

Εδώ και 93 χρόνια η Ε.Ι.ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΕ κυριαρχεί στην ελληνική αγορά προσφέροντας ποιοτικά προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας, ενώ παράλληλα έχει πλήθος διακρίσεων σε Ελληνικές και Διεθνείς εκθέσεις Τροφίμων.

Η ΑΚΤΙΝΑ ΑΕ, κατέχοντας ένα ισχυρό δίκτυο τοπικών διανομέων και συνεργαζόμενη με πλήθος χονδρεμπόρων πανελλαδικά, εξασφαλίζει την ευρεία διανομή των προϊόντων Ε.Ι. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΕ σε επαγγελματικές συσκευασίες.



ΠΤΙ-ΜΠΕΡ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ CATERING LINE

Διατίθενται σε κιβώτιο 8,1kg

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.

Συνταγή για ΚΟΡΜΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ:

Χρόνος προετοιμασίας: 12-15' Μερίδες: 10-12

- 350 γρ. μπισκότα ΠΤΙ-ΜΠΕΡ Παπαδοπούλου
- 250 γρ. βούτυρο
- 200 γρ. ζάχαρη άχνη
- 50 γρ. κονιάκ
- 50 γρ. κακάο
- 2 αυγά



Εκτέλεση

Τεμαχίζουμε σε μικρά κομμάτια τα μπισκότα. Μαλακώνουμε το βούτυρο σαν αλοιφή (μπορούμε να το πετύχουμε σε μπεν μαρί ή στα μικροκύματα), κατεβάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τη ζάχαρη, τα αυγά, το κακάο και το κονιάκ ανακατεύοντας συνεχώς. Όταν το μείγμα γίνει λείο, προσθέτουμε τα τεμαχισμένα μπισκότα και τα ανακατεύουμε μέχρι να καλυφθούν όλα με το μείγμα. Αδειάζουμε το μείγμα σε μια λαδόκολλα και του δίνουμε κυλινδρικό σχήμα ή σε μια φόρμα κορμού 23x 8 εκ. (τοποθετώντας στο εσωτερικό της μια μεμβράνη ώστε να ξεκολλάει εύκολα). Σφίγγουμε καλά τη λαδόκολλα και το βάζουμε στο ψυγείο μέχρι να σφίξει τουλάχιστον για 2 ώρες.



DIGESTIVE ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ CATERING LINE

Διατίθενται σε κιβώτιο 4,8kg

Τα ξεχωριστά μπισκότα που χρόνια τώρα αγαπάτε για την πλούσια και απολαυστική τους γεύση και θρεπτική αξία.

Συνταγή για Cheesecake:

Χρόνος προετοιμασίας: 20' Μερίδες: 5

- Digestive ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ 250g
- 3 κ.σ μαργαρίνη
- ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΚΡΕΜΑ**
- 300gr Κρέμα Cheesecake AKTINA
- 750ml γάλα



Εκτέλεση

Θρυμματίζουμε τα μπισκότα στο μίξερ, λιώνουμε τη μαργαρίνη σε ένα κατσαρολάκι και ενσωματώνουμε. Στρώνουμε το μίγμα σε μια φόρμα-τσέρκι πιέζοντας το με ένα κουτάλι. Αναμιγνύουμε στον κάδο του μίξερ το γάλα με την ανάλογη ποσότητα μίγματος Κρέμας Cheesecake και χτυπάμε στην 3η ταχύτητα για 5 λεπτά. Στρώνουμε την κρέμα πάνω στο μπισκότο και τοποθετούμε τη φόρμα στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες να παγώσει και μετά σερβίρουμε αφού γαρνίρουμε το γλυκό μας με Ολόκληρο Κόκκινο Κεράσι σε ζελέ ή Black Sour Cherry AKTINA.



MINI ΓΕΜΙΣΤΑ – BANILIA SANDWICH CATERING LINE

Διατίθενται σε κιβώτιο 5kg

Τα κλασικά, αυθεντικά και αγαπημένα μπισκότα όλων μας. Τα απολαμβάνουμε από τη νεαρή μας ηλικία και μας συνδέουν με τη νοσταλγία των τρυφερών στιγμών του παρελθόντος, με τις γλυκές μας αναμνήσεις και μας χαρίζουν απόλαυση στις καθημερινές μας στιγμές.

Συνταγή για ΠΑΓΩΤΟ CREAM & COOKIES:

- 410 γρ. γάλα συμπυκνωμένο
- 400 γρ. ζαχαρούχο γάλα
- 250 φυτική σαντιγί
- 200 γρ. mini γεμιστά θανίλια

Εκτέλεση

Βάζουμε το γάλα τη κατάψυξη για 90 λεπτά. Χτυπάμε τη φυτική σαντιγί με τη θανίλια στο μπλέντερ για 8-10 λεπτά μέχρι να γίνει αφράτη και τη βάζουμε στο ψυγείο. Χτυπάμε σε άλλο μπολ το ζαχαρούχο γάλα για 8-10 λεπτά μέχρι να αποκτήσει κρεμώδη υφή και το βάζουμε στο ψυγείο. Χτυπάμε το γάλα από τη κατάψυξη για 5-8 λεπτά μέχρι να φουσκώσει. Χτυπάμε πάλι τη σαντιγί και σταδιακά ενώ χτυπάμε προσθέτουμε το χτυπημένο ζαχαρούχο γάλα. Τέλος προσθέτουμε το χτυπημένο γάλα και χτυπάμε για άλλα 5 λεπτά. Το παγωτό θα πρέπει να έχει την όψη κρέμας. Σπάμε με τα χέρια τα μπισκότα και τα προσθέτουμε. Χτυπάμε με το μίξερ για 1 λεπτό. Βάζουμε το παγωτό σε μεταλλικό σκεύος και το σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο. Το βάζουμε στη κατάψυξη για τουλάχιστον 7-8 ώρες μέχρι να παγώσει. Το σκεύος θα πρέπει να είναι μεταλλικό για να παγώσει άμεσα το παγωτό.



ΦΛΟΙΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ CATERING LINE

Διατίθενται σε κιβώτιο 5kg



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.

MIRANTA ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ CATERING LINE

Διατίθενται σε κιβώτιο 9kg



Τα Μπισκότα **MIRANTA** είναι τα αγαπημένα μπισκότα κάθε ηλικίας που συνδυάζουν την απόλαυση με ευχάριστες αναμνήσεις από τα παιδικά μας χρόνια.

Τα Μπισκότα **MIRANTA** μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως βάση σε γλυκίσματα ή να αναμειχθούν με κρέμες δίνοντας την ξεχωριστή γεύση τους στις γλυκιές σας δημιουργίες.

