τρουφάκια με ginger.

Ginger Truffle.

Εκτέλεση

Ζεσταίνετε την κρέμα γάλακτος και τις φλοιίδες ginger στους 40°C και στη συνέχεια αφήνετε το μίγμα να ξεκουραστεί για μία ώρα.
Ζεσταίνετε την Arabesque Milk 34% και την Arabesque Dark 60% στους 45°C.
Ζεσταίνετε την κρέμα ginger στους 50°C, σουρώνετε και στη συνέχεια προσθέτετε το σιρόπι γλυκόζης.
Τα χτυπάτε όλα μαζί στο μίξερ μέχρι να ομογενοποιηθούν.
Γεμίζετε τα τρουφάκια με τα κομματάκια ginger.

Υλικά

Arabesque Dark 60%	500 gr
Βούτυρο κακάο	100 gr
Σιρόπι γλυκόζης	100 gr
Νερό	50 gr

Δημιουργήστε **έργα τέχνης**
από αληθινή σοκολάτα!

Plastic Chocolate.

Εκτέλεση

Λιώνετε την Arabesque Dark 60% μαζί με το βούτυρο κακάο στους 45°C.

Ζεσταίνετε το σιρόπι γλυκόζης με το νερό στους 60-70°C.

Προσθέτετε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ και ανακατεύετε με το φτερό ώστε να κρυώσουν και να ομογενοποιηθούν.

Αφήνετε το μίγμα να ξεκουραστεί για 24 ώρες ανάμεσα σε δύο μεμβράνες.



Jamaican Pepper Praline.

Σοκολατάκια
με **πιπέρι Τζαμάικας**.

Εκτέλεση

Για το ganache: Ζεσταίνετε την κρέμα γάλακτος, την κανέλα και το πιπέρι έως 40°C και στη συνέχεια αφήνετε το μίγμα να ξεκουραστεί για μία ώρα.

Ζεσταίνετε την Arabesque Milk 34% και την Arabesque Dark 60% στους 45°C.

Ζεσταίνετε την κρέμα πιπεριού στους 50°C, σουρώνετε και στη συνέχεια προσθέτετε το σιρόπι γλυκόζης.

Αναμιγνύετε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Για τη γέμιση: Πολτοποιείτε τα φιστίκια.

Αναμιγνύετε τις νιφάδες ρυζιού, το αλάτι και τη ζάχαρη.

Ζεσταίνετε την Arabesque Milk 34% και προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά.

Απλώνετε το μίγμα σε πάχος 2mm και αφήνετε να κρυώσει.

Υλικά ganache

Casa Cream UHT	370 gr
Σιρόπι γλυκόζης	66 gr
Arabesque Milk 34%	270 gr
Arabesque Dark 60%	260 gr
Βούτυρο	110 gr
Jamaican pepper	14 gr
Κανέλα	8 gr

Υλικά γέμισης

Φιστίκια	185 gr
Καστανή ζάχαρη	105 gr
Arabesque Milk 34%	130 gr
Αλάτι	9 gr
Νιφάδες ρυζιού	65 gr



Orange Caramel Praline.

Υλικά γέμισης

Ζάχαρη	325 gr
Casa Cream UHT	350 gr
Arabesque White 30%	350 gr
Αλάτι	2 gr

Υλικά gel

Χυμός πορτοκάλι	275 gr
Ζάχαρη	125 gr
Πηκτίνη	6 gr
Ζάχαρη	25 gr
Arabesque Dark 70%	

Σοκολατάκια με **πορτοκάλι**
και **καραμέλα**.

Εκτέλεση

Για το gel: ζεσταίνετε το χυμό πορτοκαλιού με 125 gr ζάχαρη. Ανακατεύετε την πηκτίνη με 25 gr ζάχαρη και τα προσθέτετε στο παραπάνω μίγμα. Ζεσταίνετε μέχρι τους 103°C και στη συνέχεια αφήνετε να κρυώσει. Ζεσταίνετε τη ζάχαρη (325 gr) μέχρι να γίνει καραμέλα.

Για τη γέμιση: ζεσταίνετε την κρέμα γάλακτος Casa Cream UHT και την αναμνύετε προσεκτικά με την καραμελωμένη ζάχαρη. Προσθέτετε την Arabesque White 30% και το αλάτι και ανακατεύετε μέχρι να ομογενοποιηθούν. Ψεκάζετε με βουτυροκακάο τις φόρμες για τα σοκολατάκια και περιχύνετε με λιωμένη σοκολάτα Arabesque Dark 70%. Αναποδογυρίζετε τις φόρμες ώστε να δημιουργηθεί ένα κέλυφος και παγώνετε στο ψυγείο. Γεμίζετε με το Orange gel και με το Caramel filling. Περιχύνετε με λιωμένη σοκολάτα Arabesque Dark 70% και παγώνετε στο ψυγείο.

Υλικά

Arabesque White 30%	450 gr
Casa Cream UHT	250 gr
Σιρόπι γλυκόζης	30 gr
Βούτυρο	20 gr
Matcha tea	3 gr
Ζάχαρη	5 gr
Νερό	12 gr
Arabesque Dark 60%	

Τρουφάκια με **Matcha tea**.
The **ultimate** treat!



Matcha Tea Truffle.

Εκτέλεση

Ανακατεύετε το Matcha tea (τσάι) με τη ζάχαρη και το νερό. Ζεσταίνετε την κρέμα γάλακτος Casa Cream UHT με το σιρόπι γλυκόζης, προσθέτετε την Arabesque White 30% και ανακατεύετε μέχρι να λιώσει. Προσθέτετε το βούτυρο και το τσάι και ανακατεύετε όλα τα υλικά μέχρι να ομογενοποιηθούν. Παγώνετε στο ψυγείο. Πλάθετε στο σχήμα της αρεσκείας σας. Τα βουτάτε σε λιωμένη Arabesque Dark 60%.

Υλικά ganache

Φρούτα του δάσους (πουρές)	150 gr
Ζάχαρη	175 gr
Σιρόπι γλυκόζης	24 gr
Arabesque Milk 34%	240 gr
Arabesque Dark 70%	60 gr
Βούτυρο	62 gr
Arabesque White 30%	

Υλικά gel

Φρούτα του δάσους (πουρές)	150 gr
Fruit Filling Red Cherry	150 gr
Fruit Filling Raspberry	50 gr

Σοκολατάκια
με **φρούτα του δάσους.**

Forest Fruit Praline.

Εκτέλεση

Πολτοποιείτε και ομογενοποιείτε όλα τα υλικά για το gel. Βράζετε τον πουρέ από τα φρούτα του δάσους και το σιρόπι γλυκόζης, προσθέτετε την Arabesque Milk 34% και την Arabesque Dark 70% και ανακατεύετε. Προσθέτετε το βούτυρο και ανακατεύετε μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά μαζί.

Αφήνετε το ganache να κρυώσει. Ψεκάζετε τις φόρμες με βουτυροκακάο σε χρώμα της αρεσκειάς σας.

Περιχύνετε με λιωμένη σοκολάτα Arabesque White 30% τις φόρμες. Αναποδογυρίζετε τις φόρμες ώστε να δημιουργηθεί ένα κέλυφος.

Παγώνετε στο ψυγείο.

Γεμίζετε με το Forest Fruit gel και με το Forest Fruit ganache.

Περιχύνετε με λιωμένη σοκολάτα Arabesque White 30%.

Παγώνετε στο ψυγείο.

Cherry Marzipan Praline.

Υλικά

Maro I (αμυγδαλόπαστα)	720 gr
Νερό	120 gr
Ζάχαρη	120 gr
Amarena (σιρόπι)	220 gr
Fruit Filling Red Cherry	320 gr
Arabesque White 30%	375 gr

Σοκολατάκια με **αμυγδαλόπαστα**
και **κόκκινο κεράσι.**

Εκτέλεση

Βράζετε το νερό και τη ζάχαρη και αφαιρείτε από την φωτιά.

Προσθέτετε το σιρόπι αμαρένας, και τον πουρέ από το Fruit Filling Red Cherry.

Προσθέτετε το παραπάνω μίγμα σιγά σιγά στο Maro I και αναμινύετε με το φτερό ώσπου να διαλυθούν οι σβώλοι.

Περιχύνετε με λιωμένη σοκολάτα Arabesque White 30%.

keep**exploring.**

SEFCO ZEELANDIA A.B.E.E.

Πρώτες Ύλες Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής Παγωγτού
Θέση Γιαλού, Χριστούπολη

Τ.Θ.16, 19004 Σπάτα

T 210 663 3662-3, 210 663 0706-7

F 210 663 4140

E mail@sefcozeelandia.gr

W www.sefcozeelandia.gr

f/[sefcozeelandia](https://www.facebook.com/sefcozeelandia) /[sefcozeelandia](https://www.instagram.com/sefcozeelandia) /[sefcozeelandia](https://www.linkedin.com/company/sefcozeelandia)



Sefco Zeelandia