

# Amadeus cake

Συνταγές Ho.Re.Ca





# Βασική συνταγή

## Γεύση:

Αυθεντική σπιτική γεύση.

## Υφή:

Αφράτο, με έντονη υγρασία και εξαιρετική διόγκωση.

## Συνδυάζεται με:

Λιωμένη κουβερτούρα, φρούτα ή ζάχαρη άχνη.

**Συνοδεύει τέλεια τον καφέ ή το τσάι.**

## Συνταγή

### Υλικά

Amadeus Cake	1.000 gr
Λάδι (ηλιέλαιο/αραβοσιτέλαιο)	380 gr
Νερό	380 gr
Πορτοκάλι ξύσμα (προαιρετικά)	1 τμχ.
Αυγό (προαιρετικά)	25 gr

### Extra Υλικά

Carlex Spray (αντικολητικό λάδι)

### Εκτέλεση:

Προσθέστε τα υλικά στον κάδο του μίξερ και αναμείξτε με το φτερό για 5 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα. Τοποθετήστε σε φόρμες, γεμίζοντάς τις μέχρι τα 2/3 του ύψους τους, αφού προηγουμένως τις έχετε βουτυρώσει και αλευρώσει ή τις έχετε ψεκάσει με Carlex Spray.

### Θερμοκρασία ψησίματος:

180-200°C

**Χρόνος ψησίματος:** 45-60 λεπτά (για κέικ βάρους μισού κιλού)

### Tip:

Η ζύμη αφού τοποθετηθεί στα σκεύη μπορεί άφοβα να καταψυχθεί (σκεπασμένη). Αφού αποψυχθεί σε θερμοκρασία δωματίου μπορείτε να συνεχίσετε τη διαδικασία (φούρνιασμα). Αν δεν έχετε μίξερ, ανακατέψτε στο χέρι με σύρμα για 6-7 λεπτά.

Κωδικός	Όνομα προϊόντος	Συσκευασία
0025-006-066	Amadeus Cake	Σακί 5kg
0115-005-009	Carlex Spray	Spray 0,6lt



# Κέικ φόρμας

## Γεύση:

Πλούσια γεύση φρούτου.

## Υφή:

Αφράτη, με έντονη υγρασία και εξαιρετική διόγκωση.

## Συνδυάζεται με:

Λιωμένη κουβερτούρα, φρούτα ή ζάχαρη άχνη.

**Συνοδεύει τέλεια τον καφέ ή το τσάι.**

## Συνταγή

### Υλικά

Amadeus Cake	1.000 gr
Λάδι (ηλιέλαιο/αραβοσιτέλαιο)	350 gr
Νερό	300 gr
Χυμός φρούτου	85 gr
Αυγό	25 gr

### Extra Υλικά

Carlex Spray (αντικολλητικό λάδι)

### Εκτέλεση:

Προσθέστε τα υλικά στον κάδο του μίξερ και αναμείξτε με το φτερό για 5 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα. Τοποθετήστε σε φόρμες, γεμίζοντάς τις μέχρι τα 2/3 του ύψους τους, αφού προηγουμένως τις έχετε βουτυρώσει και αλευρώσει ή τις έχετε ψεκάσει με Carlex Spray.

### Θερμοκρασία ψησίματος:

180-200°C

**Χρόνος ψησίματος:** 45-60 λεπτά

(για κέικ βάρους μισού κιλού)

### Tip:

Η ζύμη αφού τοποθετηθεί στα σκεύη μπορεί άφοβα να καταψυχθεί (σκεπασμένη). Αφού αποψυχθεί σε θερμοκρασία δωματίου μπορείτε να συνεχίσετε τη διαδικασία (φούρνισμα). Αν δεν έχετε μίξερ, ανακατέψτε στο χέρι με σύρμα για 6-7 λεπτά.

Κωδικός	Όνομα προϊόντος	Συσκευασία
0025-006-066	Amadeus Cake	Σακί 5kg
0115-005-009	Carlex Spray	Spray 0,6lt



# Πορτοκαλόπιτα

## Γεύση:

Πλούσια γεύση πορτοκαλιού.

## Υφή:

Μεστή και ιδιαίτερα ζουμερή.

## Συνδυάζεται με:

Παγωτό, φέτες από φρέσκο πορτοκάλι ή γλυκό του κουταλιού πορτοκάλι.

**Κάθε μπουκιά μυρίζει καλοκαίρι!**

## Συνταγή

### Υλικά

Amadeus Cake	1.000 gr
Ηλιέλαιο	400 gr
Νερό	280 gr
Γιαούρτι στραγγιστό	50 gr
Χυμός πορτοκάλι	150 gr
Ξύσμα πορτοκάλι	100 gr

### Extra Υλικά

Ιμβερτοζάχαρο  
(έτοιμο σιρόπι)

### Εκτέλεση:

Τοποθετήστε στο μίξερ όλα τα υλικά, εκτός από το γιαούρτι και χτυπήστε με το φτερό για 4 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα.

Προσθέστε το γιαούρτι και ανακατέψτε με μια σπάτουλα.

Μόλις κρυώσει, σιροπιάστε το με ζεστό σιρόπι.

### Θερμοκρασία ψησίματος:

170°C

### Χρόνος ψησίματος:

40-45 λεπτά

Κωδικός	Όνομα προϊόντος	Συσκευασία
0025-006-066	Amadeus Cake	Σακί 5kg
0064-001-003	Ιμβερτοζάχαρο	Δοχείο 15kg



# Ραβανί

## Γεύση:

Παραδοσιακή πλούσια γεύση.

## Υφή:

Μεστή και ζουμερή.

## Συνδυάζεται με:

Κανέλα, πορτοκάλι, καρύδα.

**Αυθεντική παραδοσιακή συνταγή!**

Κωδικός	Όνομα προϊόντος	Συσκευασία
0025-006-066	Amadeus Cake	Σακί 5kg
0064-001-003	Ιμβερτοζάχαρο	Δοχείο 15kg
0115-005-009	Carlex Spray	Spray 0,6lt

## Συνταγή

### Υλικά

Amadeus Cake	1.000 gr
Ηλιέλαιο	375 gr
Νερό	400 gr
Ινδική καρύδα	225 gr
Πορτοκάλι ξύσμα	1-2 τμχ.
Αυγό (προαιρετικά)	25 gr
Μαστίχα (προαιρετικά)	κατά βούληση
Βανίλια (προαιρετικά)	κατά βούληση

### Extra Υλικά

Ιμβερτοζάχαρο (έτοιμο σιρόπι)	μέχρι 1 kg
Carlex Spray (αντικολλητικό λάδι)	

### Εκτέλεση:

Προσθέστε όλα τα υλικά εκτός από την καρύδα στον κάδο του μίξερ και αναμείξτε με το φτερό για 5 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα. Προσθέστε την καρύδα και ανακατέψτε καλά. Μοιράστε τη ζύμη σε 2 ταψάκια διαστάσεων 30x40 cm, αφού προηγουμένως τα έχετε βουτυρώσει και αλευρώσει ή τα έχετε ψεκάσει με Carlex Spray. Κόψτε το ραβανί σε κομμάτια και ζεστό όπως είναι περιχύστε το με κρύο σιρόπι.

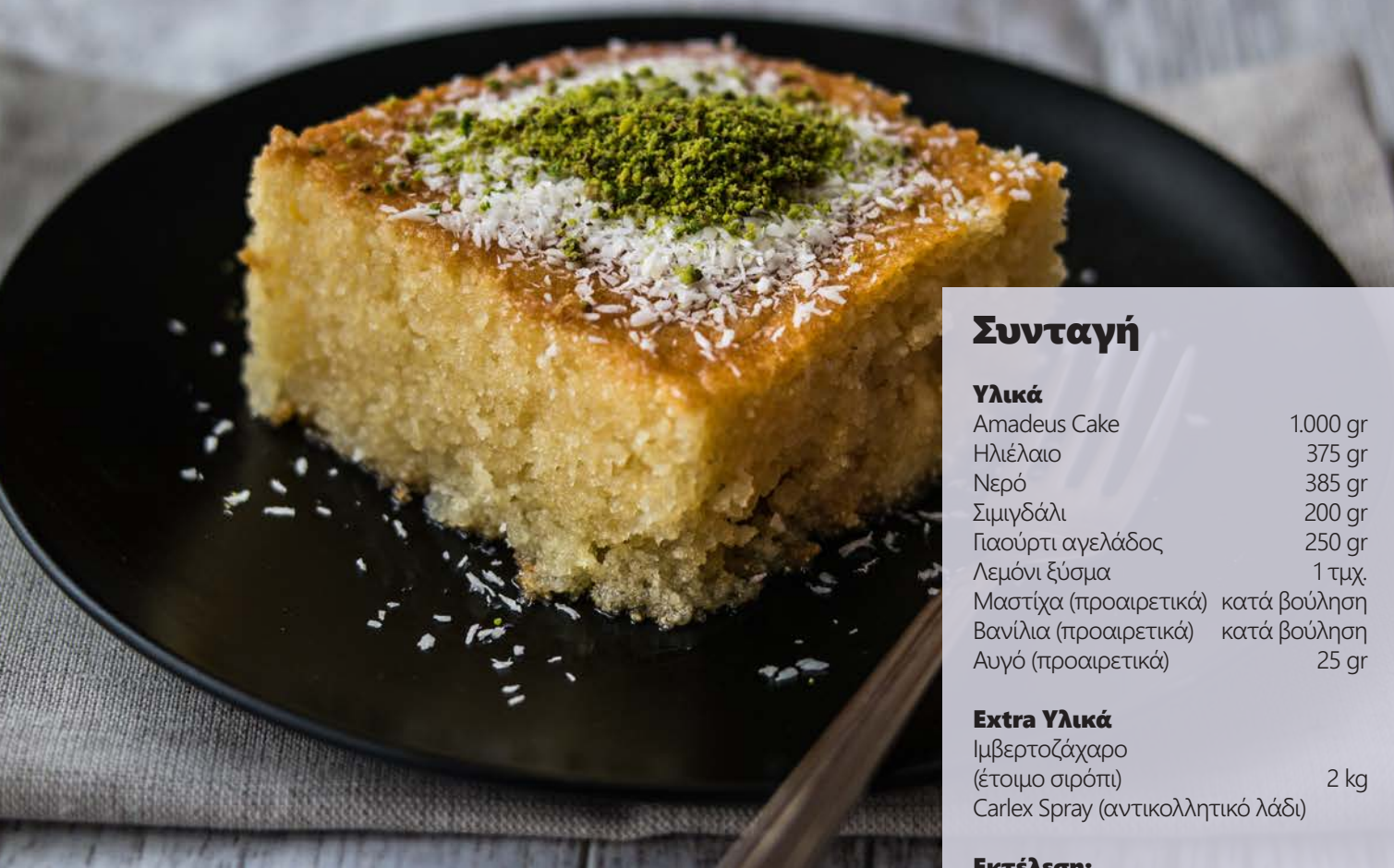
### Θερμοκρασία ψησίματος:

160-170°C

**Χρόνος ψησίματος:** 45 λεπτά

### Tip:

Αν κρυώσει το ραβανί, για να το σιροπιάσετε θα πρέπει να προσθέσετε ζεστό και όχι κρύο σιρόπι. Η ζύμη αφού τοποθετηθεί στα ταψιά μπορεί άφοβα να καταψυχθεί (σκεπασμένη). Αφού αποψυχθεί σε θερμοκρασία δωματίου, μπορείτε να συνεχίσετε τη διαδικασία (φούρνισμα).



## Συνταγή

### Υλικά

Amadeus Cake	1.000 gr
Ηλιέλαιο	375 gr
Νερό	385 gr
Σιμιγδάλι	200 gr
Γιαούρτι αγελάδος	250 gr
Λεμόνι ξύσμα	1 τμχ.
Μαστίχα (προαιρετικά)	κατά βούληση
Βανίλια (προαιρετικά)	κατά βούληση
Αυγό (προαιρετικά)	25 gr

### Extra Υλικά

Ιμβερτοζάχαρο (έτοιμο σιρόπι)	2 kg
Carlex Spray (αντικολητικό λάδι)	

### Εκτέλεση:

Προσθέστε όλα τα υλικά εκτός από το σιμιγδάλι στον κάδο του μίξερ και αναμείξτε με το φτερό για 5 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα. Προσθέστε το σιμιγδάλι και ανακατέψτε καλά. Μοιράστε τη ζύμη σε 2 ταψάκια διαστάσεων 30x40 cm, αφού προηγουμένως τα έχετε βουτυρώσει και αλευρώσει ή τα έχετε ψεκάσει με Carlex Spray. Κόψτε το σάμαλι σε κομμάτια και ζεστό όπως είναι περιχύστε το με κρύο σιρόπι.

### Θερμοκρασία ψησίματος:

160-170°C

**Χρόνος ψησίματος:** 45 λεπτά

### Tip:

Αν κρυώσει το σάμαλι, για να το σιροπιάσετε θα πρέπει να προσθέσετε ζεστό και όχι κρύο σιρόπι. Η ζύμη αφού τοποθετηθεί στα ταψιά μπορεί άφοβα να καταψυχθεί (σκεπασμένη). Αφού αποψυχθεί σε θερμοκρασία δωματίου, μπορείτε να συνεχίσετε τη διαδικασία (φούρνισμα).

# Σάμαλι

### Γεύση:

Πλούσια γεύση, με έντονο άρωμα μαστίχας.

### Υφή:

Αφράτη και σιροπιαστή.

### Συνδυάζεται με:

Παγωτό καϊμάκι, φιστίκι Αιγίνης ψίχα.

**Μια μπουκιά αρκεί για να σας ταξιδέψει στο παρελθόν.**

Κωδικός	Όνομα προϊόντος	Συσκευασία
0025-006-066	Amadeus Cake	Σακί 5kg
0064-001-003	Ιμβερτοζάχαρο	Δοχείο 15kg
0115-005-009	Carlex Spray	Spray 0,6lt



## Συνταγή

### Υλικά

Amadeus Cake	1.000 gr
Ηλιέλαιο	400 gr
Νερό	425 gr
Καρύδια χονδροτριμμένα	200-250 gr
Κανέλα σκόνη	1,5 κ.γ.
Γαρύφαλλο σκόνη	1 κ.γ.

### Extra Υλικά

Ιμβερτοζάχαρο (έτοιμο σιρόπι)	μέχρι 1 kg
----------------------------------	------------

### Εκτέλεση:

Προσθέστε όλα τα υλικά εκτός από τα καρύδια, στον κάδο του μίξερ και αναμείξτε με το φτερό για 5 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα.

Προσθέστε τα καρύδια και ανακατέψτε καλά.

Σερβίρετε τη ζύμη σε ταψάκια (βουτυρωμένα και αλευρωμένα), γεμίζοντάς τα μέχρι τη μέση.

Χαράξτε την καρυδόπιτα και σιροπιάστε κατά βούληση.

**Θερμοκρασία ψησίματος:** 180°C

**Χρόνος ψησίματος:** 45 λεπτά

### Tip:

Η καρυδόπιτα πρέπει να είναι καυτή όταν ρίξετε το κρύο σιρόπι ή το αντίστροφο.

Η ποσότητα του σιροπιού είναι ενδεικτική. Οι καρυδόπιτες αυτές μπορούν και να μην σιροπιαστούν καθόλου ή να δεχτούν σιρόπι σε ποσότητα ίση με το μισό του βάρους τους.

# Καρυδόπιτα

### Γεύση:

Παραδοσιακή γεύση καρυδόπιτας.

### Υφή:

Μεστή και σιροπιαστή με ιδιαίτερη δομή.

### Συνδυάζεται με:

Παγωτό βανίλια.

**Ταιριάζει τέλεια με τον καφέ ή σαν επιδόρπιο.**

Κωδικός	Όνομα προϊόντος	Συσκευασία
0025-006-066	Amadeus Cake	Σακί 5kg
0064-001-003	Ιμβερτοζάχαρο	Δοχείο 15kg



## Βασική συνταγή choco

### Γεύση:

Πλούσια σοκολατένια γεύση.

### Υφή:

Αφράτο, με έντονη υγρασία και εξαιρετική διόγκωση.

### Συνδυάζεται με:

Φρούτα ή ξηρούς καρπούς.

**Συνοδεύει τέλεια τον καφέ.**

### Συνταγή

#### Υλικά

Amadeus Cake Choco	1.000 gr
Λάδι (ηλιέλαιο/αραβοσιτέλαιο)	380 gr
Νερό	380 gr
Πορτοκάλι ξύσμα (προαιρετικά)	1 τμχ.
Αυγό (προαιρετικά)	25 gr

#### Extra Υλικά

Carlex Spray (αντικολλητικό λάδι)

#### Εκτέλεση:

Προσθέστε τα υλικά στον κάδο του μίξερ και αναμείξτε με το φτερό για 5 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα. Τοποθετήστε σε φόρμες, γεμίζοντάς τις μέχρι τα 2/3 του ύψους τους, αφού προηγουμένως τις έχετε βουτυρώσει και αλευρώσει ή τις έχετε ψεκάσει με Carlex Spray.

#### Θερμοκρασία ψησίματος:

180-200°C

**Χρόνος ψησίματος:** 45-60 λεπτά (για κέικ βάρους μισού κιλού)

#### Tip:

Η ζύμη αφού τοποθετηθεί στα σκεύη μπορεί άφοβα να καταψυχθεί (σκεπασμένη). Αφού αποψυχθεί σε θερμοκρασία δωματίου μπορείτε να συνεχίσετε τη διαδικασία (φούρνισμα). Η προετοιμασία της ζύμης μπορεί να γίνει και χωρίς μίξερ, «στο χέρι» με «σύρμα» για 6-7 λεπτά.

Κωδικός	Όνομα προϊόντος	Συσκευασία
0025-047-001	Amadeus Cake Choco	Σακί 2kg
0115-005-009	Carlex Spray	Spray 0,6lt





# Cookies choco

## Γεύση:

Πλούσια γεύση σοκολάτας.

## Υφή:

Τραγανά cookies.

## Συνδυάζεται με:

Σταγόνες σοκολάτας ή ξηρούς καρπούς.

**Το τέλειο σνακ για κάθε στιγμή της ημέρας.**

Κωδικός	Όνομα προϊόντος	Συσκευασία
0025-047-001	Amadeus Cake Choco	Σακί 2kg
0009-001-008	Regal	Δοχείο 4,5kg
0009-001-002	Regal	Σακί 25kg

## Συνταγή

### Υλικά

Amadeus Cake Choco	1.000 gr
Αλεύρι ζαχαροπλαστικής	500 gr
Μαργαρίνη Princess	700 gr
Αυγό	100 gr
Ζάχαρη	50 gr
Regal	16 gr

### Εκτέλεση:

Τοποθετήστε στο μίξερ τα υλικά και χτυπήστε με το «φτερό» για 2-3 λεπτά στην αργή ή μεσαία ταχύτητα. Προσθέστε τα υλικά της επιλογής σας και φροντίστε να αναμείξετε απαλά. «Κόψτε» τη ζύμη σε τεμάχια βάρους 20-25 gr και τοποθετήστε τα πάνω σε αντικολλητικό χαρτί.

### Θερμοκρασία ψησίματος:

200°C

**Χρόνος ψησίματος:** 13-14 λεπτά περίπου.

### Tip:

- Ενδεικτικά προσθέστε:
- 500 gr ξηρούς καρπούς
  - 500 gr σταγόνες σοκολάτας
  - 500 gr cranberries



# Cookies

## Γεύση:

Πλούσια γεύση βανίλιας.

## Υφή:

Ευχάριστα στο δάγκωμα, soft cookies.

## Συνδυάζεται με:

Σταγόνες σοκολάτας ή ξηρούς καρπούς.

**Λαχταριστά μπισκότα για κάθε στιγμή της ημέρας.**

## Συνταγή

### Υλικά

Amadeus Cake	1.000 gr
Αλεύρι ζαχαροπλαστικής	500 gr
Μαργαρίνη Princess	700 gr
Αυγό	100 gr
Ζάχαρη	50 gr
Regal	16 gr

### Extra Υλικά

Ενδεικτικά προσθέστε:

- 500 gr ξηρούς καρπούς
- 500 gr σταγόνες σοκολάτας
- 500 gr cranberries

### Εκτέλεση:

Τοποθετήστε στο μίξερ τα υλικά και χτυπήστε με το φτερό για 2-3 λεπτά στην αργή ή τη μεσαία ταχύτητα. Προσθέστε τα έξτρα υλικά της επιλογής σας και αναμείξτε απαλά. Κόψτε τη ζύμη σε τεμάχια βάρους 20-25 gr και τοποθετήστε τα πάνω σε αντικολλητικό χαρτί.

### Θερμοκρασία ψησίματος:

200°C

**Χρόνος ψησίματος:** 13-14 λεπτά

Κωδικός	Όνομα προϊόντος	Συσκευασία
0025-006-066	Amadeus Cake	Σακί 5kg
0150-003-000	Μαργαρίνη Princess	Δοχείο 10kg
0009-001-008	Regal	Δοχείο 4,5kg
0009-001-002	Regal	Σακί 25kg



keep**exploring.**

**SEFCO ZEELANDIA A.B.E.E.**

Πρώτες Ύλες Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής Παγωτού  
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](mailto:mail@sefcozeelandia.gr)

**W** [www.sefcozeelandia.gr](http://www.sefcozeelandia.gr)

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

