

Εστιατορικό γλυκό



Profiterole

Κρέμα

Υλικά	
Κρύο νερό	2500g
Crema	1000g
Casa Cream UHT 35%	1000g

Εκτέλεση
Χτυπάτε το νερό και την Crema στον κάδο του μίξερ για 5' στην γρήγορη ταχύτητα με το σύρμα.
Ομοίως, χτυπάτε την κρέμα γάλακτος και την ομογενοποιείτε με το προηγούμενο μείγμα.

Σου

Υλικά	
Jello	1000g
Αλεύρι	200g
Αυγά	1250g
Νερό (80°C)	1250g

Εκτέλεση
Χτυπάτε στον κάδο του μίξερ το Jello, το αλεύρι και το νερό με το φτερό στην μεσαία ταχύτητα για 5'.
Ρίχνετε τα αυγά λίγα-λίγα.
Κόβετε στο επιθυμητό μέγεθος τα σου και βάζετε πάνω τους το κράκελιν.
Ψήνετε στους 180°C για 35-40 λεπτά.

Κρακελίν

Υλικά	
Μαργαρίνη Princess	160g
Αλεύρι	200g
Μαύρη Ζάχαρη	200g
Αλάτι	4g

Εκτέλεση
Χτυπάτε όλα μαζί τα υλικά στον κάδο του μίξερ στην μεσαία ταχύτητα μέχρι να γίνει μια ομοιόμορφη ζύμη.
Ανοίγετε σε δύο λαδόκολες σε πάχος 3mm και κόβετε με το επιθυμητό κουπάτ.

Σάλτσα Προφιτερόλ

Υλικά	
Γάλα	350g
Casa Cream UHT 35%	250g
Arabesque Dark 60%	200g
Delicover Choco	600g

Εκτέλεση
Βράζετε την κρέμα γάλακτος με το γάλα.
Ρίχνετε τη σοκολάτα να λιώσει, στη συνέχεια το Delicover Choco και μπιμάρτετε.
Δουλεύετε την επόμενη ημέρα.

Μοντάρισμα

Σε ένα πιάτο της επιλογής σας βάζετε κάτω κρέμα και ακουμπάτε 3 σου γεμισμένα με κρέμα.
Βάζετε κρέμα στο κέντρο και κολλάτε άλλο ένα σου.
Περιχύνετε τη σάλτσα προφιτερόλ και γαρνίρετε κατά βούληση.



Apple Pie

Μηλόπιτα

Υλικά	
Apple Pie Cake	1000g
Αυγά	250g
Ηλιέλαιο	250g
Νερό	240g
Fruitful Apple	500g

Εκτέλεση
Τοποθετείτε όλα τα υλικά στο μίξερ, εκτός από το μήλο, και χτυπάτε με το «φτερό» για 3 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα.
Έπειτα, προσθέτετε το Fruitful Apple και ανακατεύετε με μια μαρίζ.
Φορμάρετε σε τσέρκι της επιλογής σας έως τη μέση.
Ψήνετε για 35' με 40' στους 160°C.

Crumble

Υλικά	
Καστανή Ζάχαρη	100g
Βούτυρο	100g
Αλεύρι	100g
Πούδρα Αμυγδάλου	100g

Εκτέλεση
Βάζετε όλα τα υλικά μαζί στον κάδο του μίξερ και ομογενοποιείτε με το «φτερό».
Τρίβετε το Crumble πάνω από τη μηλόπιτα όπου έχετε φορμάρει στο τσέρκι και ψήνετε μαζί.

Ρευστή Καραμέλα

Υλικά	
Γάλα	200g
Dulce di Latte	500g

Εκτέλεση
Ζεσταίνετε όλα τα υλικά μαζί στον φούρνο μικροκυμάτων και η καραμέλα είναι έτοιμη προς χρήση (ιδανικά τη σερβίρουμε ζεστή).



Tiramisu

Βάση

Υλικά

Vegan Cake Mix	500g
Νερό	212g
Ηλιέλαιο	162g

Εκτέλεση

Χτυπάτε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά με το «φτερό» για 4' στη μεσαία ταχύτητα. Σερβίρετε το μίγμα σε λαμαρίνα 60x40 και ψήνετε για 12' στους 170°C.

Σιρόπι καφέ

Υλικά

Νερό	200g
Ζάχαρη	200g
Pasta Caffè la Paz	50g

Εκτέλεση

Βράζετε όλα τα υλικά μαζί.

Κρέμα

Υλικά

Γάλα σόγιας	700g
Vegan Cream Patisserie	200g
Vegan Rosette	200g
Pasta Caffè la Paz	70g

Εκτέλεση

Στον κάδο του μίξερ χτυπάτε το γάλα σόγιας με την κρέμα για 5' στην γρήγορη ταχύτητα με το σύρμα. Ομοίως, τη Vegan Rosette, και ομογενοποιείτε με το προηγούμενο μείγμα. Τέλος, με μια μαρίζ ενσωματώνετε και την Pasta Caffè la Paz.

Flakes σοκολάτας

Υλικά

Scaldis Extra Dark

Εκτέλεση

Σε δύο φύλλα κιθάρας βάζετε τη λιωμένη Scaldis Extra Dark και αφού σετάρετε κόβετε με το επιθυμητό κουπ-πατ.

Μοντάρισμα

Αφού έχετε βουτήξει τις κομμένες βάσεις στο σιρόπι καφέ, τοποθετείτε εναλλάξ με τις πλάκες σοκολάτας και την κρέμα. Γαρνίρετε κατά βούληση.



Amadeus Πολίτικο

Βάση

Υλικά	
Amadeus Cake	500g
Ηλιέλαιο	200g
Νερό	200g
Σιμιγδάλι χονδρό	100g
Ινδοκάρυδο	25g
Γιαούρτι	125g
Μαχλέπι	5g
Μαστίχα	κατά βούληση
Βανίλια	κατά βούληση

Εκτέλεση
Τοποθετήστε το Amadeus Cake, το λάδι και το νερό στον κάδο του μίξερ και αναδέψτε για 4 λεπτά στην μεσαία ταχύτητα με φτερό. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και αναδέψτε για 1 λεπτό. Τοποθετήστε το μίγμα σε ταψί 30x40 και ψήστε στους 165°C για 25 λεπτά . Βγάλτε το ταψί από το φούρνο και σιροτιάστε με χλιαρό σιρόπι.

Κρέμα

Υλικά	
Νερό	1500g
Cremina	600g
Βούτυρο 99%	100g
Κανέλα	½ κγ

Εκτέλεση
Σε μια κατσαρόλα βάζετε το νερό και την Cremina και ανακατεύετε μέχρι να βράσει. Τραβάτε την κατσαρόλα από την φωτιά και προσθέτετε το βούτυρο και την κανέλα. Απλώνετε την κρέμα πάνω στη βάση και αφήνετε να κρυώσει. Συντηρείτε στο ψυγείο.

Διακοσμήστε με κανέλα.

Σιρόπι

Υλικά	
Νερό	400g
Ζάχαρη	450g
Ξύλο κανέλα	1 τμχ



Crème Brulée

Sable Choco

Υλικά	
Amadeus Choco	250g
Αλεύρι	250g
Αυγό	50g
Μαργαρίνη Princess	200g

Εκτέλεση
Χτυπάτε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ με το «φτερό» για 3’ στην μεσαία ταχύτητα. Ανοίγετε σε δύο λαδόκολες σε πάχος 3mm. Κόβετε με το επιθυμητό κουπ-πατ και καταψύχετε.

Crème Brulée

Υλικά	
Γάλα	1000g
Crème Brulée	250g

Εκτέλεση
Ζεσταίνετε τα 2/3 της ποσότητας από το γάλα. Βάζετε την Crème Brulée και βράζετε για 2’ αναδεύοντας συνέχεια. Αποσύρετε από τη φωτιά και συμπληρώνετε το υπόλοιπο γάλα. Φορμάρετε στις επιθυμητές φόρμες.

Ζελέ πορτοκαλιού

Υλικά	
Fruitful Orange	1000g
Νερό	100g
Φύλλα ζελατίνης	4 τμχ

Εκτέλεση
Ενυδατώνετε τα φύλλα ζελατίνης σε νερό . Ζεσταίνετε όλα τα υλικά μαζί και μπιμάρετε. Φορμάρετε σε ένα μικρό ταψί και αφού κρυώσει καλά, κόβετε σε κύβους.

Namelaka Γάλακτος

Υλικά	
Γάλα	290g
Γλυκόζη	50g
Casa Cream UHT 35%	400g
Arabesque Milk 34%	390g
Φύλλα ζελατίνης	2 τμχ

Εκτέλεση
Βράζετε το γάλα με τη γλυκόζη. Αποσύρετε από τη φωτιά και ρίχνετε μέσα τα ενυδατωμένα φύλλα ζελατίνης. Βάζετε την Arabesque Milk 34% και κάνετε γαλακτοματοποίηση. Τέλος, βάζετε την Casa Cream και μπιμάρετε. Δουλεύετε την επόμενη ημέρα.



Forest Fruit Cheesecake

Κρέμα

Υλικά

Cheesecake Mix	200g
Casa Cream UHT 35%	600g

Εκτέλεση

Τοποθετήστε τα υλικά στον κάδο του μίξερ και χτυπήστε στην γρήγορη ταχύτητα με σύρμα για 1 λεπτό.

Σάλτσα

Υλικά

Fruitful Strawberry	250g
Fruitful Raspberry	250g
Ιμβερτοζάχαρο	50g

Εκτέλεση

Σε ένα βαθύ σκεύος τοποθετήστε όλα τα υλικά μαζί και με ένα ραβδομπλέντερ ανακατέψτε μέχρι να λιώσουν τα φρούτα.

Extra Υλικά

Granella Speculoos Cookies

Μοντάρισμα

Βάζετε στο πιάτο τη σάλτσα από φρούτα του δάσους. Προσθέτετε κατά βούληση Granella Specullos Cookies και με ένα καρνέ τοποθετείτε την κρέμα σε διάφορα σημεία του πιάτου. Διακοσμήστε κατά βούληση.



Choco Banoffee

American Brownies

Υλικά	
American Brownies	1000g
Νερό	150g
Μαργαρίνη	150g
Αυγά	240g

Εκτέλεση
Βάζετε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ με το «φτερό» και ομογενοποιείτε για 3 λεπτά στην μεσαία ταχύτητα.
Απλώνετε σε μια λαμαρίνα 30×40cm και ψήνετε στους 170°C για 23 με 25 λεπτά.
Αφού κρυώσει παίρνουμε ένα τσέρκι στο επιθυμητό μέγεθος και κόβουμε σαν κουπ-πατ το brownies.

Namelaka Arabesque 34%

Υλικά	
Γάλα	250g
Γλυκόζη	50g
Φύλλα ζελατίνης	2 τμχ
Arabesque Milk 34%	390g
Casa Cream UHT 35%	400g

Εκτέλεση
Βάζετε σε ένα κατσαρολάκι γάλα και γλυκόζη και βράζετε. Προσθέτετε τα φύλλα ζελατίνης που έχουν μαλακώσει και αναδεύετε.
Στην συνέχεια προσθέτετε την Arabesque Milk 34% και ομογενοποιείτε.
Τέλος, προσθέτετε την κρέμα γάλακτος ρευστή.
Μπιμάρετε και η κρέμα είναι έτοιμη.

Στην συνέχεια σερβίρετε στο τσέρκι που έχετε το brownies, την κρέμα στον ίδιο όγκο με το brownies.

Μους Μπανάνα

Υλικά	
Mousse Banana	200g
Νερό	400g

Εκτέλεση
Βάζετε όλα τα υλικά στο μίξερ και χτυπάτε με το σύρμα στην γρήγορη ταχύτητα για 6 λεπτά.

Έξτρα υλικά Dulce di Latte



Soufflé au Chocolat

Soufflé

Υλικά	
Soufflé Arabesque	1000g
Arabesque Dark 60% (λιωμένη)	450g
Ηλιέλαιο	350g
Νερό (χλιαρό)	600g

Εκτέλεση
Προσθέστε όλα τα υλικά εκτός από το Soufflé Arabesque και αναμίξτε στην αργή ταχύτητα με το «φτερό» για 1 λεπτό.
Η διαδικασία μπορεί να πραγματοποιηθεί και με το χέρι.
Προσθέστε το Soufflé Arabesque και αναμίξτε στη μεσαία ταχύτητα για 3-4 λεπτά μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
Σερβίρετε σε φόρμες των 120-140 gr.
Φουρνίστε στους $\pm 185^{\circ}\text{C}$ για 9-10 λεπτά (αερόθερμος φούρνος) ή στους $\pm 210^{\circ}\text{C}$ για 9-10 λεπτά (φούρνος με ταμπάνι).

Crumble

Υλικά	
Μαύρη Ζάχαρη	100g
Βούτυρο	100g
Αλεύρι	100g
Πούδρα Αμυγδάλου	100g

Εκτέλεση
Βάζετε όλα τα υλικά μαζί στον κάδο του μίξερ και δημιουργείτε μια ζύμη.
Ψήνετε σε μια λαμαρίνα για 15-17 λεπτά στους $\pm 170^{\circ}\text{C}$.

Διακοσμήστε κατά βούληση!



Coconut Pannacotta

Pannacotta

Υλικά	
Γάλα καρύδας	1000g
Pannacotta Mix	250g

Εκτέλεση
Ζεσταίνετε τα 750 g γάλα καρύδας, προσθέτετε την Pannacotta Mix και αναδεύετε μέχρι να βράσει.
Αφού κατεβάσετε από τη φωτιά, προσθέτετε και τα υπόλοιπα 250g γάλα καρύδας και αναδεύετε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
Απλώνετε σε μια λαμαρίνα 30x40 cm.
Παγώνετε στην κατάψυξη και κόβετε σε μακρόστενα κομμάτια.
Πριν το σερβίρετε το περνάτε από ινδοκάρυδο και το βάζετε στο πιάτο.

Crumble

Υλικά	
Μαύρη Ζάχαρη	100g
Βούτυρο	100g
Αλεύρι	100g
Πούδρα Αμυγδάλου	100g

Εκτέλεση
Βάζετε όλα τα υλικά μαζί στον κάδο του μίξερ και δημιουργείτε μια ζύμη.
Ψήνετε σε μια λαμαρίνα για 15' με 17' στους 170°C.

Διακοσμήστε κατά βούληση.

Έξτρα υλικά

Fruitful Pineapple
Ινδοκάρυδο
Βρώσιμα λουλούδια



Μαρέγκα

Υλικά

Bianca GR	250g
Νερό	250g
Ζάχαρη	500g

Εκτέλεση

Βάζετε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και χτυπάτε με το σύρμα στην γρήγορη ταχύτητα για 8'. Κόβετε μαρέγκες στο επιθυμητό σχήμα και μέγεθος.
Ψήνετε στους 100°C για περίπου 90-100'.

Κρέμα

Υλικά

Κρύο νερό	2500g
Cremina	1000g
Casa Cream 35%	1000g

Εκτέλεση

Χτυπάτε το νερό και την Cremina στον κάδο του μίξερ για 5' στη γρήγορη ταχύτητα με το σύρμα.
Ομοίως, την κρέμα γάλακτος και την ομογενοποιείτε με το προηγούμενο μείγμα.

Σάλτσα κόκκινων φρούτων

Υλικά

Fruitful Raspberry	300g
Fruitful Strawberry	300g
Fruitful Red Cherry	300g
Ιμβερτοζάχαρο	100g

Εκτέλεση

Ζεσταίνετε και μπιμάρετε όλα τα υλικά μαζί.

Μοντάρισμα

Σε ένα πιάτο της αρεσκείας σας τοποθετείτε τις μαρέγκες.
Στην συνέχεια την κρέμα και την σάλτσα κόκκινων φρούτων.
Γαρνίρετε κατά βούληση.



Σοκολατόπιτα Choco Choc

Σοκολατόπιτα

Υλικά

Choco Choc	1000g
Λάδι ραφινέ	350g
Αυγά	300g
Νερό	300g

Εκτέλεση

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και αναμίξτε τα με το «φτερό» στη μεσαία ταχύτητα του μίξερ για 5 λεπτά. Σερβίρετε σε φόρμα και ψήστε στους 160°C για 40-45 λεπτά.

Επικάλυψη

Υλικά

Casa Cream UHT 35%	600g
Chocolatier	
Delicover Choco	500g
Βούτυρο 99%	60g
Ιμβερτοζάχαρο	200g

Εκτέλεση

Ζεστάνετε την κρέμα γάλακτος υπό ανάδευση. Προσθέστε το Chocolatier Delicover Choco και ανακατέψτε. Τέλος, προσθέστε το βούτυρο και το ιμβερτοζάχαρο.

Ανακατέψτε μέχρι να ενσωματωθούν καλά όλα τα υλικά. Μόλις ξεφουρνίσετε τη σοκολατόπιτα, περάστε την με τη χλιαρή σοκολατένια σως.

Κουλί βατόμouro

Υλικά

Fruitful Raspberry	800g
Νερό	100g
Ζελατίνες	4 τμχ

Εκτέλεση

Ζεστάνετε σε μια κατσαρόλα ή σε microwave το Fruitful Raspberry και το νερό. Μαλακώστε τη ζελατίνη σε κρύο νερό και ομογενοποιήστε στο ζεστό μίγμα φρούτων. Σερβίρετε σε ένα ταψάκι και τοποθετήστε στην κατάψυξη.

Διακοσμήστε κατά βούληση.

Μοντάρισμα

Τοποθετήστε τα κομμάτια της σοκολατόπιτας σε διάφορα σχήματα ή μεγέθη στο πιάτο της επιλογής σας.

Διακοσμήστε κατά βούληση.



keep**exploring.**



Sefco Zeelandia

SEFCO ZEELANDIA A.B.E.E.

Πρώτες Ύλες Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής Παγωτού
Θέση Γιαλού, Χριστούπολη

T.Ο.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](#)  [/sefcozeelandia](#)  [/sefcozeelandia](#)