



τα συστατικά της επιτυχίας



**ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ  
ΚΟΡΥΦΑΙΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ  
ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑ &  
ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ**

## **ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ:**





- **ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΟΙΪΑΣ**
  - ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ
  - ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΚΑΙ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ
  - ΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ - ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟΜΙΜΗΣΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
  - ΤΡΙΜΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΥΓΕΙΑΣ & ΓΑΛΑΚΤΟΣ
  - ΠΡΑΛΙΝΕΣ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ
  - ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΓΛΥΚΟΥ
- **ΚΡΕΜΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**
  - ΚΡΕΜΑ PATISSERIE
  - ΜΙΓΜΑΤΑ ΜΟΥΣ
- **ΣΙΡΟΠΙΑ**
  - ΣΙΡΟΠΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ-ΠΑΓΩΤΟΥ
  - ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΠΑΓΩΤΟΥ
  - ΣΙΡΟΠΙΑ ΚΑΦΕ
- **ΜΙΓΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΕΥΡΟΥ**
  - ΚΕΙΚ
  - ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ
  - ΚΕΙΚ ΛΑΔΙΟΥ
- **ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ**
  - ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ
  - ΠΑΝΑΚΟΤΑ
  - ΖΕΛΕ
  - ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
  - ΡΟΦΗΜΑ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
- **ΒΟΗΘΗΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**
  - BAKING POWDER
  - ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΜΠΕΣΑΜΕΛ
  - ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙΟΥ
  - ΦΥΛΛΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ
  - ΕΤΟΙΜΑ ΣΟΥ
- **ΖΕΛΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ & ΓΕΜΙΣΕΙΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**
  - ΦΡΟΥΤΑ ΣΤΡΑΓΓΙΧΤΑ & ΦΡΟΥΤΑ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ
  - ΦΑΡΣΙΤΟΥΡΕΣ
  - ΜΕΡΜΕΛΑΔΕΣ
  - ΑΝΑΝΑΣ ΣΕ ΦΕΤΕΣ & ΣΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ
- **ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ**
  - ΚΑΚΑΟ
  - ΖΑΧΑΡΗ
  - ΞΗΡΗ ΜΑΓΙΑ
- **ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ**

# Σοκολάτες/Κουβερτούρες

ΠΡΟΪΟΝ	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
<b>GOLDEN LINE</b> 	<p>Πλούσια γεύση πικρής σοκολάτας με σκούρο σοκολατένιο χρώμα και ρευστότητα κατάλληλη για σοκολατάκια, πασχαλινά, μους, διακόσμηση σε τούρτες κλπ.</p>	
<b>ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ ΥΓΕΙΑΣ</b> 	<p>Κλασική κουβερτούρα υγείας, δουλεύεται εύκολα, ρευστότητα κατάλληλη για επικάλυψη με πλούσια γεύση σοκολάτας.</p>	<p>2 πλάκες 1kg σε sleeve            10 sleeves/κιβώτιο            Καθαρό βάρος/ κιβώτιο: 20kg</p>
<b>ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ</b> 	<p>Πλούσια, ισορροπημένη γεύση, Ρευστή και εύκολη στο δούλεμα, ιδανική για ανάμιξη σε κρέμες ζαχαροπλαστικής και σοκολατάκια</p>	
<b>ΝΙΦΑΔΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ</b> 	<p>Πλούσια γεύση πικρής σοκολάτας σε νιφάδες.            Κατάλληλη για διακόσμηση σε προϊόντα ζαχαροπλαστικής.</p>	<p>Πλαστική σακούλα σε κιβώτιο            Καθαρό βάρος/ κιβώτιο: 8kg            Σακουλάκι 500g            10 σακουλάκια/κιβώτιο            Καθαρό βάρος/ κιβώτιο: 4,5kg</p>
<b>ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΛΕΥΚΗ ΣΕ ΣΤΑΓΟΝΕΣ</b> 	<p>Κλασική λευκή σοκολάτα, Κατάλληλη για σοκολατάκια, κρέμες ζαχαροπλαστικής &amp; επικαλύψεις.</p>	<p>Καθαρό βάρος/ κιβώτιο: 25kg            Καθαρό βάρος/ κιβώτιο: 10kg</p>



## Σοκολάτες/Κουβερτούρες

ΠΡΟΪΟΝ	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
<b>ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ ΥΓΕΙΑΣ SWEET &amp; BALANCE</b> 	<p>Σοκολάτα υγείας με γλυκόπικρη γεύση με γλυκαντικά, χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Κατάλληλη για ισορροπημένες διατροφικές προτάσεις και για άτομα που αποφεύγουν τη ζάχαρη για λόγους υγείας. Ιδανική για σοκολατάκια, κρέμες ζαχαροπλαστικής &amp; επικαλύψεις.</p>	<p>2 πλάκες 1kg σε sleeve  10 sleeves/κιβώτιο</p>
<b>ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ SWEET &amp; BALANCE</b> 	<p>Σοκολάτα γάλακτος με γλυκαντικά, χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Κατάλληλη για ισορροπημένες διατροφικές προτάσεις και για άτομα που αποφεύγουν τη ζάχαρη για λόγους υγείας. Ιδανική για σοκολατάκια, κρέμες ζαχαροπλαστικής &amp; επικαλύψεις.</p>	<p>Καθαρό βάρος/ κιβώτιο: 20kg</p>
<b>ΤΡΙΜΜΑ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑΣ ΥΓΕΙΑΣ</b> 	<p>Τρίμμα κουβερτούρας υγείας, με γλυκόπικρη γεύση, κατάλληλο για χρήσεις στη ζαχαροπλαστική.</p>	<p>Κιβώτιο 10kg</p>
<b>ΤΡΙΜΜΑ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ</b> 	<p>Τρίμμα κουβερτούρας γάλακτος με γλυκιά γεύση κατάλληλο για χρήσεις στη ζαχαροπλαστική.</p>	
<b>ΣΤΑΓΟΝΑ DELIGHT BAKE STABLE</b> 	<p>Κουβερτούρα υγείας με μειωμένα λιπαρά, κατάλληλη και για ψήσιμο. Λιγότερο ρευστή, κατάλληλη για σοκολατάκια, για γεμίσεις που θα ψηθούν &amp; για παγωτά.</p>	<p>Πλαστική σακούλα σε κιβώτιο Καθαρό βάρος: 8kg  Σακουλάκι 800g 9 σακουλάκια/κιβώτιο</p>









## Απομιμήσεις Σοκολάτας

ΠΡΟΪΟΝ	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
<b>SPECIAL No32</b> 	<p>Γεύση σοκολάτας υγείας.            Ρευστότητα κατάλληλη για κρέμες ζαχαροπλαστικής, διακόσμηση σε κέικ, επικάλυψη ή γλάσσο.</p>	<p>2 πλάκες 1kg σε sleeve            10 sleeves/κιβώτιο            Καθαρό βάρος/ κιβώτιο: 20kg</p>
<b>No 27</b> 	<p>Απομίμηση με γλυκιά σοκολατένια γεύση, εύκολη στο δούλεμα, κατάλληλη για επικάλυψη, γλάσσο ή διακόσμηση.</p>	
<b>PRIMO</b> 	<p>Απομίμηση σοκολάτας με πικρή γεύση, εύκολη στο λιώσιμο και το δούλεμα, με ρευστότητα κατάλληλη για κρέμες ζαχαροπλαστικής, διακόσμηση σε κέικ και γემίσεις. Μεγάλη πλαστικότητα και αντοχή στο άσπρισμα στα τελικά προϊόντα.</p>	
<b>LATTE</b> 	<p>Απομίμηση σοκολάτας γάλακτος με γλυκιά γεύση.            Εύκολη στο δούλεμα με ρευστότητα κατάλληλη για πολλές εφαρμογές στη ζαχαροπλαστική. Ιδανική για επικάλυψη.</p>	
<b>No 32 ΣΤΑΓΟΝΑ</b> 	<p>Γεύση σοκολάτας υγείας.            Ευκολία στο λιώσιμο, κατάλληλη για κρέμες ζαχαροπλαστικής, διακόσμηση σε κέικ, επικάλυψη ή γλάσσο.</p>	




## Απομιμήσεις Σοκολάτας

ΠΡΟΪΟΝ	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
<b>ΑΠΟΜΙΜΗΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ STANDARD</b> 	<p>Πλούσια γεύση σοκολάτας υγείας με ανοιχτή απόχρωση, κατάλληλη για κρέμες, διακόσμηση, γλάσσο ή επικάλυψη, παγωτά. Ιδανική για γέμιση κρουασάν. Λιώνει στους 40-42°C</p>	<p>Μini μπάρες 27-30 g Πλαστική σακούλα σε κιβώτιο Καθαρό βάρος: 10 kg</p>
<b>PREMIERA ΛΕΥΚΗ</b> 	<p>Γλυκιά γεύση λευκής σοκολάτας. Κατάλληλη για κρέμες ζαχαροπλαστικής, επικαλύψεις, γλάσσο, παγωτό. Λιώνει στους 40-42°C</p>	<p>Σοκολατάκι 9-10 g Πλαστική σακούλα σε κιβώτιο Καθαρό βάρος: 20 kg</p>
<b>ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΥΓΕΙΑΣ</b> 	<p>Υγρή επικάλυψη σοκολάτας υγείας για παγωτά, επικαλύψεις ή γλάσσο</p>	<p>Πλαστικός κουβάς 9kg</p>
<b>ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ</b> 	<p>Υγρή επικάλυψη σοκολάτας γάλακτος για παγωτά, επικαλύψεις ή γλάσσο</p>	



## Επικαλύψεις

ΠΡΟΪΟΝ	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
<p data-bbox="197 398 619 510"><b>Covering Dark / Ganache &amp; Covering White / Ganache</b></p> 	<p data-bbox="762 416 1198 909">Προϊόν έτοιμο για χρήση αφού πρώτα ζεσταθεί στους 32-38°C. Κατάλληλο για τσουρέκια, βασιλόπιτες, κέικ, μπισκότα, κωκ, εκλαίρ. Δεν σπάει πάνω από τους 12°C και δεν κολλάει κάτω από τους 25°C κατάλληλο και για συσκευασία κάτω από τους 25°C . Πολύ καλή επικαλυπτικότητα, αφήνοντας μια λεπτή στρώση στο τελικό προϊόν προστατεύοντας το και του χαρίζει ξεχωριστή σοκολατένια γεύση.</p>	<p data-bbox="1299 645 1449 712">Πλαστικός κουβάς 5kg</p>

### Πρόταση

Μπορούμε να προσθέσουμε 2 μέρη λευκό γκανάζ κι ένα μέρος μαύρο και ανακατεύοντας ελαφρώς πετυχαίνουμε γραμμές στο προϊόν. Αν τα ανακατέψουμε περισσότερο θα πετύχουμε εμφάνιση γάλακτος.

## Πραλίνες & Επικαλύψεις

ΠΡΟΪΟΝ	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
<p><b>Πραλίνα κακάο με γεύση φουντούκι - Σφικτή</b></p> 	<p>Σφικτή κρέμα με πάστα φουντουκιού κατάλληλη για γέμιση σε σοκολατάκια, σε δημιουργίες ζαχαροπλαστικής όπως τούρτες ή κρέπες. Μεγάλη διάρκεια ζωής, ισορροπημένη γεύση γάλακτος, κακάο και φουντουκιού. Αφρατεύει στο μίξερ και μένει σταθερή.</p>	<p>Πλαστικός κουβάς 14,5 kg</p>
<p><b>Πραλίνα μαλακή για κρουασάν</b></p> 	<p>Μαλακή κρέμα με πάστα φουντουκιού, ιδανική για γέμιση κρουασάν. Κατάλληλη επίσης, για προϊόντα αρτοποιίας, μάφιν και τάρτες. Μεγάλη διάρκεια ζωής. Ισορροπημένη γεύση κακάο με φουντούκι Σταθερή στο διαχωρισμό λιπαρών.</p>	<p>Πλαστικός κουβάς 14,5 &amp; 38kg</p>
<p><b>Πραλίνα κακάο με γεύση φουντούκι για όλες τις χρήσεις</b></p> 	<p>Μαλακή κρέμα φουντουκιού με ισορροπημένη γεύση για γέμιση σε κρουασάν, τσουρέκια, κέικ, μάφιν, τάρτες, για ανάμιξη με κρέμες, για γεμίσεις τούρτας κ.λ.π.</p>	<p>Πλαστικός κουβάς 14,5 kg</p>
<p><b>Πραλίνα κακάο με γεύση φουντούκι - Ξανθιά</b></p> 	<p>Κατάλληλη για κρέπες, βάφλες, διακόσμηση, γεμίσεις (κρουασάν, τσουρέκι, κέικ, σοκολατάκι) ή επικαλύψεις σε είδη φούρνου ή ζαχαροπλαστικής. Αναμιγνύεται με κρέμες βουτύρου, βραστές, μπαβαρούαζ.</p>	<p>Πλαστικός κουβάς 5 kg</p>





## Πραλίνες & Επικαλύψεις

ΠΡΟΪΟΝ	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
<b>Πραλίνα κακάο Bitter Exquisite</b> 	<p>Κρέμα με πάστα πικρής σοκολάτας. Κατάλληλη για επαγγελματικές εφαρμογές ζαχαροπλαστικής όπως γλυκίσματα, γεμίσεις, κρέπες, βάφλες. Μπορεί επίσης να αναμειχθεί με κρέμα ζαχαροπλαστικής, σαντιγί και παγωτό.</p>	<p>Πλαστικός κουβάς 5 kg</p>
<b>Πραλίνα κακάο με Μπισκότο</b> 	<p>Κρέμα με πάστα φουντουκιού και τραγανό μπισκότο. Κατάλληλη για επαγγελματικές εφαρμογές ζαχαροπλαστικής όπως γεμίσεις, κρέπες, βάφλες και ανάμιξη με παγωτό.</p>	
<b>Πραλίνα κακάο με Βάφλα</b> 	<p>Κρέμα με πάστα φουντουκιού και τραγανή βάφλα. Κατάλληλη για επαγγελματικές εφαρμογές ζαχαροπλαστικής όπως γεμίσεις, κρέπες, βάφλες και ανάμιξη με παγωτό.</p>	
<b>Λευκή κρέμα με γεύση Βανίλια</b> 	<p>Λευκή κρέμα με γεύση βανίλια για επαγγελματικές εφαρμογές ζαχαροπλαστικής όπως γλυκίσματα, γεμίσεις, επικαλύψεις, κρέπες, βάφλες.</p>	



## Ρίπλες

ΠΡΟΪΟΝ	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
<p><b>ΠΡΑΛΙΝΑ ΚΑΚΑΟ - ΡΙΠΛΑ</b></p> 	<p>Προϊόν κατάλληλο για επικάλυψη παγωτού. Για τους chef παγωτού είναι ένα πολύτιμο εργαλείο γιατί δίνει τη δυνατότητα πολλαπλών εφαρμογών όπως παρασκευή ρίπλας μέσα στο παγωτό, συνδυάζοντας με διάφορες γεύσεις παγωτού.</p>	<p>Πλαστικός κουβάς 5 kg</p>
<p><b>ΠΡΑΛΙΝΑ ΚΑΚΑΟ ΜΕ ΤΡΙΜΜΕΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ - ΡΙΠΛΑ</b></p> 		
<p><b>ΣΙΡΟΠΙ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΜΕΛΙ - ΡΙΠΛΑ</b></p> 		









## Κρέμες Ζαχαροπλαστικής

ΠΡΟΪΟΝ	ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ	ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ	ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ
<p><b>ΚΡΕΜΑ PATISSERIE PREMIUM SOFT</b></p>  <p><u>Συσκευασία:</u> Σακί 10kg</p>	<p>Μίγμα 1 Κιλό Κρύο νερό 2,5 λίτρα (4 - 5 °C)</p>	<p>Αναμιγνύετε στον κάδο του μίξερ το νερό με την ανάλογη ποσότητα CRÈME PATISSIERE PREMIUM SOFT και χτυπάτε στην 3η ταχύτητα για 5 λεπτά</p>	<p>Απαλή υφή και λεία επιφάνεια. Αρωματισμένη με βανίλια. Μεγάλη διάρκεια ζωής στην συντήρηση και την κατάψυξη. Ψήνεται στον φούρνο διατηρώντας τη γεύση, το άρωμα και την δομή της. Αντέχει στις εναλλαγές θερμοκρασίας (ψύξη-απόψυξη). Χτυπιέται και με σύρμα στο χέρι σφίγγοντας εύκολα και γρήγορα. Μεγάλη ποικιλία εφαρμογών. <u>ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ:</u> Κρέμες Μιλφέιγ , Κρέμες Μούς Κρέμες Σοκολάτας , Κρέμες Βουτύρου Σεμιφρέντο ,Κρέμες για Δανέζικα γλυκά, Κρέμες για γέμιση (κολλήματα)</p>
<p><b>ΚΡΥΑ ΚΡΕΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΑΚΤΙ-CREMA GOLD</b></p>  <p><u>Συσκευασία:</u> Σακί 10kg</p>	<p>Μίγμα 400 kg, Κρύο νερό 1 L</p>	<p>Αναμιγνύετε στο μπωλ του μίξερ το κρύο νερό με την ανάλογη ποσότητα μίγματος (βλέπε δοσολογία) και χτυπάτε στη δυνατή ταχύτητα για 8 λεπτά περίπου μέχρι να γίνει μια ομοιογενής κρέμα. Για καλύτερα αποτελέσματα αφήνουμε την κρέμα να σταθεροποιηθεί στο ψυγείο για 15-20 λεπτά πριν τη χρήση. Χρησιμοποιήστε την κρέμα μόνη της ή σαν βάση για μεγάλη ποικιλία γεμισμάτων.</p>	<p>Ιδανική για γέμιση σε τούρτες και γλυκίσματα ή σαν βάση για την παρασκευή μεγάλης ποικιλίας κρεμών. Αφρατεύεται με σαντιγί και φυτικές κρέμες. Αναμιγνύεται με σοκολάτα κουβερτούρα, καφέ, φρούτα, πραλίνες, μέλι και φουντούκια ή αρωματίζεται με ρούμι ή άλλα ποτά. Δεν σκληραίνει, δεν κόβει, ούτε πετριάζει κατά τη χρήση. Κατάλληλη και για ψήσιμο. Καταψύχεται και αποψύχεται χωρίς αλλοίωση.</p>
<p><b>ΚΡΕΜΑ MILLEFEUILLE</b></p>  <p><u>Συσκευασία:</u> Σακούλα 2kg (6 σακούλες/κιβώτιο)</p>	<p>Μίγμα 1 κιλό Γάλα 3,7 λίτρα</p>	<p>Αναμιγνύετε στον κάδο του μίξερ το φρέσκο γάλα με το μίγμα και χτυπάτε στην δυνατή ταχύτητα για 5 λεπτά μέχρι να σφίξει</p>	<p>Απαλή υφή και λεία επιφάνεια Γεύση βουτύρου Μεγάλη ποικιλία εφαρμογών Χρησιμοποιείται σκέτη ή αναμιγνύεται με σαντιγί. <u>ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ:</u> Κρέμες μιλφέιγ, γέμιση σε προϊόντα σφολιάτας- ζύμης τύπου κρουασάν, κρέμες βουτύρου, κρέμες για γέμιση κ.λ.π</p>
<p><b>ΑΚΤΙ-CREMA ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΡΕΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ</b></p>  <p><u>Συσκευασία:</u> Σακί 10kg</p>	<p>Μίγμα 1 κιλό, 3 λίτρα νερό</p>	<p>Βάζουμε το νερό να βράσει και λίγο πριν βράσει παίρνουμε 500gr και το προσθέτουμε στο μίγμα ανακατεύοντας καλά. Όταν βράσει το υπόλοιπο νερό το προσθέτουμε στην κρέμα ανακατεύοντας συνεχώς και έπειτα βάζουμε την κρέμα στη φωτιά για ακόμα 1-2 λεπτά. Στη συνέχεια αριαώνουμε την κρέμα με 50 -80% κιγιέ.</p>	<p>Βραστή κρέμα ζαχαροπλαστικής ιδανική για γεμίσεις σε γλυκίσματα ή σαν βάση για την παρασκευή μεγάλης ποικιλίας κρεμών, ιδιαίτερα σε εφαρμογές που ζητούν μεγαλύτερο χρόνο ζωής. Αραιώνεται με κιγιέ και κατόπιν μπορεί να αφρατευτεί με φυτική κρέμα ή κρέμα γάλακτος. Αναμιγνύεται με σοκολάτα κουβερτούρα ή αρωματίζεται με ποτά. Καταψύχεται και αποψύχεται.</p>

## Κρέμες Ζαχαροπλαστικής

ΠΡΟΪΟΝ	ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ	ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ	ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ
<b>ΚΡΕΜΑ CHEESECAKE</b>  <u>Συσκευασία:</u> Σακούλα 2kg (6 σακούλες/κιβώτιο)	Μίγμα 1 κιλό Γάλα 2,5 λίτρα (4-5 C)	Αναμιγνύετε στον κάδο του μίξερ το γάλα με την ανάλογη ποσότητα ΚΡΕΜΑ ΓΙΑ ΤΣΗΖΚΕΙΚ και χτυπάτε στην 3η ταχύτητα για 5 λεπτά	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σφιχτή δομή.</li> <li>• Μεγάλη διάρκεια ζωής στην συντήρηση και την κατάψυξη.</li> <li>• Αναμιγνύεται και με σαντιγί.</li> <li>• Αντέχει στις εναλλαγές θερμοκρασίας (ψύξη-απόψυξη).</li> <li>• Μεγάλη ποικιλία εφαρμογών. Εάν καταψυχθεί προσφέρεται και σαν παγωτό.</li> </ul>
<b>ΚΡΕΜΑ ΒΑΒΑΡΙΑΝ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΒΑΝΙΛΙΑ</b> 	<b>ΕΤΟΙΜΗ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ</b>		Έτοιμη κρέμα ζαχαροπλαστικής Βαβαριαν με γεύση βανίλια για γέμιση σε ντόνατς, κρουασάν, τάρτες κατάλληλη και για ψήσιμο ή για ανάμειξη με φρούτα.
<b>ΚΡΕΜΑ ΒΑΒΑΡΙΑΝ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ</b> 			Κρέμα ζαχαροπλαστικής Βαβαριαν με γεύση σοκολάτας, έτοιμη για χρήση κατάλληλη για γέμιση σε κρουασάν, ντόνατς κλπ
<b>ΚΡΕΜΑ ΒΑΒΑΡΙΑΝ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΛΕΜΟΝΙ</b> 			Κρέμα ζαχαροπλαστικής Βαβαριαν με γεύση λεμόνι, έτοιμη για χρήση κατάλληλη για γέμιση σε κρουασάν, ντόνατς, τάρτες, ιδανική για Lemonpie
<b>FILLING ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ</b> 			Κρέμα με γεύση καραμέλας γάλακτος, κατάλληλη για γεμίσεις σε σοκολατάκια, κέικ, τάρτες.

## Μίγματα Mousse

ΠΡΟΪΟΝ	ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ	ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΟΓΚΟ
<b>MOUSSE ME ΓΕΥΣΗ ΒΑΝΙΛΙΑ</b> 	ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ ή ΓΑΛΑ *	ΕΤΟΙΜΗ ΜΟΥΣ (ΣΕ ΟΓΚΟ)
1 KG	2,4 ΛΙΤΡΑ	10,4 ΛΙΤΡΑ
<b>MOUSSE ΣΟΚΟΛΑΤΑ</b> 	ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ ή ΓΑΛΑ *	ΕΤΟΙΜΗ ΜΟΥΣ (ΣΕ ΟΓΚΟ)
1 KG	1,6 ΛΙΤΡΑ	5,4 ΛΙΤΡΑ
<b>MOUSSE ME ΓΕΥΣΗ ΦΡΑΟΥΛΑ</b> 	ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ ή ΓΑΛΑ *	ΕΤΟΙΜΗ ΜΟΥΣ (ΣΕ ΟΓΚΟ)
1 KG	2,4 ΛΙΤΡΑ	10,4 ΛΙΤΡΑ
<b>MOUSSE ME ΓΕΥΣΗ ΓΙΑΟΥΡΤΙ</b> 	ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ * Για ενίσχυση τα γεύσης μπορείτε να προσθέσετε προαιρετικά 250ΓΡ γιαούρτι / λίτρο γάλα	ΕΤΟΙΜΗ ΜΟΥΣ (ΣΕ ΟΓΚΟ)
1 KG	2,8 ΛΙΤΡΑ	10,4 ΛΙΤΡΑ
<b>MOUSSE ME ΓΕΥΣΗ ΛΕΜΟΝΙ</b> 	<i>Μίγμα 1 kg, Κρύο νερό ή γάλα 2,4 L (έτοιμη κρέμα 10,4 L)</i>	ΕΤΟΙΜΗ ΜΟΥΣ (ΣΕ ΟΓΚΟ)
1 KG	2,4 ΛΙΤΡΑ	10,4 ΛΙΤΡΑ
<b>MOUSSE ME ΓΕΥΣΗ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ</b> 	ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ ή ΓΑΛΑ *	ΕΤΟΙΜΗ ΜΟΥΣ (ΣΕ ΟΓΚΟ)
1 KG	2,4 ΛΙΤΡΑ	10,4 ΛΙΤΡΑ

\* Η θερμοκρασία να είναι περίπου 5°C

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Αναμειγνύετε στο μπολ του μίξερ το παγωμένο νερό ή το παγωμένο γάλα με την ανάλογη ποσότητα μους. Χτυπάτε το μίγμα στη δυνατή ταχύτητα του μίξερ μέχρι να «στέκεται» (5-7 λεπτά περίπου). Μοιράζετε τη μους σε μπολ και τοποθετείτε στο ψυγείο πριν την σερβίρετε. Αν θέλετε να γαρνίρετε αφήστε την στο ψυγείο για 1-2 ώρες να παγώσει λίγο.

### ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ






Σερβίρεται σε μπολ, σε ατομικές μερίδες γαρνιρισμένο με αμύγδαλα ή τριμμένη σοκολάτα ή σαν γέμιση σε τούρτες.

### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Σακούλα 2 κιλών, (Η σοκολάτα διατίθεται και σε σακί 10 κιλών)



## Μίγματα Ζαχαροπλαστικής Αλεύρου

ΠΡΟΪΟΝ	ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΚΕΙΚ ΛΑΔΙΟΥ	ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΜΑΦΙΝ
<b>ΑΚΤΙ-ΣΑΚΕ ΛΑΔΙΟΥ ΒΑΝΙΛΙΑ</b>  <u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:</u> ΣΑΚΙ 10 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 500γρ ΜΙΓΜΑ</li> <li>• 225 γρ ΝΕΡΟ</li> <li>• 150γρ ΗΛΙΕΛΑΙΟ Ή ΑΟΣΜΟ ΣΠΟΡΕΛΑΙΟ</li> </ul> <p>Αναμιγνύετε τα συστατικά στο μπολ του μίξερ στην δυνατή ταχύτητα για περίπου 5 min. Ψήστε στο φούρνο στους 160-180 οC για 50-55min.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 500g ΜΙΓΜΑ</li> <li>• 200g ΝΕΡΟ</li> <li>• 160g ΗΛΙΕΛΑΙΟ Ή ΑΟΣΜΟ ΣΠΟΡΕΛΑΙΟ</li> </ul> <p>Ψήστε στο φούρνο στους 160-180 οC για 30-35min.</p>
<b>ΑΚΤΙ-ΣΑΚΕ ΛΑΔΙΟΥ ΣΟΚΟΛΑΤΑ</b>  <u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:</u> ΣΑΚΙ 10 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 500γρ ΜΙΓΜΑ</li> <li>• 225 γρ ΝΕΡΟ</li> <li>• 150γρ ΗΛΙΕΛΑΙΟ Ή ΑΟΣΜΟ ΣΠΟΡΕΛΑΙΟ</li> </ul> <p>Αναμιγνύετε τα συστατικά στο μπολ του μίξερ στην δυνατή ταχύτητα για περίπου 5 min. Ψήστε στο φούρνο στους 160-180 οC για 50-55min.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 500g ΜΙΓΜΑ</li> <li>• 200g ΝΕΡΟ</li> <li>• 160g ΗΛΙΕΛΑΙΟ Ή ΑΟΣΜΟ ΣΠΟΡΕΛΑΙΟ</li> </ul> <p>Ψήστε στο φούρνο στους 160-180 οC για 30-35min.</p>
<b>ΑΚΤΙ-ΣΑΚΕ ΛΑΔΙΟΥ ΜΕ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΑ</b>  <u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:</u> ΣΑΚΟΥΛΑ 2 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 550γρ ΜΙΓΜΑ</li> <li>• 120 γρ ΝΕΡΟ Ή ΓΑΛΑ</li> <li>• 120γρ ΗΛΙΕΛΑΙΟ Ή ΑΟΣΜΟ ΣΠΟΡΕΛΑΙΟ</li> <li>• 4 ΑΥΓΑ</li> </ul> <p>Αναμιγνύετε τα συστατικά στο μπολ του μίξερ στην δυνατή ταχύτητα για περίπου 5 min. Προαιρετικά προσθέστε κανέλλα ή τρίμμα πορτοκαλιού. Ψήνετε ανάλογα με την ποσότητα για 50 λεπτά στους 160-180 °C.</p>	
<b>ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ</b>  <u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:</u> ΣΑΚΙ 10 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 ΚΙΛΑ ΜΙΓΜΑ</li> <li>• 750 γρ ΝΕΡΟ</li> <li>• 750γρ ΗΛΙΕΛΑΙΟ Ή ΑΟΣΜΟ ΣΠΟΡΕΛΑΙΟ</li> <li>• 100-150γρ ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ</li> <li>• ΞΥΣΜΑ ΑΠΟ 1 ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ</li> </ul> <p>Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το νερό, το ηλιέλαιο και τέλος το μίγμα και χτυπάμε για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα με το φτερό και για 3 περίπου λεπτά στη 2η ταχύτητα. (σε περίπτωση που χρησιμοποιήσουμε σύρμα χτυπάμε 2-3 λεπτά στην 1η ταχύτητα. Προσθέτετε ξύσμα πορτοκαλιού. Τοποθετήστε τη ζύμη σε τσέρκι ή φόρμα και ψήστε ανάλογα με το φούρνο στους 160-170οC για βάρος ζύμης 1kg για περίπου 50 λεπτά.</p>	
<b>ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ &amp; ΜΑΦΙΝ</b>  <u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:</u> -ΣΑΚΙ 10 kg -ΣΑΚΟΥΛΑ 2kg (6 ΣΑΚΟΥΛΕΣ/ΚΙΒΩΤΙΟ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ΜΙΓΜΑ 500 g,</li> <li>• ΝΕΡΟ 250 g,</li> <li>• ΗΛΙΕΛΑΙΟ 150 g</li> </ul> <p>Χτυπάτε το μίγμα για σοκολατόπιτα με την ανάλογη ποσότητα λαδιού και νερού για 5 λεπτά στο μίξερ μέχρι να έχετε ομοιόμορφο μίγμα. Ψήνετε 750 g ζύμης σε τσέρκι Ø 24 cm για 25-30' στους 160-180 οC, ή ρυθμίζετε ανάλογα με την ποσότητα και το σχήμα του ταψιού σας ή με την επιθυμητή υγρασία του τελικού προϊόντος. Εναλλακτικά γεμίστε φορμάκια muffins.</p>	

## Μίγματα Ζαχαροπλαστικής Αλεύρου

ΠΡΟΪΟΝ	ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
<p><b>ΚΕΙΚ ΜΙΧ</b></p>  <p><u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:</u> ΣΑΚΙ 10 kg</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 κιλό CAKE MIX,</li> <li>• 450 γραμ. Αυγά,</li> <li>• 450 γραμ. Μαργαρίνη</li> </ul> <p>Αφρατεύετε το βούτυρο στον κάδο του μίξερ. Προσθέτετε τα αυγά και το μίγμα CAKE MIX και χτυπάτε για 10 λεπτά στην 3η ταχύτητα του μίξερ. Ψήνετε στους 175°C (αερόθερμος φούρνος) για 55 λεπτά για ΚΕΙΚ μισού κιλού. Για μεγαλύτερες ποσότητες χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία και ψήνουμε περισσότερη ώρα.</p>	<p>Μεγάλη διόγκωση με πολύ καλή δομή. Συνδυασμός πλούσιας γεύσης και φρεσκάδας που διατηρείται. Καλή συμπεριφορά με προσθήκη άλλων υλικών. Μεγάλη ποικιλία εφαρμογών.</p> <p><u>ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ</u> Μανταλένα, Βασιλόπιτα, Κέικ Σοκολάτα</p>
<p><b>ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΚΕΙΚ</b></p>  <p><u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:</u> -ΣΑΚΙ 10 kg -ΣΑΚΟΥΛΑ 2kg (6 ΣΑΚΟΥΛΕΣ/ΚΙΒΩΤΙΟ)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 κιλό ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΚΕΙΚ,</li> <li>• 500 γραμ. Αυγά,</li> <li>• 500 γραμ. Μαργαρίνη,</li> <li>• 900 γραμ. Ζάχαρη,</li> <li>• 0,5 λίτρα Γάλα</li> </ul> <p>Ανακατεύετε το βούτυρο στον κάδο του μίξερ. Προσθέτετε την ανάλογη ποσότητα αυγών και ζάχαρης και χτυπάτε ώσπου να στρώσει το μίγμα. Προσθέτετε το ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΚΕΙΚ και το γάλα ανακατεύοντας ΕΛΑΦΡΑ. Προσθέτετε αν θέλετε λίγη Βανίλια ή ξύσμα πορτοκάλι. Ψήνετε στους 175°C (αερόθερμος φούρνος) για 55 λεπτά για ΚΕΙΚ μισού κιλού.</p>	<p>Συνδυασμός πλούσιας γεύσης και παραδοσιακού κέικ. Εξασφαλίζει σταθερή και υψηλή ποιότητα κέικ. Ομοιόμορφο όγκο σε όλη την επιφάνεια και ψιλή κυψέλωση.</p>
<p><b>ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΒΑΝΙΛΙΑ</b></p> <p><u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:</u> ΣΑΚΙ 10 kg</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4,5 κιλά ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ</li> <li>• 1 λίτρο Νερό,</li> <li>• 2,5 κιλά Αυγά</li> </ul> <p>Αναμιγνύετε τα υλικά στον κάδο του μίξερ και τα χτυπάτε όλα μαζί στην 3η ταχύτητα για 6-8 λεπτά ανάλογα το μίξερ. Ψήνετε στους 190-200°C για 50 λεπτά. (Ανάλογα με τις ιδιαιτερότητες του κάθε φούρνου)</p>	<p>Γρήγορη και εύκολη παρασκευή παντεσπανιού. Σταθερή ποιότητα. Μικρή κυψέλωση με σωστή δομή, δεν τρίβεται. Διατηρεί τη φρεσκάδα και απορροφά σωστά το σιρόπι. -Μεγάλη ποικιλία εφαρμογών.</p> <p><u>ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΣΕ :</u> Κωκ-Σαβαγιάρ, Τόμπος (Ρολό) Ραβανί, Σάμαλι, Καρυδόπιτα Biscuit Jocont</p>
<p><b>ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΚΑΚΑΟ</b></p> <p><u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:</u> ΣΑΚΙ 10 kg</p> 		

## Μίγματα Ζαχαροπλαστικής Αλεύρου


ΠΡΟΪΟΝ	ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ	ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ
<p><b>ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΒΑΦΛΕΣ</b></p>  <p><u>Συσκευασία:</u> Σακούλα 2kg (6 σακούλες/κιβώτιο)</p>	<p>500 γραμμάρια ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΒΑΦΛΕΣ 420-450 g ΝΕΡΟ 30-35 g ΛΑΔΙ Η ΛΙΩΜΕΝΟ ΒΟΥΤΥΡΟ</p>	<p>Μπορείτε να παρασκευάσετε βάφλες με απλό και γρήγορο τρόπο και χωρίς τη χρήση αυγών.</p> <p>Ανακατεύετε το μίγμα για βάφλες με την ανάλογη ποσότητα νερού (βλέπε δοσολογία) για 4 λεπτά μέχρι να έχετε ομοιόμορφο χυλό. Προσθέτετε αργά την ποσότητα του λαδιού. Πριν να απλώσετε τον χυλό για ψήσιμο, προθερμαίνετε τη βαφλιέρα και αλείψετε με βούτυρο τις πλάκες. Προαιρετικά μπορείτε να προσθέσετε 2 αυγά (100 g) ανά κιλό σκόνης.</p>
<p><b>ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΚΡΕΠΕΣ</b></p>  <p><u>Συσκευασία:</u> Σακούλα 2kg (6 σακούλες/κιβώτιο)</p>	<p>Για γλυκές και αλμυρές κρέπες, με γεμίσεις τυριών, λαχανικών, κοτόπουλου ή κιμά και μαρμελάδες.</p> <p><u>ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ :</u> 1 κιλό μίγμα, 10 αυγά, 1,3 κιλά γάλα, 0,6 κιλά νερό, 100 γραμ. λιωμένο βούτυρο</p>	<p>Χτυπάτε τα αυγά και προσθέτετε την ανάλογη ποσότητα γάλα. Ρίχνετε σιγά-σιγά την αντίστοιχη ποσότητα από το μίγμα για κρέπες και ανακατεύετε μέχρι να γίνει ένας λείος χυλός. Προσθέτετε την ανάλογη ποσότητα νερού και λιωμένου βουτύρου και ανακατεύετε καλά.</p> <p>Βάζετε λίγο βούτυρο στο τηγάνι να κάψει ελαφρά. Ψήνετε τις κρέπες μέχρι να ροδίσουν και από τις δύο πλευρές.</p> <p><b>ΣΗΜΕΙΩΣΗ :</b> Αυτή η δόση δίνει περίπου 70 κρέπες μεσαίου μεγέθους</p>
<p><b>ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΚΡΕΠΕΣ - ΠΛΗΡΕΣ</b></p>  <p><u>Συσκευασία:</u> Σακούλα 2kg (6 σακούλες/κιβώτιο)</p>	<p>Για γλυκές και αλμυρές κρέπες, με γεμίσεις τυριών, λαχανικών, κοτόπουλου ή κιμά και μαρμελάδες.</p> <p><u>ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ :</u> <i>Μίγμα 1 kg, Νερό 2 L</i></p>	<p>Παρασκευάζεται με την προσθήκη μόνο νερού, χωρίς γάλα ή αυγό.</p> <p>Στον κάδο του μίξερ χτυπάτε το μίγμα με το νερό μέχρι να έχετε ένα λείο, παχύ χυλό. Προαιρετικά προσθέστε και λίγο βούτυρο ή μαργαρίνη. Βάζετε λίγο βούτυρο στο τηγάνι να κάψει ελαφρά. Ρίχνεται την κατάλληλη ποσότητα χυλό (περίπου ¼ της κούπας για κάθε κρέπα). Γείρετε το τηγάνι κυκλικά ώστε να καλυφθεί όλη η επιφάνεια από το μίγμα. Ψήνετε τις κρέπες μέχρι να ροδίσουν και από τις δύο πλευρές γυρίζοντας ανάποδα με σπάτουλα (περίπου 2 λεπτά). Γεμίστε τις κρέπες με μίγματα της αρεσκείας σας.</p>
<p><b>ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ με σακουλάκια Ξηρής μαγιάς</b></p>  <p><u>Συσκευασία:</u> Σακούλα 2kg (6 σακούλες/κιβώτιο) Σακί 8kg</p>	<p>500 γραμμάρια ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ</p> <p>1 φάκελος Ξηρή Μαγιά (0,8 γραμ.)</p> <p>0,6 λίτρα Χλιαρό Νερό</p>	<p>Ανακατεύετε καλά σε μεγάλο μπολ ή λεκάνη το μίγμα για λουκουμάδες με την αντίστοιχη μαγιά. Προσθέτετε την αντίστοιχη ποσότητα χλιαρού νερού και χτυπάτε το μίγμα μέχρι να γίνει ένας λείος, παχύς χυλός. Σκεπάζετε το μπολ με πετσέτα και το αφήνετε σε ζεστή γωνία να φουσκώσει (<b>45 λεπτά</b> περίπου). Σε καυτό σπορέλαιο (στη φριτέζα σε 180°C) ρίχνετε μικρές ποσότητες με ένα κουταλάκι που το βρέχετε κάθε τόσο. Ψήνετε τους λουκουμάδες μέχρι να ροδίσουν και τους βάζετε πάνω σε χαρτοπετσέτες ή σε χαρτί κουζίνας για να στραγγίσουν. Σερβίρετε τους λουκουμάδες ζεστούς αφού τους περιχύσετε με σιρόπι ή με μέλι και τους πασπαλίζετε με κανέλα.</p>
<p><b>ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ PANCAKES</b></p>  <p><u>Συσκευασία:</u> Σακούλα 2kg (6 σακούλες/κιβώτιο)</p>	<p>400 g ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ PANCAKES 400 g ΓΑΛΑ 2 ΑΥΓΑ (100 g)</p>	<p>Στον κάδο του μίξερ χτυπάτε το μίγμα με το γάλα και το αυγό μέχρι να έχετε ένα λείο, παχύ χυλό. Προαιρετικά προσθέστε και λίγο βούτυρο ή μαργαρίνη. Βάζετε λίγο βούτυρο στο τηγάνι να κάψει ελαφρά. Ρίχνετε την κατάλληλη ποσότητα χυλό (περίπου ¼ της κούπας για κάθε pancake). Ψήνετε τα pancake μέχρι να ροδίσουν και από τις δύο πλευρές γυρίζοντας ανάποδα με σπάτουλα.</p>



## Μίγματα Ζαχαροπλαστικής Αλεύρου

ΠΡΟΪΟΝ	ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ	ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ
<b>ΑΚΤΙ-CAKE CREAM/MOIST ΒΑΝΙΛΙΑ</b>  <p><u>Συσκευασία:</u> Σακί 10kg</p>	<p><i>Μίγμα 1 kg, Νερό 220 g, Ηλιέλαιο/άσμο σπορέλαιο 300 g, Αυγά 350 g</i></p>	<p>Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το λάδι, το νερό και τα αυγά και τέλος το μίγμα για Moist Cake. Χτυπάμε με το φτερό για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και 3-4 λεπτά στη 2η ταχύτητα. Γεμίζουμε τη φόρμα με το μίγμα και προαιρετικά διακοσμούμε με φρούτα. Ψήνουμε στους 170-180 °C για 45-50 λεπτά ανάλογα με το φούρνο και την ποσότητα της για ζύμης. Η προσθήκη 100 γρ αλεύρου ανά κιλό μίγματος βοηθά στο να μην βυθίζονται τα φρούτα κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Σερβίρεται με τη μορφή κέικ σε φόρμα, muffin, και ως βάση οποιασδήποτε κρέμας για προϊόντα μακράς διάρκειας.</p>
<b>ΑΚΤΙ-CAKE CREAM/MOIST ΣΟΚΟΛΑΤΑ</b>  <p><u>Συσκευασία:</u> Σακί 10kg</p>		
<b>ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΡΑΒΑΝΙ</b>  <p><u>Συσκευασία:</u> Σακούλα 2kg (6 σακούλες/κιβώτιο)</p>	<p><i>Μίγμα 1000 g, Νερό 350 g, Ηλιέλαιο/άσμο σπορέλαιο 300 g, Γιαούρτι (προαιρετικά) 100 g</i></p>	<p>Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε τις παραπάνω αναλογίες λάδι, νερό και μίγμα για Ραβανί (προαιρετικά το γιαούρτι). Αναμειγνύουμε με το φτερό για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και 3 λεπτά στη 2η ταχύτητα. Τοποθετούμε το έτοιμο μίγμα σε φόρμες ή ταψί και ψήνουμε 40-50 λεπτά ανάλογα με το μέγεθος της φόρμας και το φούρνο στους 160-170 οC. Σιροπιάζουμε το ζεστό ραβανί με κρύο σιρόπι. Διακοσμούμε με ινδοκάρυδο ή αμύγδαλο λευκό ολόκληρο. Συνταγή για σιρόπι (προτεινόμενη ποσότητα για την παραπάνω δοσολογία): Βράζουμε 850 γρ νερό με 1 κιλό ζάχαρη. Όταν λιώσει η ζάχαρη προσθέτουμε 150 γρ γλυκόζη. Βράζουμε το σιρόπι για 3-4 λεπτά (ή γραδάrouμε 29-30 BE).</p>
<b>ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ</b>  <p><u>Συσκευασία:</u> Σακί 10kg Σακούλα 2kg (6 σακούλες/κιβώτιο)</p>	<p><i>Μίγμα 1000 kg, Νερό 600 g, Ηλιέλαιο/άσμο σπορέλαιο 350 g, Κουβερτούρα AKTINA 400 g</i></p>	<p>Σε ένα μπωλ προσθέτουμε το καυτό νερό, στη συνέχεια τη κουβερτούρα υγείας AKTINA που έχουμε κόψει σε μικρά κομμάτια. Ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει και προσθέτουμε το ηλιέλαιο. Στη συνέχεια προσθέτουμε το μίγμα, ανακατεύουμε με τον αυγοδάρτη μέχρι να έχουμε ένα λείο και ομοιογενές μίγμα. Γεμίζουμε τα φορμάκια στο ύψος που επιθυμούμε λαμβάνοντας υπόψη ότι παίρνει ελάχιστο όγκο κατά το ψήσιμο. Ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 180 °C για 8-9 λεπτά περίπου τα 100 g προϊόντος. Εναλλακτική εκτέλεση: Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το ηλιέλαιο, το νερό και τη λιωμένη σοκολάτα, ανακατεύουμε και προσθέτουμε το μίγμα για σουφλέ και χτυπάμε για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα με το φτερό και για 3-4 λεπτά στην 2η ταχύτητα. Γεμίζουμε τα φορμάκια και ψήνουμε όπως παραπάνω.</p>
<b>ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΛΕΥΚΟ ΣΟΥΦΛΕ</b>  <p><u>Συσκευασία:</u> Σακί 10 kg</p>	<p><i>Μίγμα 1000 kg, Νερό 450 g, Ηλιέλαιο/άσμο σπορέλαιο 350 g, Λευκή Σοκολάτα ή Απομίμηση 400 g</i></p>	<p><b>Πρόταση:</b> Μπορούμε να αντικαταστήσουμε το νερό με χυμό της αρεσκείας μας π.χ. fraiboise, βατόμουρο, πορτοκάλι με ξύσμα μισού πορτοκαλιού. Για σουφλέ με γεύση λεμόνι αντικαθιστούμε το 1/3 του νερού με χυμό και προσθέτουμε το ξύσμα μισού λεμονιού.</p>





## Σιρόπια Παγωτού & Ζαχαροπλαστικής

ΠΡΟΪΟΝ	ΧΡΗΣΕΙΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
<p><b>ΣΙΡΟΠΙ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΒΥΣΣΙΝΟ</b>  <b>ΣΙΡΟΠΙ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΦΡΑΟΥΛΑ</b>  <b>ΣΙΡΟΠΙ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ</b>  <b>ΣΙΡΟΠΙ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ</b></p> 	<p>Για χρήσεις σε παγωτά, κρέμες ζαχαροπλαστικής, προφιτερόλ, γιαούρτι, σαν γέμιση ή σαν γαρνίρισμα</p>	<p>Φιάλη 1,2 kg  (σφραγισμένη με στόμιο ελεγχόμενης ροής και πώμα)</p> <p>Μπιτόνι 6 kg</p>
<p><b>CRACKY TOP COVER ΚΑΚΑΟ</b></p> 	<p>Τραγανή επικάλυψη για γαρνίρισμα παγωτών και κρύων επιδορπίων. Έτοιμο για χρήση χωρίς ζέσταμα. Γαρνίρετε το παγωτό και περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα μέχρι να στερεοποιηθεί.</p>	<p>Φιάλη 1 kg  (σφραγισμένη με στόμιο ελεγχόμενης ροής και πώμα)</p>
<p><b>ΤΟΡΡΙΝΓ ΠΡΑΛΙΝΑ ΜΕ ΜΠΙΣΚΟΤΟ</b></p> 	<p>Κατάλληλο για επικάλυψη σε κρύα επιδόρπια, κρέπες, βάφλες καθώς και για ανάμιξη με κρέμες ζαχαροπλαστικής.</p>	<p>Φιάλη 1 kg  (σφραγισμένη με στόμιο ελεγχόμενης ροής και πώμα)</p>





## Σιρόπια Παγωτού & Ζαχαροπλαστικής

ΠΡΟΪΟΝ	ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
<b>ΣΙΡΟΠΙ ΜΕΛΙ</b> 	<p>Πλούσια και ισορροπημένη γεύση μελιού. Εμπλουτίζει γευστικά τις γλυκές σας δημιουργίες, ιδανικό για επικάλυψη σε λουκουμάδες ή παγωμένο γιαούρτι.</p>	<p>Φιάλη 1,2 kg (σφραγισμένη με στόμιο ελεγχόμενης ροής και πώμα)</p>
<b>ΣΙΡΟΠΙ ΓΙΑ PANCAKES</b> 	<p>Σιρόπι ιδανικό για επικάλυψη pancakes. Επίσης κατάλληλο για γαρνίρισμα ή ανάμιξη σε παγωτό, κρέμες ζαχαροπλαστικής, πανακότα, κρέμα καραμελέ, προφιτερόλ και γιαούρτι</p>	<p>Φιάλη 1,2 kg (σφραγισμένη με στόμιο ελεγχόμενης ροής και πώμα)</p> <p>Μπιτόνι 6 kg</p>
<b>ΣΙΡΟΠΙ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΜΕΛΙ</b> 	<p>Σιρόπι με γεύση μέλι, ιδανικό για γαρνίρισμα λουκουμάδων ή παγωμένου γιαουρτιού.</p>	<p>Μπιτόνι 7 kg</p>
<b>ΣΙΡΟΠΙ ΠΙΚΡΗΣ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ</b> 	<p>Για χρήση σε βιομηχανία και βιοτεχνία ως Α' ύλη για ενίσχυση γεύσεως και για γαρνίρισμα σε κρέμα καραμελέ.</p>	<p>Πλαστικός κουβάς 14,5 kg</p>



## Επιδόρπια γάλακτος

ΠΡΟΪΟΝ	ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
<p><b>Μίγμα για Κρέμα Καραμελέ</b></p>  <p><u>Συσκευασία:</u> Σακούλα 2kg (6 σακούλες/κιβώτιο)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 κιλό Μίγμα κρέμα καραμελέ,</li> <li>• 10,4 λίτρα γάλα</li> </ul> <p>Δίνει 50-52 μερίδες (115gr)</p>	<p>Μοιράζετε σε φορμάκια ή φόρμα σιρόπι καραμέλας AKTINA. Βράζετε την ποσότητα γάλακτος που αναλογεί στην κρέμα καραμελέ που θα χρησιμοποιήσετε και προσθέτετε, ανακατεύοντας την σκόνη της έτοιμης κρέμας. Αφήνετε το μίγμα να σιγοβράσει σε χαμηλή φωτιά για 1-2 λεπτά, ενώ ανακατεύετε συνέχεια. (Μην περιμένετε να πήξει η κρέμα κατά το βράσιμο). Μοιράζετε την κρέμα σε φορμάκια ή φόρμα ρίχνοντας την σιγά-σιγά και τα αφήνετε, χωρίς να τα μετακινήσετε, σε δροσερό μέρος. Όταν οι κρέμες κρυώσουν, τις βάζετε στο ψυγείο τουλάχιστον για μια ώρα και τις ξεφορμάρετε για σερβίρισμα.</p> <p><b>ΣΗΜΕΙΩΣΗ:</b> Για το Σιρόπι Καραμέλας απαιτείται για κάθε συσκευασία 2 κιλών σιρόπι περίπου 2,6-3 κιλά (δηλαδή 2 φιάλες).</p>
<p><b>Μίγμα για Πανακότα</b></p>  <p><u>Συσκευασία:</u> Σακούλα 2kg (6 σακούλες/κιβώτιο)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 κιλό Μίγμα για πανακότα</li> <li>• 4,6 λίτρα γάλα</li> </ul> <p>Δίνει 48-50 μερίδες (115gr)</p>	<p>Διαλύετε στη μισή ποσότητα του Γάλακτος την ανάλογη ποσότητα μίγματος Πανακότα και αφήνετε το μίγμα να βράσει 2 λεπτά. Προσθέτετε το υπόλοιπο Κρύο Γάλα και γεμίζετε με το μίγμα μικρά φορμάκια. Τοποθετείτε τα φορμάκια στο ψυγείο περίπου 3 ώρες.</p> <p><b>ΣΗΜΕΙΩΣΗ:</b> Αν θέλετε λιγότερο σφικτή την κρέμα προσθέτετε περισσότερο γάλα, μέχρι 5 κιλά, στην παραπάνω δοσολογία.</p>
<p><b>Κρέμα Αραβοσίτου Βανίλια</b></p>  <p><u>Συσκευασία:</u> Σακούλα 1,5kg (6 σακούλες/κιβώτιο) Σακί 10kg</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 500 g Μίγμα για κρέμα Αραβοσίτου</li> <li>• 8 λίτρα γάλα</li> <li>• 750-900 g ζάχαρη</li> </ul> <p>Δίνει 90-95 μερίδες (100gr)</p>	<p>Από το γάλα παίρνετε μια ποσότητα, προσθέτετε την ανάλογη Κρέμα Αραβοσίτου και την ανάλογη Ζάχαρη και ανακατεύετε. Βάζετε το υπόλοιπο γάλα να βράζει. Το κατεβάζετε από τη φωτιά και αναμιγνύετε με το μίγμα κρέμα αραβοσίτου ανακατεύοντας συνεχώς. Βάζετε πάλι την κατσαρόλα στην φωτιά ανακατεύοντας καλά και περιμένετε να πάρει μια βράση ακόμη. Σερβίρετε την κρέμα σε μπολ αφού τα ξεπλύνετε με κρύο νερό. Η κρέμα σερβίρεται κρύα ή ζεστή.</p>
<p><b>Κούσταρ Πάουντερ</b></p>  <p><u>Συσκευασία:</u> Σακούλα 1,5kg (6 σακούλες/κιβώτιο)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 500 g Κούσταρ Πάουντερ</li> <li>• 8 λίτρα γάλα</li> <li>• 750-900 g ζάχαρη</li> </ul> <p>Δίνει 90-95 μερίδες (100gr)</p>	<p>Από το γάλα παίρνετε μια ποσότητα, προσθέτετε την ανάλογη Κούσταρ Πάουντερ και την ανάλογη Ζάχαρη και ανακατεύετε. Βάζετε το υπόλοιπο γάλα να βράζει. Το κατεβάζετε από τη φωτιά και αναμιγνύετε με το Κούσταρ Πάουντερ ανακατεύοντας συνεχώς. Βάζετε πάλι την κατσαρόλα στην φωτιά ανακατεύοντας καλά και περιμένετε να πάρει μια βράση ακόμη. Σερβίρετε την κρέμα σε μπολ αφού τα ξεπλύνετε με κρύο νερό. Η κρέμα σερβίρεται κρύα ή ζεστή. Χρησιμοποιείται σαν κρέμα ζαχ/κής σε διάφορα γλυκίσματα, τάρτες ή κρέμες με φρούτα όπως και για κρέμα μπουγάτσας κ.λ.π.</p>

## Επιδόρπια

ΠΡΟΪΟΝ	ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ	ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ
<p><b>Ζελέ</b></p>  <p>Γεύσεις: Ανανάς/ Κεράσι/ Μπανάνα/ Πορτοκάλι/ Φράουλα/Λάιμ</p> <p><u>Συσκευασία:</u> Σακούλα 2kg (6 σακούλες/κιβώτιο)</p>		<p>Διαλύετε το ζελέ με την αντίστοιχη ποσότητα βραστό νερού) και ανακατεύετε μέχρι να διαλυθεί καλά. Αδειάζετε το ζελέ σε μπολάκια ή φόρμες και τα βάζετε στο ψυγείο. Μόλις το ζελέ αρχίζει να πήζει προσθέτετε αν θέλετε κομματάκια φρούτων (φρέσκα ή κομπόστα) ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΑΝΑΝΑ.</p> <p>Ξεφορμάρετε το ζελέ όταν πήξει καλά. Μπορείτε να αντικαταστήσετε ένα μέρος του νερού με χυμό ή σιρόπι κομπόστας</p>
<p><b>Ζελέ Extra</b></p>  <p>Γεύση: Κεράσι/ Μπανάνα/ Φράουλα/ Ροδάκινο</p> <p><u>Συσκευασία:</u> Σακούλα 10 kg</p>	<p><b>Για 500 g μίγμα:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2,2 L βραστό νερό για Ζελέ</li> <li>• 2,7 L βραστό νερό για Ζελέ Extra</li> <li>• 20,7 L βραστό νερό για Ζελέ χωρίς Ζάχαρη</li> </ul>	
<p><b>Ζελέ χωρίς Ζάχαρη</b></p>  <p>Γεύσεις: Φράουλα</p> <p><u>Συσκευασία:</u> Σακούλα 2kg (6 σακούλες/κιβώτιο)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 1kg Ζελέ δίνει 45 μερίδες (120 g)</li> <li>➤ 1kg of Ζελέ Extra δίνει 53 μερίδες (120 g)</li> <li>➤ 1kg Ζελέ χωρίς Ζάχαρη δίνει 350 μερίδες (120 g)</li> </ul>	<p>Διαλύετε το ανάλογο μίγμα «ΖΕΛΕ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ» στη μισή ποσότητα βραστό νερού που αναλογεί (ΒΛΕΠΕ ΑΝΑΛΟΓΙΑ). Προσθέτετε την άλλη μισή ποσότητα του νερού που αναλογεί κρύο και ανακατεύετε. Αδειάζετε το ζελέ σε μπολάκια ή φόρμες και τα βάζετε στο ψυγείο μέχρι να πήξουν (περίπου 2 ώρες).</p>

## Ροφήματα Σοκολάτας

ΠΡΟΪΟΝ		ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ
<p><b>Ρόφημα σοκολάτας (Ζεστό ή κρύο)</b>  <b>Συσκευασία:</b>            Σακούλα 1,5kg            (6 σακούλες/κιβώτιο)</p>		<p><b>Ζεστό ρόφημα:</b>            Προσθέτετε 3 γεμάτα κουτ. γλυκού από το Ρόφημα Σοκολάτας σε ένα φλυτζ. τσαγιού ξεστό γάλα και ανακατεύετε πολύ καλά.</p> <p><b>Κρύο ρόφημα:</b>            Προσθέτετε 3 γεμάτα κουτ. γλυκού από το Ρόφημα Σοκολάτας σε ένα σέικερ που περιέχει 200ml (1 φλ. τσαγιού) κρύο γάλα και ανακινείτε πολύ καλά.</p>
<p><b>Ρόφημα με γεύση σοκολάτας (Ζεστό ή κρύο)</b>  <b>Συσκευασία:</b>            Σακούλα 1kg            (12 σακούλες/κιβώτιο)</p>		
<p><b>Ρόφημα σοκολάτας</b>            Μεταλλικός περιέκτης 2kg            (6 τμχ/ κιβώτιο )</p> 		<p><b>Ζεστό ρόφημα:</b>            προσθέστε 20-25 g (4-5 γεμάτα κουτ. γλυκού) μίγμα σε 200 ml γάλα και ζεσταίνετε με το ακροφύσιο ατμού.</p> <p><b>Smoothie:</b> προσθέστε 30 g (6 γεμάτα κουτ. γλυκού) μίγμα με 150 ml κρύο γάλα (1 ποτήρι) και 2 ποτήρια πάγο και χτυπήστε σε blender μέχρι να έχετε ένα λείο και ομοιογενές smoothie (20 δευτερόλεπτα).</p> <p><b>Κρύο ρόφημα:</b> προσθέστε 4 γεμάτα κουτ. γλυκού από το μίγμα σε ένα shaker που περιέχει 200 ml κρύο γάλα και πάγο και ανακινείτε πολύ καλά.</p>
<p><b>Ρόφημα λευκής σοκολάτας</b>            Μεταλλικός περιέκτης 1kg            (12 τμχ/ κιβώτιο )</p> 		





## Κρύα Ροφήματα

ΠΡΟΪΟΝ		ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ
<p><b>Μίγμα για Γρανίτα</b></p> <p><b>Γεύσεις:</b> <b>Λεμόνι/ Φράουλα/ Καρπούζι</b> Σακουλάκι 400 g (12 τμχ/ κιβώτιο)</p>		<p>Διαλύστε το περιεχόμενο της σακούλας (400 γρ) σε 10L νερό. Προσθέστε 1Kg ζάχαρη και εισάγετε σε γρανιτομηχανή. Κατάλληλο για Smoothies και μίξη με αλκοολούχα ποτά.</p>
<p><b>Grecoccino</b> <b>Μίγμα για παγωμένο ρόφημα καφέ &amp; Μίγμα για παγωμένο ρόφημα καφέ με γεύση σοκολάτα</b></p> <p>Σακουλάκι 1kg (6 τμχ/ κιβώτιο)</p>		<p>Διαλύστε το περιεχόμενο (1Kg) σε 4L φρέσκο γάλα και εισάγετε σε γρανιτομηχανή. Αν επιθυμείτε εντονότερη γεύση χρησιμοποιήστε 3L γάλα. Εναλλακτικά, ρίχνετε στο blender 3 κουταλιές της σούπας μίγμα, 1 ποτήρι (200ml) φρέσκο γάλα και 2 ποτήρια πάγο. Χτυπήστε μέχρι να θρυμματιστεί ο πάγος.</p>











the ingredients of success

## Σιρόπια για ροφήματα

ΠΡΟΪΟΝ	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
		
<b>ΣΙΡΟΠΙ ΚΑΦΕ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ</b>	<p>Σιρόπια για επαγγελματικές εφαρμογές. Προσθέστε 5-30 ml σε ζεστά και κρύα ροφήματα καφέ, σοκολάτας, τσάι, αναψυκτικά, κοκτέιλ, smoothies. Προσθέστε σε παγωτό, κρέμες, mousse, γემίσις, σαντιγί σε αναλογία αραιώσης με νερό, γάλα ή άλλο υγρό 1:7.</p>	Πλαστική φιάλη 700g
<b>ΣΙΡΟΠΙ ΚΑΦΕ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΦΡΑΟΥΛΑ</b>		Πλαστική φιάλη 700g
<b>ΣΙΡΟΠΙ ΚΑΦΕ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΒΑΝΙΛΙΑ</b>		Πλαστική φιάλη 700g
<b>ΣΙΡΟΠΙ ΚΑΦΕ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ</b>		Πλαστική φιάλη 700g
<b>ΣΙΡΟΠΙ ΚΑΦΕ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΦΟΝΤΟΥΚΙ</b>		Πλαστική φιάλη 700g



## Akti-Gelato Soft

ΠΡΟΪΟΝ		ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ
<p><b>AKTI-GELATO SOFT</b> Μίγμα για παγωτό με γεύση Γιαούρτι</p> <p><u>Συσκευασία:</u> Σακουλάκι 650g (6 τμχ/ κιβώτιο)</p>		<p>Μίγμα για παρασκευή soft παγωτού με γεύση γιαούρτι. Συνδυάζεται ιδανικά με σιρόπι μέλι ή γαρνίρεται με το αγαπημένο σας γλυκό κουταλιού.</p>
<p><b>AKTI-GELATO SOFT</b> Μίγμα για παγωτό με γεύση Φράουλα</p> <p><u>Συσκευασία:</u> Σακουλάκι 800g (6 τμχ/ κιβώτιο)</p>		<p>Μίγμα για παρασκευή soft παγωτού με γεύση φράουλα. Γαρνίρετε με την αγαπημένη σας γεύση σιροπιού.</p>
<p><b>AKTI-GELATO SOFT</b> Μίγμα για παγωτό με γεύση Μάνγκο</p> <p><u>Συσκευασία:</u> Σακουλάκι 800g (6 τμχ/ κιβώτιο)</p>		<p>Μίγμα για παρασκευή soft παγωτού με εξωτική γεύση Μάνγκο!</p>
<p><b>AKTI-GELATO SOFT</b> Μίγμα για παγωτό με γεύση Σοκολάτα</p> <p><u>Συσκευασία:</u> Σακουλάκι 800g (6 τμχ/ κιβώτιο)</p>		<p>Μίγμα για την παρασκευή soft παγωτού με γεύση Bitter Σοκολάτας. Εναλλακτικά, αντικαταστήστε την ποσότητα νερού με γάλα ώστε να παρασκευάσετε παγωτό με γεύση Σοκολάτας Γάλακτος.</p>
<p><b>AKTI-GELATO SOFT</b> Μίγμα για παγωτό με γεύση Τιραμισού</p> <p><u>Συσκευασία:</u> Σακουλάκι 650g (6 τμχ/ κιβώτιο)</p>		<p>Μίγμα για παρασκευή soft παγωτού με γεύση Τιραμισού. Γαρνίρετε με σιρόπι της επιλογής σας ή σκόνη κακάο.</p>
<p><b>AKTI-GELATO SOFT</b> Μίγμα για παγωτό με γεύση Βανίλια</p> <p><u>Συσκευασία:</u> Σακουλάκι 750g (6 τμχ/ κιβώτιο)</p>		<p>Μίγμα για παρασκευή soft παγωτού με την κλασική και αγαπημένη γεύση Βανίλιας. Γαρνίρεται με σιρόπι ή γλυκό κουταλιού της επιλογής σας.</p>

## Ρίπλες Φρούτων

ΠΡΟΪΟΝ		ΧΡΗΣΕΙΣ
<p><b>Ripple sauce με γεύση Φράουλα</b></p> <p><u>Συσκευασία:</u> Πλαστικός κουβάς 5kg</p>		<p>Δημιουργήστε μια μοναδική γευστική εμπειρία, αναδεικνύοντας τα παγωτά σας με τη νέα σειρά Ripple Sauces AKTINA. Κατάλληλες για επικάλυψη, αλλά και για ρίπλα μέσα στο παγωτό. Μπορείτε επίσης να τις χρησιμοποιήσετε και για άλλες γλυκές δημιουργίες όπως cake, muffins, dressing σε φρουτοσαλάτες, γιαούρτι, βάφλες και επιδόρπια μαρέγκας.</p>
<p><b>Ripple sauce με γεύση Βερίκοκο</b></p> <p><u>Συσκευασία:</u> Πλαστικός κουβάς 5kg</p>		
<p><b>Ripple sauce με γεύση Φρούτα του Δάσους</b></p> <p><u>Συσκευασία:</u> Πλαστικός κουβάς 5kg</p>		
<p><b>Ripple sauce Amarena</b></p> <p><u>Συσκευασία:</u> Πλαστικός κουβάς 5kg</p>		


## Βοηθητικά προϊόντα Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

ΠΡΟΪΟΝ	ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
<b>Μπέικιν Πάουντερ</b> 	<p>Για χυλό τηγανίσματος, γλυκά ταψιού, (ραβανί, καρυδόπιτα), κουλουράκια, μουστοκούλουρα, παντεσπάνι, κέικ, μπισκότα και ζύμες. Χρησιμοποιήστε 40 γραμ ./ κιλό αλεύρι</p>	<p>Σακί 10 kg Πλαστικός κουβάς 5kg</p>
<b>Τριμμένο Μπισκότο Λευκό (βάση για τσηζκέικ)</b> 	<p>Κατάλληλο για χρήσεις ζαχαροπλαστικής, τσηζκέικ και επικάλυψη κορμού και συναφών ειδών, όπως και σε παγωτά χωρίς να υγρασιάζει.</p>	<p>Συσκευασία: Σακούλα 2kg (6 σακούλες/κιβώτιο)  Πλαστική σακούλα σε κιβώτιο 20 kg</p>
<b>Σπασμένο μαύρο μπισκότο με γέμιση βανίλια</b> 	<p>Σπασμένα όμορφα κομμάτια Χρησιμοποιείται στο παγωτό χωρίς να υγρασιάζει. Κατάλληλο για ντεκόρ και για γεμίσεις σε κρέμες ζαχαρ/κής</p>	<p>Πλαστική σακούλα σε κιβώτιο 5 kg</p>
<b>Τριμμένο μαύρο μπισκότο</b> 	<p>Κατάλληλο για χρήσεις ζαχαροπλαστικής, τσηζκέικ και επικάλυψη κορμού και συναφών ειδών, όπως και σε παγωτά χωρίς να υγρασιάζει.</p>	<p>Πλαστική σακούλα σε κιβώτιο 6 kg</p>



## Βοηθητικά προϊόντα Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

ΠΡΟΪΟΝ	ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
<b>Σαβαγιάρ (ladyfingers)</b> 	<p>Κατάλληλο για επαγγελματικές χρήσεις ζαχαροπλαστικής, ως διακόσμηση σε γλυκά, χρήση μέσα σε γλυκά εμποτισμένο σε χυμό ή καφέ όπως και σε παγωτά χωρίς να υγρασιάζει.</p>	<p>Κιβώτιο 5 kg</p>
<b>Φύλλα Σφολιάτας</b> 	<p>Διαστάσεις τεμαχίου: 205 mm x 75 mm x 10 mm</p>	<p>Κιβώτιο 5,7 kg 35 πακέτα των 3 τμχ/κιβώτιο</p>
<b>Έτοιμα Σου</b> 	<p>Κατάλληλο για Σου αλά κρεμ, προφιτερόλ, κεράσματα με γέμιση τυριού ή μαγιονέζας</p>	<p>Κιβώτιο 8 kg 3650 τμχ/κιβώτιο (8 πακέτα* 450 τμχ)</p>

TOP CREAM Με γεύση βανίλια	Μίγμα	Κρύο Νερό ή Κρύο Γάλα	Τελικό προϊόν σε όγκο
	<p>500 gr 1 Kgr 2 Kgr</p>	<p>0,9 Lt 1,8 Lt 3,6 Lt</p>	<p>3,2 Lt 6,4 Lt 12,8 Lt</p>



## ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ

ΠΡΟΪΟΝ	ΧΡΗΣΕΙΣ - ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
<b>ΠΤΙ-ΜΠΕΡ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ</b>  	<p>Τα μπισκότα ΠΤΙ-ΜΠΕΡ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ κατέχουν την πρώτη θέση στις καρδιές μας χάρη στην εδώ και χρόνια αυθεντική, μοναδική τους γεύση και επάξια θεωρούνται το αγαπημένο μπισκότο των Ελλήνων, για να τα απολαμβάνετε σκέτα ή ως συστατικό αγαπημένων γλυκών συνταγών, όπως semifreddo tiramisu, κορμός, μωσαϊκό, τάρτες φρούτων, τρουφάκια.</p>	Κιβώτιο 8,1 κιλών
<b>DIGESTIVE ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ</b>  	<p>Μπισκότα με πλούσια, απολαυστική γεύση και θρεπτική αξία. Κατάλληλο για βάσεις cheesecake, σαντουιτσάκια παγωτού, τάρτες και άλλες γλυκιές και υγιεινές συνταγές.</p>	Κιβώτιο 4,8 κιλών
<b>ΜΙΝΙ ΓΕΜΙΣΤΑ – ΒΑΝΙΛΙΑ SANDWICH</b>  	<p>Κατάλληλο για χρήσεις ζαχαροπλαστικής, μέσα σε παγωτό, σε ροφήματα σοκολάτας, ιδανικό για διακόσμηση γλυκών όπως τούρτες, cupcakes, profiterols</p>	Κιβώτιο 5 κιλών
<b>ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΦΛΟΙΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ</b>  	<p>Ο φλοιός σοκολάτας μπισκότου ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ είναι ιδανικός για γέμιση με κρέμα παγωτό της προτίμησής σας καθώς δεν υγρασιάζει και διατηρεί την πλούσια γεύση του και στην κατάψυξη.</p>	Κιβώτιο 5 κιλών
<b>ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΜΙΡΑΝΤΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ</b>  	<p>Τα Μπισκότα ΜΙΡΑΝΤΑ είναι τα αγαπημένα μπισκότα κάθε ηλικίας που συνδυάζουν την απόλαυση με ευχάριστες αναμνήσεις από τα παιδικά μας χρόνια. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως βάση σε γλυκίσματα ή να αναμειχθούν με κρέμες δίνοντας την ξεχωριστή γεύση τους στις γλυκές σας δημιουργίες.</p>	Κιβώτιο 9 κιλών

## Ζαχαρόπαστες & Υγρά χρώματα Velvet Sugar

ΠΡΟΪΟΝ	ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ
	<p>Ζαχαρόπαστες κατάλληλες για διακόσμηση και επικάλυψη, για εύκολη και γρήγορη χρήση.</p> <p>Ροζ, κόκκινη, κίτρινη, πράσινη, γαλάζια, μαύρη Συσκευασία: 500g</p> <p>Λευκή Ζαχαρόπαστα</p> <p>Συσκευασία: Κιβώτιο 5kg Σακουλάκι 1kg</p>
	<p>Χρώματα σε υγρή μορφή κατάλληλα για χρήση στη ζαχαροπλαστική. Τα υγρά χρώματα είναι εύκολα στη χρήση και δίνουν σταθερό αποτέλεσμα.</p> <p>Συσκευασία: 200ml</p> <p>Καφέ, ροζ, πορτοκαλί, κόκκινο, πράσινο, μπλε</p>



## Βοηθητικά προϊόντα μαγειρικής

ΠΡΟΪΟΝ	ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
<p><b>Κορν Φλάουρ</b></p>  <p><u>Συσκευασία:</u> Σακούλα 1,5kg (6 σακούλες/κιβώτιο) Σακί 10kg</p>	<p>Για σάλτσες, σούπες, μαγιονέζες, κρέμες ζαχαροπλαστικής, τούρτες, πουτίγκες.</p>	<p>Διαλύετε την ποσότητα του Κορν Φλάουρ που θα χρησιμοποιήσετε σε λίγο κρύο υγρό (νερό, γάλα ή ζωμός) και μετά το προσθέτετε στο ζεστό υγρό.</p>
<p><b>Μίγμα για Πανάρισμα</b></p>  <p><u>Συσκευασία:</u> Σακούλα 5kg (4σακούλες/κιβώτιο)</p>	<p>Χρησιμοποιήσετε το για τραγανά πανέ κοτόπουλο, κρέας, σνίτσελ, κροκέτες, ψάρι, θαλασσινά, με ΝΕΡΟ αντί για ΑΥΓΟ. Μπορείτε να το προσθέσετε σε μπιφτέκια, κεφτεδάκια, γιουβαρλάκια ή να πασπαλίσετε μουσακά, παστίτσιο, ογκρατέν, γεμιστά. Για ψητά αλείψτε το κοτόπουλο ή το κρέας με λίγο λάδι και καλύψτε με το ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΠΑΝΑΡΙΣΜΑ. Ψήνετε στο φούρνο.</p>	<p>Βουτάτε τα κομμάτια σε νερό και μετά στο ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΠΑΝΑΡΙΣΜΑ πιέζοντας τα καλά για να κολλήσει. Για πιο τραγανό κουρκούτι σε ψάρια, λαχανικά, προσθέτετε στο χυλό σας 2-3 κουτ. ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΠΑΝΑΡΙΣΜΑ.</p>
<p><b>Realemon</b></p>  <p><u>Φιάλη 500ml /</u> <u>Φιάλη 250 ml</u></p>	<p>Χρησιμοποιούνται όπως ακριβώς τα φρεσκοστημένα λεμόνια για όλες τις χρήσεις μαγειρικής – ζαχαροπλαστικής</p>	



## Κρύες γεμίσεις

ΠΡΟΪΟΝ	ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
<p><b>Μίγμα για Μπεςαμέλ</b></p> 	<p>Για σάλτσες, παστίτσιο, μουσακά, μακαρόνια ωγκρατέν, σπανάκι, γεμίσεις τυρόπιτας, σουφλέ, παπουτσάκια, χορτόπιτες.</p> <p><b>ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ:</b> 1 κιλό Μίγμα, 8,6 κιλά Γάλα Δίνει : 9,6 έτοιμο προϊόν Ρίχνετε σε μεγάλο μπολ την ποσότητα γάλακτος που αντιστοιχεί στην σκόνη μπεςαμέλ που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε. (Προσθέτετε σιγά-σιγά την σκόνη μπεςαμέλ ανακατεύοντας με σύρμα ή μίξερ χειρός για 3-4 λεπτά μέχρι το μίγμα να γίνει λείο και πηχτό. Η μπεςαμέλ είναι έτοιμη να χρησιμοποιηθεί στο φαγητό που παρασκευάζετε. Δεν χρειάζεται να προσθέσετε αυγά. Σε φαγητά που η μπεςαμέλ είναι στην επιφάνεια όπως παστίτσιο, για ωραία κρούστα αλείψετε την επιφάνεια της μπεςαμέλ με λιωμένο βούτυρο ή λάδι και ψήνετε στους 180°C μέχρι να ροδίσει.</p>	<p><u>Συσκευασία:</u> Σακούλα 1,5kg (6 Σακούλες/κιβώτιο)</p> <p>Σακί 8kg</p>
<p><b>Ρυζάλευρο</b></p> 	<p>Προσθέτετε την ποσότητα ρυζάλευρου που θέλετε για την απορρόφηση υγρών σε διάφορες γεμίσεις που χρησιμοποιούνται σε φαγητά και πίτες (τυρόπιτες, χορτόπιτες κ.α.).</p>	<p>Σακί 25 kg</p>
<p><b>BASE BINDER</b> Ρυζάλευρο προψημένο</p> 	<p>Παρασκευάζεται στιγμιαία και χωρίς βράσιμο, γεμίσεις για προϊόντα ζύμης (τυρόπιτες, μπουγάτσα, χορτόπιτες, σπανακόπιτα, γαλατομπούρεκο), επιτυγχάνοντας άψογη δομή και σώμα στο τελικό προϊόν. Ακόμη χρησιμοποιήστε το για να δέσετε απλά και στη στιγμή, ζεστές ή κρύες εφαρμογές σε σάλτσες, σούπες και dressings (μπεςαμέλ, ωγκρατέν). Προσθέτετε την ποσότητα μίγματος που θέλετε σε νερό σε αναλογία 1:6 ή 1:7, σε αναμικτήρα και χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα για 5-10 λεπτά έως ότου έχουμε ομογενή κρέμα.</p>	<p>Σακί 7 kg</p>





## Φαρσιτούρες

ΠΡΟΪΟΝ	ΧΡΗΣΕΙΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	
<b>ΦΑΡΣΙΤΟΥΡΑ ΦΡΑΟΥΛΑ</b>	 <p>Χρήση για επικάλυψη προϊόντων ζαχαροπλαστικής όπως τούρτες, παστάκια, ταρτάκια. Επίσης είναι κατάλληλη για ανάμειξη με κρέμες.</p> <p>Αντέχει στην ψύξη και στην κατάψυξη.</p>	Σε δοχείο 1 κιλού Σε δοχείο 5 κιλών	
<b>ΦΑΡΣΙΤΟΥΡΑ ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ</b>		Σε δοχείο 5 κιλών	
<b>ΦΑΡΣΙΤΟΥΡΑ ΒΥΣΣΙΝΟ</b>		Σε δοχείο 1 κιλού Σε δοχείο 5 κιλών	
<b>ΦΑΡΣΙΤΟΥΡΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑ</b>		Σε δοχείο 1 κιλού Σε δοχείο 5 κιλών	
<b>ΦΑΡΣΙΤΟΥΡΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ</b>		Σε δοχείο 5 κιλών	
<b>ΦΑΡΣΙΤΟΥΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ</b>		Σε δοχείο 1 κιλού Σε δοχείο 5 κιλών	
<b>ΦΑΡΣΙΤΟΥΡΑ ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ</b>		Σε δοχείο 5 κιλών	
<b>ΦΑΡΣΙΤΟΥΡΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ</b>			Σε δοχείο 1 κιλού Σε δοχείο 5 κιλών
<b>ΦΑΡΣΙΤΟΥΡΑ ΟΥΔΕΤΕΡΟ</b>			Σε δοχείο 1 κιλού Σε δοχείο 5 κιλών
<b>ΦΑΡΣΙΤΟΥΡΑ ΟΥΔΕΤΕΡΟ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ (ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ ΒΑΘΕΙΑ ΚΑΤΑΨΥΞΗ)</b>			Σε δοχείο 5 κιλών
<b>ΦΑΡΣΙΤΟΥΡΑ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΜΠΙΣΚΟΤΟ</b>	Σε δοχείο 5 κιλών		
<b>ΚΑΘΡΕΠΤΗΣ ΑΚΤΙΓΛΑΖΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ</b>		Σε δοχείο 6 κιλών	
<b>ΚΑΘΡΕΠΤΗΣ ΑΚΤΙΓΛΑΖΕ ΦΡΑΟΥΛΑ</b>		Σε δοχείο 6 κιλών	
<b>ΚΑΘΡΕΠΤΗΣ ΑΚΤΙΓΛΑΖΕ ΚΑΡΑΜΕΛΑ</b>		Σε δοχείο 6 κιλών	
<b>ΚΑΘΡΕΠΤΗΣ ΑΚΤΙΓΛΑΖΕ ΜΠΙΣΚΟΤΟ</b>		Σε δοχείο 6 κιλών	

## Φρούτα σε ζελέ

ΠΡΟΪΟΝ	ΧΡΗΣΕΙΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
<b>ΦΡΑΟΥΛΑ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΦΡΟΥΤΟ ΣΕ ΖΕΛΕ</b>	Χρήση για επικάλυψη προϊόντων ζαχαροπλαστικής όπως τούρτες, παστάκια, ταρτάκια, παγωτά. Επίσης είναι κατάλληλη για ανάμειξη με κρέμες.	Σε δοχείο 5 κιλών
<b>ΚΕΡΑΣΙ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΦΡΟΥΤΟ ΣΕ ΖΕΛΕ</b>		Σε δοχείο 5 κιλών
<b>BLACK SOUR CHERRY</b>		Σε δοχείο 5 κιλών
<b>BLACK SOUR CHERRY - ΚΑΤΑΨΥΞΗ</b>	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ ΒΑΘΕΙΑ ΚΑΤΑΨΥΞΗ	Σε δοχείο 5 κιλών
<b>ΦΡΑΟΥΛΑ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΦΡΟΥΤΟ ΣΕ ΖΕΛΕ</b>	Χρήση για επικάλυψη προϊόντων ζαχαροπλαστικής όπως τούρτες, παστάκια, ταρτάκια, παγωτά. Επίσης είναι κατάλληλη για ανάμειξη με κρέμες.  Αντέχει στην ψύξη και στην κατάψυξη	Σε δοχείο 5 κιλών
<b>ΖΕΛΕ ΜΗΛΟ</b>	Κατάλληλο για χρήση σε ταρτάκια και μηλόπιτα. Ανθεκτικό στη θερμότητα όσο και στην ψύξη.	Σε δοχείο 5 κιλών

<b>ΑΝΑΝΑΣ ΣΕ ΦΕΤΕΣ</b>	Λεπτές φέτες ανανά baby διατηρημένες σε ελαφρύ σιρόπι κατάλληλες για διακόσμηση σε cake, τάρτες και άλλες γλυκές δημιουργίες	Μεταλλικό δοχείο 3kg
<b>ΑΝΑΝΑΣ ΣΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ</b>	Κομμάτια ανανά σε ελαφρύ σιρόπι κατάλληλα διακόσμηση σε τάρτες, φρουτοσαλάτες, ανάμειξη με γιαούρτι ή κρέμες ζαχαροπλαστικής	Μεταλλικό δοχείο 3kg





## Φρούτα σε σιρόπι

**ΑΧΛΑΔΙ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ (ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ)**

Συσκευασία: Δοχείο 6 kg

**ΒΕΡΙΚΟΚΟ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ (ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ)**

Συσκευασία: Δοχείο 6 kg

**ΣΥΚΟ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ (ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ)**

Συσκευασία: Δοχείο 6 kg

**ΜΑΝΤΑΡΙΝΙ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ (ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ)**

Συσκευασία: Δοχείο 6 kg

**ΝΕΡΑΝΤΖΙ ΡΟΛΕ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ (ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ)**

Συσκευασία: Δοχείο 6 kg

**ΝΕΡΑΝΤΖΙ ΠΡΑΣΙΝΟ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ (ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ)**

Συσκευασία: Δοχείο 6 kg

**ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΚΙ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ (ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ)**

Συσκευασία: Δοχείο 6 kg

**ΦΡΑΟΥΛΑ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ (ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ)**

Συσκευασία: Δοχείο 6 kg

**ΚΥΔΩΝΙ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ (ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ)**

Συσκευασία: Δοχείο 6 kg

**ΣΤΑΦΥΛΙ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ (ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ)**

Συσκευασία: Δοχείο 6 kg

**ΠΕΡΓΑΜΟΝΤΟ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ (ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ)**

Συσκευασία: Δοχείο 6 kg

**ΚΑΡΥΔΑΚΙ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ (ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ)**

Συσκευασία: Δοχείο 6 kg

**ΚΕΡΑΣΙ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ (ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ)**

Συσκευασία: Δοχείο 6 kg

**ΒΥΣΣΙΝΟ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ (ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ)**

Συσκευασία: Δοχείο 6 kg

**ΜΟΥΡΟ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ (ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ)**

Συσκευασία: Δοχείο 6 kg

**ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ (ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ)**

Συσκευασία: Δοχείο 6 kg

## Φρούτα σε σιρόπι EXTRA

**ΜΑΝΤΑΡΙΝΙ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ (ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ) EXTRA**

Συσκευασία: Δοχείο 5 kg

**ΚΕΡΑΣΙ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ (ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ) EXTRA**

Συσκευασία: Δοχείο 10 kg, Δοχείο 5 kg

**ΒΥΣΣΙΝΟ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ (ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ) EXTRA**

Συσκευασία: Δοχείο 5 kg

**ΣΥΚΟ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ (ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ) EXTRA**

Συσκευασία: Δοχείο 5 kg

**ΦΡΑΟΥΛΑ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ (ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ) EXTRA**

Συσκευασία: Δοχείο 5 kg

**ΑΜΑΡΕΝΑ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ**

Συσκευασία: Δοχείο 5 kg



## Φρούτα στραγγιχτά

ΚΕΡΑΣΙ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΣΤΡΑΓΓΙΧΤΟ

Συσκευασία: Δοχείο 5 kg

ΚΕΡΑΣΙ ΣΠΑΣΜΕΝΟ ΣΤΡΑΓΓΙΧΤΟ

Συσκευασία: Δοχείο 16 kg

ΚΥΒΟΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΣΤΡΑΓΓΙΧΤΟ

Συσκευασία: Δοχείο 10 kg

ΚΥΒΟΙ ΚΟΚΤΕΙΑ

(ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ-ΝΕΡΑΝΤΖΙ-ΠΕΡΓΑΜΟΝΤΟ)

ΣΤΡΑΓΓΙΧΤΟ

Συσκευασία: Δοχείο 10 kg

ΑΓΡΙΟΚΕΡΑΣΟ ΣΤΡΑΓΓΙΧΤΟ

Συσκευασία: Δοχείο 16 kg

ΦΕΤΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΣΤΡΑΓΓΙΧΤΟ

Συσκευασία: Κιβώτιο 5 kg

ΣΥΚΟ ΣΤΡΑΓΓΙΣΜΕΝΟ

Συσκευασία: Δοχείο 5 kg

ΜΑΝΤΑΡΙΝΙ ΣΤΡΑΓΓΙΣΜΕΝΟ

Συσκευασία: Δοχείο 5 kg

ΚΕΡΑΣΙ ΑΜΑΡΕΝΑ ΣΤΡΑΓΓΙΣΜΕΝΟ

Συσκευασία: Δοχείο 5 kg



## Προϊόντα Κάστανου

ΚΑΣΤΑΝΟ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΣΤΡΑΓΓΙΧΤΟ

Συσκευασία: Δοχείο 3 kg

ΚΑΣΤΑΝΟ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΤΥΛΙΧΤΟ

Συσκευασία: Κιβώτιο 5 kg

ΚΑΣΤΑΝΟ ΠΟΥΡΕ ΣΤΡΑΓΓΙΧΤΟ

Συσκευασία: Δοχείο 5 kg

ΚΑΣΤΑΝΟ ΤΡΙΜΜΑ ΣΤΡΑΓΓΙΧΤΟ

Συσκευασία: Δοχείο 5 kg


ΚΑΣΤΑΝΟ ΚΡΕΜΑ ΣΤΡΑΓΓΙΧΤΟ

Συσκευασία: Δοχείο 6 kg





## Μερμελάδες

ΠΡΟΪΟΝ		ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ
<p><b>MERMELADA ΒΕΡΙΚΟΚΟ 5 kgr</b> <b>MERMELADA ΦΡΑΟΥΛΑ 5 kgr</b></p>		<p><b>Μαρμελάδα ζαχαροπλαστικής.</b> Προϊόν με ιδιαίτερη αντοχή σε φούρνο, κατάλληλο για προϊόντα ζαχαροπλαστικής -αλεύρου όπως κέικ, πάστα φλόρα, αλλά και κατάλληλη για κολλήματα σε κουλούρια ή μπισκότα όπως πτι-φουρ.</p>
<p><b>MERMELADA ΦΡΑΟΥΛΑ BASIC ΜΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΦΡΟΥΤΟΥ</b> <b>MERMELADA ΒΕΡΙΚΟΚΟ BASIC ΜΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΦΡΟΥΤΟΥ</b> <b>MERMELADA ΚΕΡΑΣΙ BASIC ΜΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΦΡΟΥΤΟΥ</b> <b>MERMELADA ΡΟΔΑΚΙΝΟ BASIC ΜΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΦΡΟΥΤΟΥ</b> <b>MERMELADA ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ BASIC ΜΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΦΡΟΥΤΟΥ</b></p> <p><b>Διατίθενται σε συσκευασία 6kg &amp; 15kg</b></p>		<p><b>Μαρμελάδα επάλειψης.</b> Προϊόν με υψηλή περιεκτικότητα σε φρούτο, με ολόκληρα κομμάτια για να αναδεκνύουν τις έντονες γεύσεις και τα αρώματα του ελληνικού φρούτου.</p>
<p><b>MERMELADA ΦΡΑΟΥΛΑ BASIC</b> <b>MERMELADA ΒΕΡΙΚΟΚΟ BASIC</b> <b>MERMELADA ΚΕΡΑΣΙ BASIC</b> <b>PMERMELADA ΡΟΔΑΚΙΝΟ BASIC</b> <b>MERMELADA ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ BASIC</b> <b>MERMELADA ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ BASIC</b> <b>MERMELADA ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ BASIC</b></p> <p><b>Διατίθενται σε συσκευασία 6kg &amp; 15kg</b></p>		<p><b>Μαρμελάδα για επάλειψη.</b> Προϊόντα υψηλής ποιότητας με βάση τις παραδοσιακές συνταγές και προσαρμοσμένα στις ανάγκες της σύγχρονης εστίασης.</p>



## Πρώτες Ύλες

ΠΡΟΪΟΝ	ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ
<p><b>RAW CANE SUGAR</b></p>  <p><u>Συσκευασία:</u> Σακί 50kg Πλαστικός κουβάς 3,8kg</p>	<p>Κατάλληλη για ροφήματα και για χρήσεις ζαχαροπλαστικής</p>
<p><b>ΚΑΚΑΟ ΣΕ ΣΚΟΝΗ</b></p>  <p>Η σειρά των κακάο της ΑΚΤΙΝΑ περιλαμβάνει διαφορετικούς τύπους για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα ανάλογα με τη χρήση. Οι κύριοι χρωματισμοί της σειράς των κακάο είναι ανοιχτό καφέ, καφέ, κοκκινωπό καφέ, σκούρο καφέ, σκούρο κόκκινο, μαύρο.</p> <p><u>Συσκευασία:</u> Σακί 25kg Πλαστικός περιέκτης 2.5kg</p>	
<p><b>ΜΑΓΙΑ ΞΗΡΗ</b></p>  <p>Ξηρή μαγιά ιδανική για χρήσεις αρτοποιίας. Μόνο το 1/3 της νωπής μαγιάς απαιτείται στο μίγμα, σε σύγκριση με την απαιτούμενη ποσότητα φρέσκιας μαγιάς.</p> <p><u>Συσκευασία:</u> Σακουλάκι 500g</p>	

## ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ

### 1. Η ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Όλες οι σοκολάτες γενικά είναι πολύ ευαίσθητες στις οσμές του χώρου που τις αποθηκεύουμε και στην υγρασία.

Πρέπει λοιπόν να φυλάγονται σε στεγνό και δροσερό χώρο, μακριά από τον ήλιο και δυσάρεστες οσμές.

ΣΧΕΤΙΚΗ ΥΓΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ : ΚΑΤΩ ΑΠ'Ο 60%

ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ : 12-20°C

### 2. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΛΙΩΣΙΜΟ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Όταν χρειάζεται να λιώσουμε σοκολάτα χρησιμοποιούμε κάποιο χώρο όσο γίνεται χωρίς υγρασία όπου η θερμοκρασία να είναι 20-25°C (π.χ. να μην είμαστε κοντά σε πλυντήριο ή σε καζάνια βρασμού, φούρνο, ρεύματα αέρα όπου μεταφέρονται μυρωδιές κτλ.). Αν χρησιμοποιούμε πλάκες κουβερτούρας κόβουμε σε μικρά κομμάτια με το χέρι ή σε μηχανήμα. Το κομματάκια ή τις σταγόνες (αν χρησιμοποιείτε σοκολάτα σε τέτοια μορφή) τα λιώνουμε σε «Μπαιν-Μαρί» γιατί μόνο έτσι θερμαίνεται η σοκολάτα ομοιόμορφα. Το καλύτερο λιώσιμο της σοκολάτας γίνεται σε θερμοκρασία από 40° έως 45°C και έτσι έχουμε την κατάλληλη θερμοκρασία για να αρχίσει το στρώσιμο (προ-κρυστάλλωση).

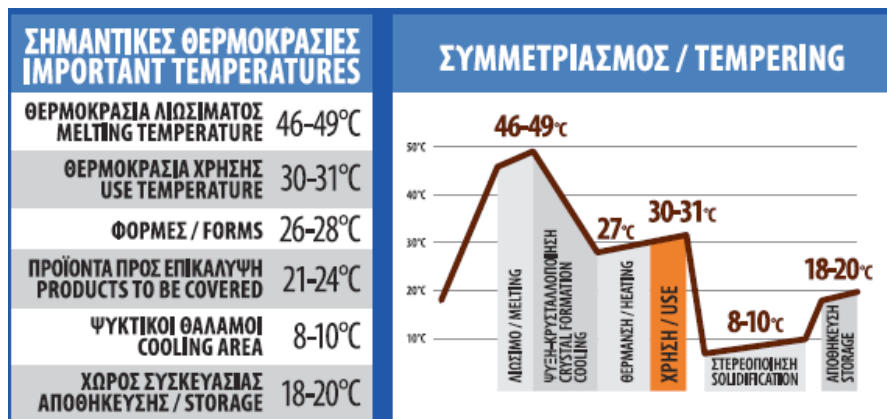


### 3. ΣΤΡΩΣΙΜΟ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Το κυριότερο σημείο της επεξεργασία μας είναι το στρώσιμο (η προ-κρυστάλλωμα ή συμμετρισμός) των λιπαρών της σοκολάτας γιατί από αυτό εξαρτάται η σκληρότητα, η γυαλάδα και το πάγωμα των προϊόντων που φτιάχνουμε. Ουσιαστικά με το στρώσιμο φέρνουμε τη κουβερτούρα σε τέτοια θερμοκρασία ώστε το βούτυρο του κακάο που περιέχει να γίνει στην πιο σταθερή του μορφή, με αποτέλεσμα τα προϊόντα σοκολάτας να είναι λαμπερά και σκληρά.



Ο κανόνας για να «στρώσει» όπως λέμε η κουβερτούρα, είναι, αφού λιώσει εντελώς όλη η ποσότητα και ΟΧΙ πάνω από 55°C γιατί θα καεί, κατεβάζουμε τη θερμοκρασία της στους 27°C και την ξανά-ανεβάζουμε στους 31°C (δεν πρέπει να ξεπεράσουμε τους 32°C). Για την κουβερτούρα γάλακτος και τη λευκή σοκολάτα (ανάλογα το λίπος του γάλακτος που περιέχει) ξανά-ανεβάζουμε τη θερμοκρασία έως τους 29°C (δηλαδή τις δουλεύουμε 2-3°C χαμηλότερα).





### **ΤΕΧΝΙΚΗ ΜΕ ΤΟ ΧΕΡΙ**

- Αφού λιώσει η σοκολάτα απλώνουμε στο μάρμαρο τα 2/3 της ποσότητας.
- Δουλεύουμε με παλέτα ή σπάτουλα για να απλωθεί και να κατέβει η θερμοκρασία στους 27°C.
- Ρίχνουμε τη στρωμένη σοκολάτα ανακατεύοντας πολύ καλά στην υπόλοιπη ποσότητα της σοκολάτας, προσέχουμε να έχουμε την κουβερτούρα τώρα πια σε θερμοκρασία 31-32°C (ΑΝ ΕΙΝΑΙ ΥΨΗΛΟΤΕΡΗ ΑΠ'Ο 32°C ξανά-απλώνουμε μια ποσότητα σοκολάτας να κρυώσει για να ρίξει σε χαμηλότερη θερμοκρασία και την υπόλοιπη ποσότητα). Έτσι πετυχαίνουμε την πιο σωστή επεξεργασία.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ :** Ένας απλός τρόπος για να καταλάβετε αν «έστρωσε» η σοκολάτα πριν την χρησιμοποιήσετε είναι, να βουτήξετε τη μύτη της παλέτας ή ενός μαχαιριού στη σοκολάτα και εάν είναι στρωμένη σωστά θα σκληρύνει σε λίγα λεπτά αποκτώντας ταυτόχρονα λαμπερή εμφάνιση. Τότε μπορείτε να την χρησιμοποιήσετε χωρίς να έχετε προβλήματα ασπρίσματος στο προϊόν σας.



#### 4. ΤΟ ΠΑΓΩΜΑ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Είναι γνωστό από όλους οι οποίοι δουλεύουν με σοκολάτες πως οι μεγάλες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας είναι βλαβερές για την καλή εμφάνιση των προϊόντων που παράγονται.

Θα πρέπει λοιπόν να γνωρίζουμε τα εξής :

- Η ιδανική θερμοκρασία του εργαστηρίου να είναι περίπου 20-22°C.
- Η ιδανική θερμοκρασία για να παγώσει η σοκολάτα στις φόρμες είναι 10-12°C.  
(ΣΗΜΕΙΩΝΕΤΑΙ ΟΤΙ ΔΙΑΚΥΜΑΝΣΗ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΤΩΝ 10°C ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΠΟΦΕΥΓΕΤΑΙ)

Καλό θα είναι όταν παγώνετε σοκολάτα σε φόρμες να τις αφήνετε σε ένα πιο κρύο χώρο από ότι είναι το εργαστήριο (για να γίνει μια πρώτη σκλήρυνση) και στη συνέχεια να τοποθετείτε τις φόρμες σε ψυγείο ή σε χώρο με την ανάλογη θερμοκρασία που σας υποδεικνύουμε με κυκλοφορία κρύου αέρα, για να διώξουμε την μεγάλη ποσότητα ζέστης από τη σοκολάτα. Όταν κάνετε επικάλυψη καλύτερο πάγωμα γίνεται χωρίς κυκλοφορία αέρος.



## 5. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΣΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥΣ

Τα προϊόντα που θα επικαλύψουμε πρέπει να είναι όσο μπορούμε πιο κοντά στη θερμοκρασία που βρίσκεται η σοκολάτα γιατί αν απέχει πολύ θα θαμπώνει η επικάλυψη και θα λιώνει ευκολότερα (αιτία: κακή κρυστάλλωση του βουτύρου του κακάο).

Για ότι θα φτιάξουμε με φόρμες : Πρέπει να προετοιμάσουμε τις φόρμες να έχουν θερμοκρασία ίδια με του εργαστηρίου μας (20-22°C). ΠΡΟΣΟΧΗ ΜΗΝ ΤΙΣ ΘΕΡΜΑΙΝΕΤΕ ΠΑΝΩ ΑΠ'Ο ΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΤΡΩΜΕΝΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ.



Τα έτοιμα προϊόντα επηρεάζονται από ξένες οσμές, υγρασία, το είδος της αραιώσης (αν την αραιώνουμε), το φως, το χρόνο και τον αέρα, με αποτέλεσμα την αλλοίωση της γεύσης, το άσπρισμα της ζάχαρης (SUGAR BLOOMING), το άσπρισμα βουτύρου (FAT BLOOMING) την απώλεια της γυαλάδας κτλ.

Έτσι λοιπόν για να διατηρήσουμε καλύτερα τα προϊόντα μας θα πρέπει :

1. Να έχει αποθηκευτεί σωστά η σοκολάτα (ΒΛΕΠΕ ΠΑΡΑΓΡ.1)
2. Να στρωθεί και να παγώσει σωστά (ΒΛΕΠΕ ΠΑΡΑΓΡ.3-4)
3. Να μην μένουν μεγάλο χρόνο στην αποθήκη (ανακύκλωση – παλιά / νέα)
4. Να μην μένουν σε θερμοκρασίες που κυμαίνονται.  
(ειδικά η αύξηση θερμοκρασίας είναι πιο επικίνδυνη από την πτώση)
5. Να μην αποθηκεύονται σε μέρη με άσχημες οσμές, ή με μεγάλη υγρασία. (όχι πάνω από 60%)
6. Να προστατεύονται από το φως και τον αέρα, ιδιαίτερα τα προϊόντα με λευκή σοκολάτα. Η υγείας και η γάλακτος έχουν μεγαλύτερη αντοχή σε οξειδώσεις (ΤΑΓΓΙΣΜΑ).

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ :** Σημαντικό είναι δε αφού αποθηκεύσετε τα προϊόντα σας σε χώρο ξηρό, ευάερο, χωρίς ξένες οσμές και σε θερμοκρασία από 12° ή 15° ή 15° έως 20°C να αφήσετε να «ωριμάσει» η γεύση τους γύρω στις 5-6 ημέρες, πριν καταναλωθεί. Έτσι αποδίδει καλύτερα η γεύση της κουβερτούρας και δεν είναι τόσο ευαίσθητο το προϊόν όσο ήταν την πρώτη ημέρα που βγήκε από το ψυγείο.

## ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΙ ΕΝΔΕΙΚΝΥΟΜΕΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
<p><b>1. ΑΣΠΡΙΣΜΑ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ</b></p> 	<p>α) ΚΑΚΟ ΣΤΡΩΣΙΜΟ</p> <p>β) ΚΑΚΟ ΠΑΓΩΜΑ</p> <p>γ) ΚΑΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ΠΡΟΣΕΧΕΤΕ ΤΙΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΟΤΑΝ ΣΤΡΩΝΕΤΕ ΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ</li> <li>• ΜΗΝ ΒΙΑΖΕΣΤΕ ΝΑ ΤΗΝ ΠΑΓΩΣΕΤΕ (βλέπε παρ. 4)</li> <li>• ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΤΗΝ ΠΟΛΥ ΥΓΡΑΣΙΑ (π.χ. 80% ή 90%)</li> <li>• ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΤΙΣ ΑΠΟΤΟΜΕΣ ΜΕΤΑΒΟΛΕΣ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ</li> <li>• ΕΠΑΡΚΕΣ ΠΕΡΙΤΥΛΙΓΜΑ ΕΙΔΙΚΑ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ (βλέπε παρ.5).</li> </ul>
<p><b>2. ΓΚΡΙΖΑ ΑΠΟΧΡΩΣΗ</b></p> 	<p>ΠΑΓΩΜΑ ΣΕ ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΙΣ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΑΝΑΛΟΓΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ (βλέπε παρ.4).</li> </ul>
<p><b>3. ΔΥΣΚΟΛΟ ΞΕΦΟΡΜΑΡΙΣΜΑ</b></p> 	<p>α) ΛΕΠΤΟ ΣΤΡΩΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ (καταστρέφεται)</p> <p>β) ΠΟΛΥ ΚΡΥΑ ΦΟΡΜΑ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (παχύρρευστη)</li> <li>• ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΦΟΡΜΑ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ 2-3°C ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΤΡΩΜΕΝΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ</li> </ul>
<p><b>4. ΑΠΟΤΥΠΩΜΑΤΑ ΣΤΟ ΠΡΟΪΟΝ</b></p> 	<p>ΑΓΓΙΓΜΑ ΜΕ ΖΕΣΤΑ ή ΒΡΕΓΜΕΝΑ ΧΕΡΙΑ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ΣΤΕΓΝΩΣΤΕ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΑΣ ή ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΓΑΝΤΙΑ</li> </ul>
<p><b>5. ΔΕΝ ΓΥΑΛΙΖΟΥΝ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΚΕΤΑ</b></p> 	<p>ΜΕΓΑΛΗ ΔΙΑΦΟΡΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΜΕΤΑΞΥ ΓΕΜΙΣΗΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ΠΡΟΣΕΧΕΤΕ ΩΣΤΕ ΟΙ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΕΠΙΚΑΛΥΠΤΟΜΕΝΟΥ ΥΛΙΚΟΥ ΚΑΙ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ ΝΑ ΜΗΝ ΕΧΟΥΝ ΜΕΓΑΛΗ ΔΙΑΦΟΡΑ</li> </ul>