

# Recipe Book

**AKTINA**



ΣΥΝΤΑΓΕΣ & ΝΕΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

ΓΙΑ ΤΟΥΡΤΕΣ & ΓΛΥΚΑ

# Περιεχόμενα

## Classic Desserts

Nugatín	3
Gateau au Chocolat	4
Cheesecake	5
Éclair au Chocolat	6
Choux a la Crème	7
Gianduja	8
Black Forest	9
Lemon Pie	10
Torino - Bon Bon Ferrero	11
Triple Chocolate	12

## Layer Cakes

Whiskey - Chocolate	13
Apple Tower	14
Red Passion	15

## Νέες Προτάσεις

Grand Choco Orange	16
Buono +	17
Jamaica - Choco / Rum	18

Recipe Book	19
-------------	----



1

**Cake Αμυγδάλου**

500g Akticake Moist

110ml νερό

150ml ηλιέλαιο

200g αυγά

200g καβουρδισμένο αμύγδαλο  
ψιλοκομμένο**Τρόπος παρασκευής**

Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί, εκτός από το αμύγδαλο, στο μίξερ για 4 λεπτά στην μεσαία ταχύτητα με το φτερό.

Κατεβάζουμε από το μίξερ και προσθέτουμε το αμύγδαλο, ανακατεύουμε με μια μαρίζ να πάει παντού.

Αδειάζουμε όλο το μίγμα σε μια λαμαρίνα 60x40cm με αντικολητικό χαρτί και ψήνουμε για 8 λεπτά στους 190°C.

3

**Mousse Αμυγδάλου**

125ml νερό χλιαρό

100g Fond Gold

60g Pasta Mandorla extra

500g κρέμα γάλακτος 35%  
μιοχτυπημένη**Τρόπος παρασκευής**

Σε μια λεκάνη ανακατεύουμε με ένα σύρμα το νερό με τη Fond Gold καλά, μέχρι να διαλυθεί η σκόνη.

Προσθέτουμε την γεύση παγωτού Mandorla extra και τέλος την μιοχτυπημένη κρέμα γάλακτος.

Ανακατεύουμε καλά με μια μαρίζ.

2

**Κρέμα Αμυγδάλου**

500ml νερό

200g Akticrema Gold

90g Pasta Mandorla extra

500g Akticrema Velvet Crème

**Τρόπος παρασκευής**

Στο καζάνι του μίξερ βάζουμε το νερό με την Akticrema Gold και χτυπάμε με το σύρμα για 4 λεπτά στην 3η ταχύτητα.

Έπειτα προσθέτουμε την Pasta Mandorla extra και χτυπάμε για 1 λεπτό στην μεσαία ταχύτητα.

Τέλος, ρίχνουμε την Akticrema Velvet Crème ρευστή και παγωμένη και χτυπάμε για 2-3 λεπτά στην 3η ταχύτητα, έως ότου ομογενοποιηθεί και δέσει η κρέμα.

4

**Μοντάρισμα**

Στην βάση της τούρτας τοποθετούμε ένα φύλλο cake αμυγδάλου.

Από πάνω απλώνουμε μια στρώση κρέμας αμυγδάλου και κλείνουμε την κρέμα με ένα φύλλο cake αμυγδάλου.

Έπειτα, προσθέτουμε την mousse αμυγδάλου μέχρι το χείλος από το τσέρκι.

Βάζουμε την τούρτα στην κατάψυξη και όταν παγώσει καλά την επικαλύπτουμε με Glacage Λευκής Σοκολάτας που έχουμε αναμίξει με Pasta Mandorla extra.

Διακοσμούμε την τούρτα με φιλέ αμύγδαλο καβουρδισμένο περιμετρικά και ντεκόρ λευκής σοκολάτας που έχουμε φτιάξει με Λευκή Σοκολάτα AKTINA.

Classic Desserts

# Nugatin

Υλικά συνταγής

9004 Akticake Moist

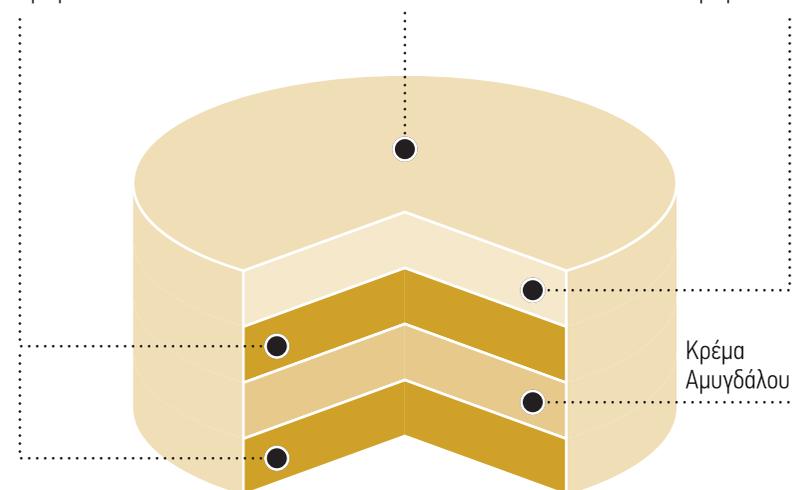
9053 Akticrema Gold

9121 Fond Gold

15250 Pasta Mandorla extra

8103 Akticrema Velvet Crème

6165 Glacage Λευκής Σοκολάτας

Moist Cake με  
καβουρδισμένο  
αμύγδαλοGlacage Λευκό  
με γεύση  
Mandorla extraMousse  
ΑμυγδάλουΚρέμα  
Αμυγδάλου

# Gateau au Chocolat

Classic Desserts

Υλικά συνταγής

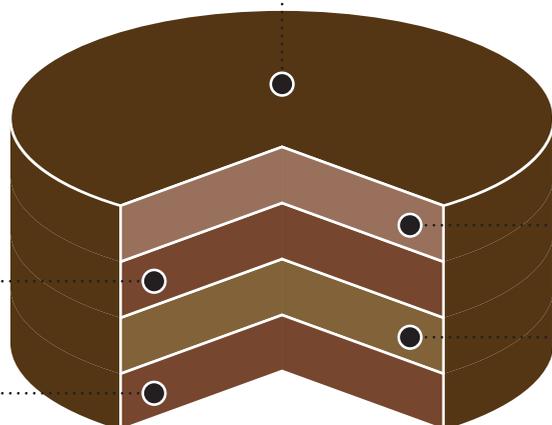
9104 Παντεσπάνι  
Κακάο Premium  
mix

6075 Κουβερτούρα  
Golden Line Buttons  
Βούτυρο 82%  
6163 Glacage Μαύρης Σοκολάτας

Παντεσπάνι  
Κακάο Premium

Glacage  
Μαύρης Σοκολάτας

Mousse  
Σοκολάτας



Ganache  
Σοκολάτας

**1 Παντεσπάνι Κακάο Premium**  
500g μίγμα  
300g αυγά  
100ml νερό

## Τρόπος παρασκευής

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και τα χτυπάμε όλα μαζί στην 1η ταχύτητα για 1 λεπτό, στην 3η ταχύτητα για 7-8 λεπτά και στην 1η ταχύτητα για άλλο 1 λεπτό με το σύρμα.

Τοποθετούμε όλο το μίγμα σε λαμαρίνα 60x40cm με αντικολπητικό χαρτί, το στρώνουμε σε όλη την επιφάνεια της λαμαρίνας και ψήνουμε για 8 λεπτά στους 190°C.

**3 Mousse Σοκολάτας**

250ml γάλα  
8g φύλλο ζελατίνης (μουλιασμένη)  
350g Κουβερτούρα Golden Line Buttons  
700g κρ. γάλακτος 35% μισοχτυπημένη

## Τρόπος παρασκευής

Σε μια καθαρόλα βάζουμε το γάλα στη φωτιά. Το αποσύρουμε από τη φωτιά λίγο πριν από το βράσιμο.

Ρίχνουμε την ζελατίνη που προηγουμένως έχουμε μουλιάσει σε κρύο νερό.

Προσθέτουμε την σοκολάτα ανακατεύοντας μέχρι να λιώσει.

Στον κάδο του μίξερ τοποθετούμε την κρέμα γάλακτος και την χτυπάμε έως ότου φουσκώσει και «δέσει» λίγο και γίνει παχύρρευστη.

Όταν η θερμοκρασία της mousse φτάσει 28°C, προσθέτουμε σιγά-σιγά την κρέμα γάλακτος ανακατεύοντας με μια μαριζ.

**2 Ganache Σοκολάτας**  
300ml γάλα  
80g κρέμα γάλακτος 35%  
500g Κουβερτούρα Golden Line Buttons  
300g Βούτυρο 82% σε κομματάκια

## Τρόπος παρασκευής

Σε μια καθαρόλα βάζουμε το γάλα και την κρέμα γάλακτος επάνω στη φωτιά. Αποσύρουμε από τη φωτιά λίγο πριν από το βράσιμο.

Προσθέτουμε την σοκολάτα, ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει, ρίχνουμε τα κομματάκια βουτύρου και ανακατεύουμε.

Αφού λιώσει και το βούτυρο, προσθέτουμε το λικέρ και αφήνουμε για 1-2 λεπτά μέχρι να ομογενοποιηθεί.

**4 Μοντάρισμα**

Στην βάση της τούρτας τοποθετούμε ένα φύλλο παντεσπάνι.

Από πάνω απλώνουμε μια στρώση ganache σοκολάτας και ξανά ένα φύλλο παντεσπάνι.

Τοποθετούμε την τούρτα στο ψυγείο να παγώσει λίγο. Αφού δέσει η ganache, την βγάζουμε από το ψυγείο και προσθέτουμε μια στρώση mousse σοκολάτας μέχρι το χείλος από το τσέρκι.

Έπειτα, τοποθετούμε την τούρτα στην κατάψυξη και μόλις παγώσει την επικαλύπτουμε με Glacage Μαύρης Σοκολάτας.

Διακοσμούμε την τούρτα με τρίμμα σοκολάτας περιμετρικά και ντεκόρ που έχουμε φτιάξει με τις κουβερτούρες Golden Line, Γάλακτος και Λευκή.

## 1 Βάση μπισκότου

500g Τριμμένο μπισκότο  
βάση για Cheesecake  
.....  
230g Βούτυρο 82%

### Τρόπος παρασκευής

Λιώνουμε βούτυρο, το προσθέτουμε στην ανάλογη ποσότητα μπισκότου και ανακατεύουμε μέχρι να απορροφηθεί.

Αδειάζουμε το μίγμα σε φόρμα και στρώνουμε ομοιόμορφα τη βάση, πιέζοντας ελαφρά με το κουτάλι.

## 3 Επικάλυψη Black Sour Cherry.

## 2 Κρέμα Cheesecake

1,25lt γάλα  
.....  
500g Akticrema Cheesecake

### Τρόπος παρασκευής

Αναμιγνύουμε στο μπολ του μίξερ το γάλα με το μίγμα.

Χτυπάμε στη δυνατή ταχύτητα του μίξερ για 5 λεπτά μέχρι να σφίξει.

## 4 Μοντάρισμα

Στο μπολ που έχουμε στρώσει το μπισκότο, προσθέτουμε την έτοιμη Κρέμα Cheesecake και τοποθετούμε στο ψυγείο.

Μόλις παγώσει επικαλύπτουμε με Black Sour Cherry.

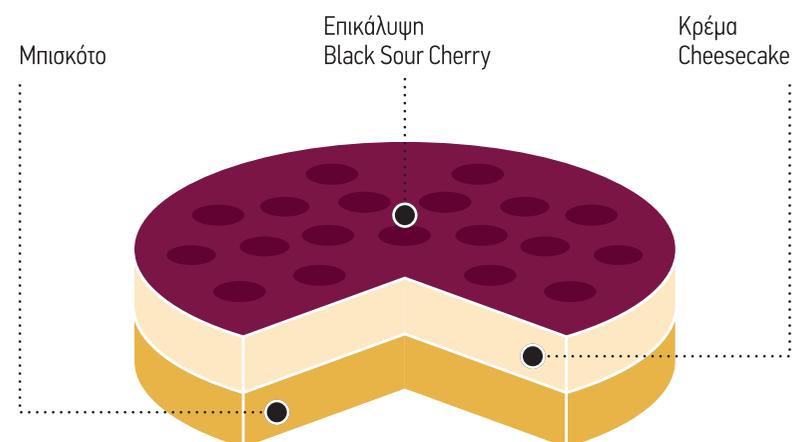
Classic Desserts

# Cheesecake

Υλικά συνταγής

9048 Akticrema Cheesecake  
9925 Τριμμένο μπισκότο  
βάση για Cheesecake

Βούτυρο 82%  
11303 Black Sour Cherry



# Éclair au Chocolat

Classic Desserts

Υλικά συνταγής

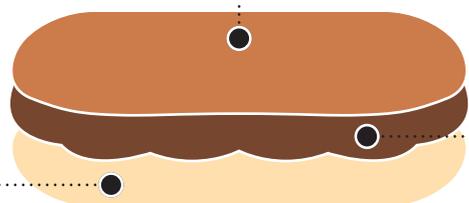
9936 Έτοιμα Éclair  
9053 Akticrema Gold

12012 Serano Cream Jolly  
6000 Golden Line Buttons  
7424 Glacage Gianduja

Βάση  
Éclair

Επικάλυψη  
Glacage

Κρέμα  
Σοκολάτας



## 1 Κρέμα Σοκολάτας

1lt νερό  
400g Akticrema Gold  
500g Serano Cream Jolly  
200g Golden Line Buttons  
400g κρέμα γάλακτος 35%

### Τρόπος παρασκευής

Χτυπάμε στο μίξερ το νερό με την Akticrema Gold για 4 λεπτά στην 3η ταχύτητα.

Έπειτα, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και συνεχίζουμε το χτύπημα για 3 λεπτά περίπου, στην 2η ταχύτητα.

Αφαιρούμε από τον κάδο και προσθέτουμε την Serano Cream Jolly με την βοήθεια μιας μαρίζ.

Στο τέλος προσθέτουμε την λιωμένη σοκολάτα Golden Line.

Με κορνέ τρυπάμε τα Éclair στο κάτω μέρος και γεμίζουμε με την Akticrema Gold.

Αφήνουμε να παγώσουν και τα βουτάμε στα Glacage που έχουμε ετοιμάσει.

## 2 Επικάλυψη

Επικαλύπτουμε με Glacage της επιλογής μας, που έχουμε λιώσει στους 35-38°C και για καλύτερη γυαλάδα μπιμάρουμε.

# 1 Choux

## Τρόπος παρασκευής

Έτοιμο προϊόν.

Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ των 2 κωδικών 9935 Choux Petit και 9940 Choux Grande.

# 2 Κρέμα

1lt νερό  
.....  
400g Akticrema Gold  
.....  
400g Akticrema Velvet Crème φυτική  
ή κρέμα γάλακτος 35%

## Τρόπος παρασκευής

Χτυπάμε το νερό με την κρύα κρέμα για 4-5 λεπτά στην 3η ταχύτητα και μετά προσθέτουμε την φυτική και χτυπάμε για 2 λεπτά.

# 3 Μοντάρισμα

Με κορνέ τρυπάμε τα Choux, μετά γεμίζουμε με την έτοιμη κρέμα, τα αφήνουμε να παγώσουν και τα βουτάμε στο Dolce di Latte.

Διακοσμούμε με φιλέ αμύγδαλο.

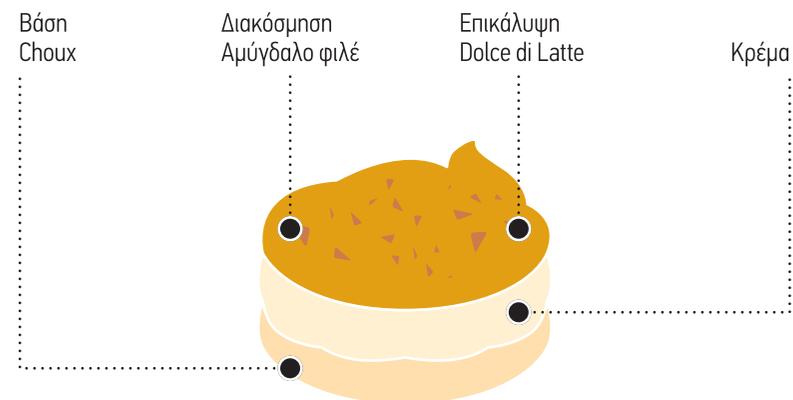
Classic Desserts

# Choux a la Crème

Υλικά συνταγής

9053 Akticrema Gold  
8103 Akticrema Velvet Crème  
9935 Έτοιμα Choux

7423 Glacage  
Dolce di Latte  
Flavour



# Gianduja

Classic Desserts

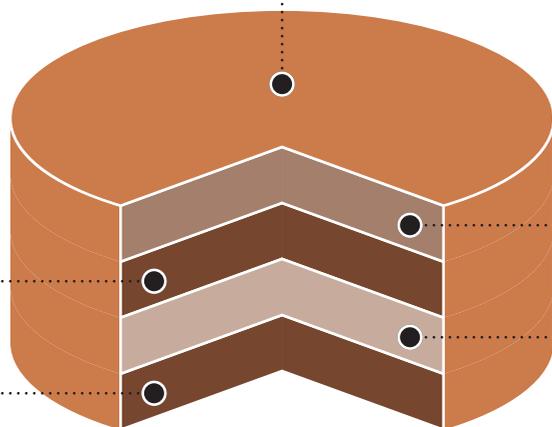
Υλικά συνταγής

9005	<b>Akticake Moist Choco</b>	9121	<b>Fond Gold</b>
9053	<b>Akticrema Gold</b>	15346	<b>Pasta Gianuioso</b>
8103	<b>Akticrema Velvet Crème</b>	7424	<b>Glacage Gianduja</b>

Cake Choco  
Gianduja

Glacage  
Gianduja

Mousse  
Gianduja



Κρέμα  
Gianduja

## 1 Cake Choco Gianduja

500g Akticake Moist Choco  
110ml νερό  
150ml ηλιέλαιο  
200g αυγά  
90g Pasta Gianduioso

### Τρόπος παρασκευής

Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί, εκτός από τη γεύση παγωτού Gianduioso, στο μίξερ για 4 λεπτά, στην μεσαία ταχύτητα με το φτερό.

Προσθέτουμε την γεύση και χτυπάμε για 1 ακόμη λεπτό.

Αδειάζουμε το μίγμα σε μια λαμαρίνα 60x40cm με αντικολλητικό χαρτί και ψήνουμε για 8 λεπτά στους 190°C.

## 2 Κρέμα Gianduja

500ml νερό  
200g Akticrema Gold  
90g Pasta Gianduioso  
500g Akticrema Velvet Crème

### Τρόπος παρασκευής

Στον κάδο του μίξερ χτυπάμε το νερό με την Akticrema Gold 4 λεπτά στην 3η ταχύτητα.

Έπειτα, προσθέτουμε την Pasta Gianduioso και χτυπάμε για 1 λεπτό στην μεσαία ταχύτητα.

Τέλος, ρίχνουμε την Akticrema Velvet Crème ρευστή και παγωμένη και χτυπάμε για 2-3 λεπτά στην 3η ταχύτητα, έως ότου ομογενοποιηθεί και «δέσει» η κρέμα.

## 3 Mousse Gianduja

125ml νερό χλιαρό  
100g Fond Gold  
70g Pasta Gianduioso  
500g κρέμα γάλακτος 35% μισοχτυπημένη

### Τρόπος παρασκευής

Σε μια λεκάνη ανακατεύουμε με ένα σύρμα το νερό με το Fond Gold καλά, μέχρι να διαλυθεί η σκόνη.

Προσθέτουμε την γεύση και τέλος την μισοχτυπημένη κρέμα γάλακτος.

Ανακατεύουμε πολύ καλά με μια μαρίζ.

## 4 Μοντάρισμα

Στην βάση της τούρτας τοποθετούμε ένα φύλλο Cake Gianduja.

Από πάνω απλώνουμε μια στρώση Κρέμα Gianduja και κλείνουμε την κρέμα με ένα φύλλο Cake Gianduja.

Συμπληρώνουμε με τη Mousse Gianduja μέχρι το χείλος από το τσέρκι.

Τοποθετούμε την τούρτα στην κατάψυξη και αφού παγώσει την επικαλύπτουμε με Glacage Gianduja.

Διακοσμούμε με φουντούκι κροκάν και ντεκόρ σοκολάτας που έχουμε φτιάξει με την κουβερτούρα γάλακτος.

## 1 Παντεσπάνι βάσης

500g Παντεσπάνι Κακάο Premium mix  
300g αυγά  
100ml νερό

### Τρόπος παρασκευής

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ χτυπάμε στην 1η ταχύτητα για 1 λεπτό, στην 3η ταχύτητα για 7-8 λεπτά και στην 1η ταχύτητα για άλλο 1 λεπτό με το σύρμα.

Τοποθετούμε όλο το μίγμα σε λαμαρίνα 60x40cm με αντικολλητικό χαρτί, το στρώνουμε σε όλη την επιφάνεια της λαμαρίνας και ψήνουμε για 8 λεπτά στους 190°C.

## 3 Μοντάρισμα

Στην βάση της τούρτας τοποθετούμε ένα φύλλο παντεσπάνι και από πάνω

απλώνουμε μια λεπτή στρώση Variegato Megamarena και μια στρώση Aktikrema Gold, έπειτα ένα δεύτερο φύλλο παντεσπάνι και μια λεπτή στρώση Black Sour Cherry.

Τέλος, κλείνουμε με την Akticrema Gold και διακοσμούμε με χτυπημένη Velvet Crème και το τρίμμα σοκολάτας.

Πασπαλίζουμε με το κακάο και διακοσμούμε με κεράσι αμαρένα.

## 2 Κρέμα

1lt νερό  
400g κρύα κρέμα Akticrema Gold  
400g κρέμα γάλακτος 35%.

### Τρόπος παρασκευής

Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα το νερό με την Akticrema Gold στη γρήγορη ταχύτητα για 4 λεπτά.

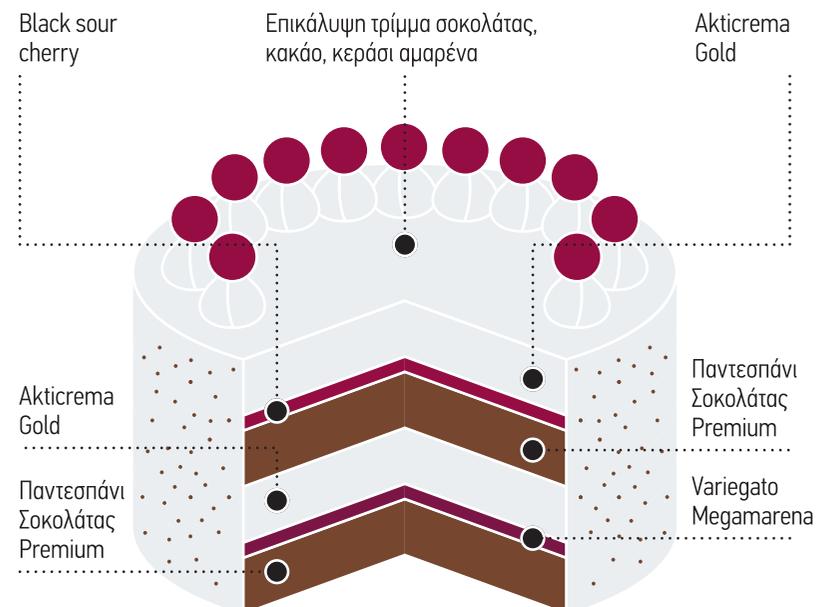
Έπειτα, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος 35% και συνεχίζουμε το ανακάτεμα για 3 λεπτά περίπου, μέχρι να ομογενοποιηθεί η κρέμα.

Classic Desserts

# Black Forest

Υλικά συνταγής

6045	<b>Τρίμμα σοκολάτας</b>	15296	<b>Variegato Megamarena</b>
5102	<b>Κακάο</b>	11303	<b>Black Sour Cherry</b>
9053	<b>Akticrema Gold</b>	11337	<b>Κεράσι αμαρένα</b>
9104	<b>Παντεσπάνι Κακάο Premium mix</b>	8103	<b>Akticrema Velvet Crème</b>

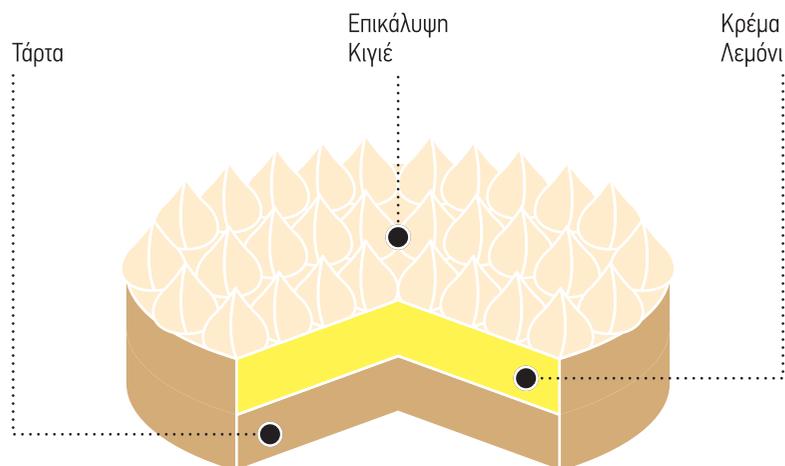


# Lemon Pie

Classic Desserts

Υλικά συνταγής

3500	<b>Μαργαρίνη Akti Lux Premium Cake Margarine</b>	9053	<b>Akticrema Gold Lemon Cream Jolly</b>
9053	<b>Akticrema Gold</b>	8083	<b>Pavlova (κιγιές)</b>



## 1 Βάση Τάρτας

140g Μαργαρίνη Akti Lux  
100g ζάχαρη άχνη  
1 αυγό  
250g αλεύρι  
30g πούδρα αμυγδάλου

### Τρόπος παρασκευής

Χτυπάμε με το φτερό στον κάδο του μίξερ τη μαργαρίνη και τη ζάχαρη άχνη.

Στη συνέχεια προσθέτουμε το αυγό.

Ρίχνουμε το αλεύρι με το αμύγδαλο πούδρα και ομογενοποιούμε.

Στη συνέχεια αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 3 λεπτά.

Ανοίγουμε την ζύμη για το επιθυμητό σκεύος τάρτας.

Ψήνουμε στους 170°C για 25-30 λεπτά.

## 3 Επικάλυψη

250g μίγμα για Pavlova  
375ml βραστό νερό 80-85°C  
375g ζάχαρη άχνη  
500g ζάχαρη

### Τρόπος παρασκευής

Προσθέτουμε τα υλικά στο μίξερ και τα χτυπάμε με το σύρμα μέχρι να διογκωθεί σε επιθυμητό βαθμό.

## 2 Κρέμα Λεμόνι

1lt νερό  
400g Akticrema Gold  
500g Lemon Cream Jolly  
400g σαντιγί 35%

### Τρόπος παρασκευής

Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα για 4 λεπτά στην 3η ταχύτητα το νερό με την κρέμα Gold.

Αφού ομογενοποιηθούν, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος 35%.

Στο τέλος προσθέτουμε το Jolly λεμόνι.

## 4 Μοντάρισμα

Όταν ψηθεί και κρυώσει η τάρτα, προσθέτουμε την κρέμα λεμόνι.

Με κορνέ προσθέτουμε τον κιγιέ και καίμε με το φλόγιστρο.

Μπορούμε να διακοσμήσουμε με décor κουβερτούρας υγείας και ξύσμα λεμονιού.

## 1 Παντεσπάνι Σοκολάτα

500g Παντεσπάνι Κακάο Premium mix  
300g αυγά  
100ml νερό

### Τρόπος παρασκευής

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ στην 1η ταχύτητα για 1 λεπτό, στην 3η ταχύτητα 7-8 λεπτά και στην 1η ταχύτητα για άλλο 1 λεπτό με το σύρμα.

Τοποθετούμε όλο το μίγμα σε λαμαρίνα 60x40cm με αντικολλητικό χαρτί, το στρώνουμε σε όλη την επιφάνεια της λαμαρίνας και ψήνουμε για 8 λεπτά στους 190°C.

## 3 Επικάλυψη

Λιώνουμε το Glacage Gianduja στους 35-38°C.

Μπιμάρουμε και επικαλύπτουμε την τούρτα μας.

## 4 Μοντάρισμα

Στην βάση της τούρτας τοποθετούμε ένα φύλλο παντεσπάνι.

Από πάνω απλώνουμε μια στρώση κρέμας Bon-Bon και στη συνέχεια την τοποθετούμε στην κατάψυξη.

Μόλις παγώσει την επικαλύπτουμε με Glacage Gianduja.

Διακοσμούμε με décor Σοκολάτας Γάλακτος.

## 2 Κρέμα Bon Bon

150ml γάλα  
150g Fond Gold  
1lt νερό  
400g Akticrema Gold  
400g κρέμα γάλακτος 35%  
120g Pasta Bon Bon

### Τρόπος παρασκευής

Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα το νερό με την Akticrema Gold στη γρήγορη ταχύτητα για 4 λεπτά.

Έπειτα προσθέτουμε, σε ρευστή μορφή, την κρέμα γάλακτος 35% και συνεχίζουμε το ανακάτεμα για 3 λεπτά περίπου, μέχρι να ομογενοποιηθεί η κρέμα.

Προσθέτουμε τη γεύση παγωτού Bon Bon στο γάλα που έχουμε ζεστάνει ελαφρώς και την Fond Gold ανακατεύοντας με το σύρμα.

Με την μαρίζ ενσωματώνουμε τις δύο κρέμες.

Classic Desserts

# Torino - Bon Bon Ferrero

Υλικά συνταγής

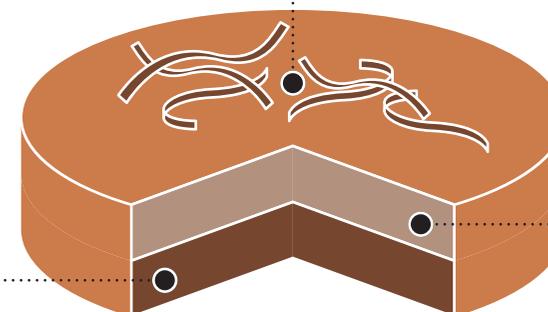
9053 Akticrema Gold  
9104 Παντεσπάνι Κακάο Premium mix

15203 Pasta Bon Bon  
15208 Variegato Bon Bon  
7424 Glacage Gianduja  
9021 Fond Gold

Παντεσπάνι  
Κακάο

Glacage  
Gianduja

Κρέμα  
Bon Bon



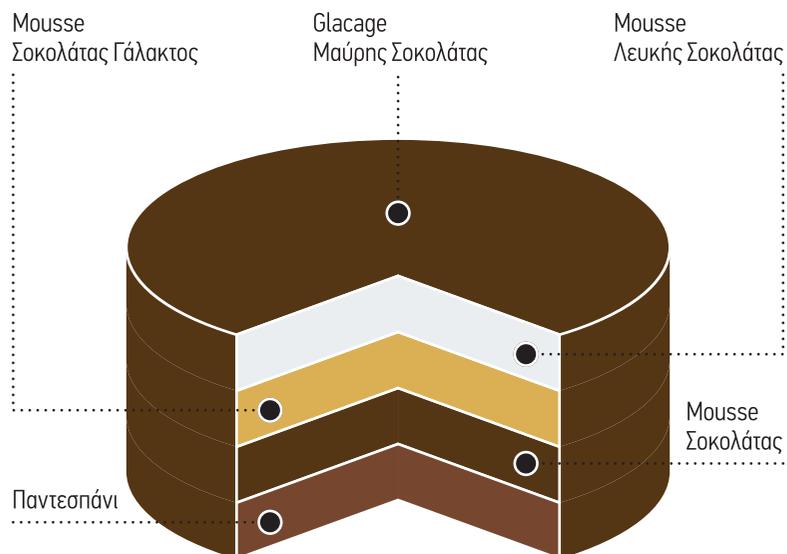
# Triple Chocolate

Classic Desserts

Υλικά συνταγής

9104 Παντεσπάνι Κακάο Premium mix  
6000 Κουβερτούρα Golden Line Buttons

6007 Κουβερτούρα Γάλακτος  
6056 Σοκολάτα Λευκή Σταγόνες  
6163 Glacage Μαύρης Σοκολάτας



# 1

## Μousse Σοκολάτα 62%

250ml γάλα  
8g φύλλο ζελατίνης (μουλιασμένη)  
350g Κουβερτούρα Golden Line buttons  
700g κρ. γάλακτος 35% μισοχτυπημένη

# 2

## Μousse Γάλακτος

200ml γάλα  
8g φύλλο ζελατίνης (μουλιασμένη)  
250g Κουβερτούρα Γάλακτος  
450g κρ. γάλακτος 35% μισοχτυπημένη

# 3

## Μousse Λευκή

250ml γάλα  
10g φύλλο ζελατίνης (μουλιασμένη)  
300g Κουβερτούρα Λευκή  
450g κρ. γάλακτος 35% μισοχτυπημένη

## Τρόπος παρασκευής (ίδιος και για τις 3 mousse)

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το γάλα στη φωτιά. Το αποσύρουμε από την φωτιά λίγο πριν το βράσιμο.

Ρίχνουμε την ζελατίνη που προηγουμένως είχαμε μουλιάσει σε κρύο νερό, προσθέτουμε την σοκολάτα ανακατεύοντας μέχρι να λιώσει.

Στον κάδο του μίξερ βάζουμε την κρέμα γάλακτος και χτυπάμε έως ότου φουσκώσει και «δέσει» λίγο, να είναι παχύρρευστη.

Όταν η θερμοκρασία της mousse φτάσει στους 28°C, προσθέτουμε σιγά-σιγά την κρέμα γάλακτος, ανακατεύοντας με μια μαρίζ.

# 4

## Παντεσπάνι Κακάο Premium

500g μίγμα  
300g αυγά  
100ml νερό

## Τρόπος παρασκευής

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε στην 1η ταχύτητα για 1 λεπτό, στην 3η ταχύτητα 7-8 λεπτά και στην 1η ταχύτητα για άλλο 1 λεπτό με το σύρμα.

Τοποθετούμε όλο το μίγμα σε λαμαρίνα 60x40cm με αντικολλητικό χαρτί, το στρώνουμε σε όλη την επιφάνεια της λαμαρίνας και φήνουμε για 8 λεπτά στους 190°C.

# 5

## Μοντάρισμα

Στην βάση της τούρτας τοποθετούμε ένα φύλλο παντεσπάνι και από πάνω

απλώνουμε μια στρώση Mousse Σοκολάτας, βάζουμε στο ψυγείο μέχρι να σταθεροποιηθεί λίγο η mousse και επαναλαμβάνουμε με μια στρώση Mousse Σοκολάτας Γάλακτος.

Αφαιρούμε ξανά από το ψυγείο και προσθέτουμε μια στρώση Mousse Λευκής Σοκολάτας.

Την τοποθετούμε στην κατάψυξη και μόλις παγώσει την επικαλύπτουμε με Glacage Μαύρης Σοκολάτας.

1

**Akticake Moist Choco**

1kg Akticake Moist Choco

220ml νερό

300ml ηλιέλαιο

350g αυγά

**Τρόπος παρασκευής**

Χτυπάμε όλα τα υλικά στην 1η ταχύτητα του μίξερ για 1 λεπτό με το φτερό και στην 2η ταχύτητα για 3-4 λεπτά.

Βάζουμε περίπου 800g μίγμα σε φόρμα του πανετόνε. Ψήνουμε στους 160°C για 60-70 λεπτά περίπου.

2

**Crema Whiskey**

500ml νερό

200g Akticrema Gold

500g Akticrema Velvet Crème

70g Pasta Crema Whiskey

**Τρόπος παρασκευής**

Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα το νερό με την Akticrema Gold για 4 λεπτά στην 3η ταχύτητα.

Προσθέτουμε την γεύση παγωτού Whiskey και τη φυτική κρέμα και ξαναχτυπάμε για άλλα 2-3 λεπτά μέχρι να «δέσει».

3

**Επικάλυψη**

Λιώνουμε το Covering Dark / Ganache στους 30-35°C.

Λιώνουμε το Glacage Μαύρης Σοκολάτας στους 35°C.

4

**Μοντάρισμα**

Κόβουμε το cake σε τρεις χονδρές φέτες.

Στην κάτω φέτα απλώνουμε την κρέμα whiskey, σκεπάζουμε με άλλη μια φέτα cake, βάζουμε από πάνω άλλη μια στρώση κρέμα Whiskey και κλείνουμε με μια ακόμη φέτα cake.

Το παγώνουμε λίγο στην κατάψυξη. Μόλις παγώσει μασκάρουμε την τούρτα με Covering Dark αφρατεμένο στο μίξερ με το φτερό για 6 λεπτά στην μεσαία ταχύτητα. Το βάζουμε στο ψυγείο να παγώσει.

Μόλις παγώσει το περνάμε με Covering Dark και μόλις στεγνώσει ρίχνουμε από πάνω το Glacage Μαύρης Σοκολάτας και το αφήνουμε να τρέξει.

Layer Cakes

# Whiskey - Chocolate

Υλικά συνταγής

9005 Akticake Moist Choco

9053 Akticrema Gold

8103 Akticrema Velvet Crème

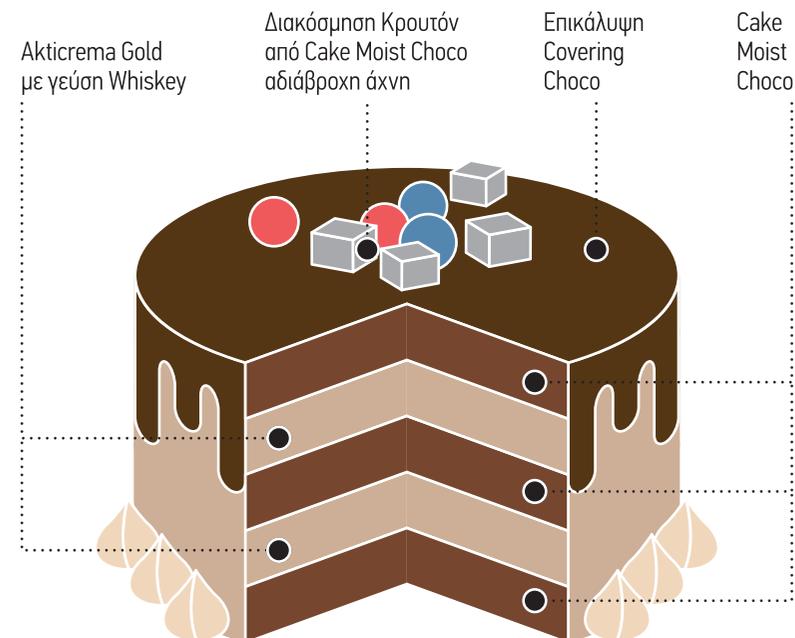
15363 Pasta Crema Whiskey

6155 Covering Dark /

Ganache

6163 Glacage Μαύρης

Σοκολάτας

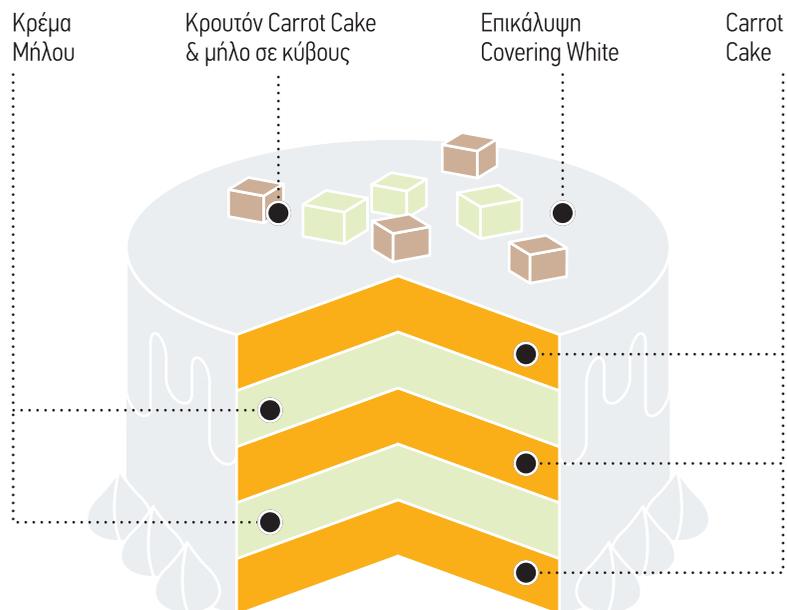


# Apple Tower

Layer Cakes

Υλικά συνταγής

	8103	<b>Akticrema Velvet Crème</b>
9060	<b>Akticake Carrot</b>	6157 <b>Covering White Ganache</b>
15332	<b>Pasta torta di Mele</b>	6165 <b>Glacage Λευκής Σοκολάτας</b>
9053	<b>Akticrema Gold</b>	11214 <b>Μήλο κύβοι σε Ζελέ</b>



## 1 Carrot Cake

1kg Akticake Carrot  
220ml νερό  
300ml λάδι  
350g αυγά

### Τρόπος παρασκευής

Χτυπάμε όλα τα υλικά στην 1η ταχύτητα του μίξερ για 1 λεπτό με το φτερό και στην 2η ταχύτητα για 3-4 λεπτά.

Βάζουμε περίπου 800g μίγμα σε φόρμα του πανετόνε.

Ψήνουμε στους 160°C για 60-70 λεπτά περίπου.

## 2 Κρέμα Μήλου

500ml νερό  
200g Akticrema Gold  
500g Akticrema Velvet Crème  
80g Pasta torta di Mele

### Τρόπος παρασκευής

Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα το νερό και την Akticrema Gold για 4 λεπτά στην 3η ταχύτητα.

Προσθέτουμε την γεύση παγωτού και την φυτική κρέμα και ξαναχτυπάμε για άλλα 2-3 λεπτά μέχρι να «δέσει» η κρέμα.

## 3 Επικάλυψη

Λιώνουμε το Covering White στους 30-35°C.  
Λιώνουμε το Glacage Λευκής Σοκολάτας στους 35°C.

## 4 Μοντάρισμα

Κόβουμε το cake σε τρεις χονδρές φέτες.

Στην κάτω φέτα απλώνουμε την Κρέμα Μήλου.

Σκεπάζουμε με άλλη μια φέτα cake και βάζουμε από πάνω άλλη μια στρώση Κρέμα Μήλου.

Κλείνουμε με μια ακόμη φέτα cake και το παγώνουμε λίγο στην κατάψυξη.

Μόλις παγώσει μασκάρουμε την τούρτα με Covering White αφρατεμένο στο μίξερ με το φτερό για 6 λεπτά στην μεσαία ταχύτητα.

Το βάζουμε στο ψυγείο να παγώσει, το περνάμε με Covering White και μόλις στεγνώσει ρίχνουμε από πάνω το Glacage Λευκής Σοκολάτας και το αφήνουμε να τρέξει.

1

**Red Velvet Cake**

1kg Akticake Red Velvet  
 .....  
 220ml νερό  
 .....  
 300ml ηλιέλαιο  
 .....  
 350g αυγό

**Τρόπος παρασκευής**

Χτυπάμε όλα τα υλικά στην 1η ταχύτητα του μίξερ για 1 λεπτό με το φτερό και στην 2η ταχύτητα για 3-4 λεπτά. Βάζουμε περίπου 800g μίγμα σε φόρμα του πανετόνε.

Ψήνουμε στους 160°C για 60-70 λεπτά περίπου.

2

**Κρέμα Φράουλα**

500ml νερό  
 .....  
 200g Akticrema Gold  
 .....  
 500g Akticrema Velvet Crème  
 .....  
 60g Pasta Fragola Latte

4

**Επικάλυψη**

Λιώνουμε το Covering White στους 30-35°C.

Λιώνουμε το Glacage Λευκής Σοκολάτας στους 35°C.

3

**Κρέμα Φρούτα του Δάσους**

500ml νερό  
 .....  
 200g Akticrema Gold  
 .....  
 500g Akticrema Velvet Crème  
 .....  
 70g Pasta Frutti di Bosco

5

**Μοντάρισμα**

Κόβουμε το cake σε τρεις χονδρές φέτες.

Στην κάτω φέτα βάζουμε την Κρέμα Φρούτα του Δάσους, σκεπάζουμε με άλλη μια φέτα cake και βάζουμε από πάνω την Κρέμα Φράουλα και κλείνουμε με μια ακόμη φέτα cake.

Το παγώνουμε λίγο στην κατάψυξη. Μόλις παγώσει μασκάρουμε την τούρτα με Covering White αφρατεμένο στο μίξερ με το φτερό για 6 λεπτά στην μεσαία ταχύτητα.

Το βάζουμε στο ψυγείο να παγώσει. Μόλις παγώσει το περνάμε με Covering White και μόλις στεγνώσει ρίχνουμε από πάνω το Glacage Raspberry και το αφήνουμε να τρέξει.

**Τρόπος παρασκευής (ίδιος και για τις 2 κρέμες)**

Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα το νερό με την Akticrema Gold για 4 λεπτά στην 3η ταχύτητα.

Προσθέτουμε την γεύση παγωτού και την Akticrema Velvet Crème και ξαναχτυπάμε για άλλα 2-3 λεπτά μέχρι να «δέσει» η κρέμα.

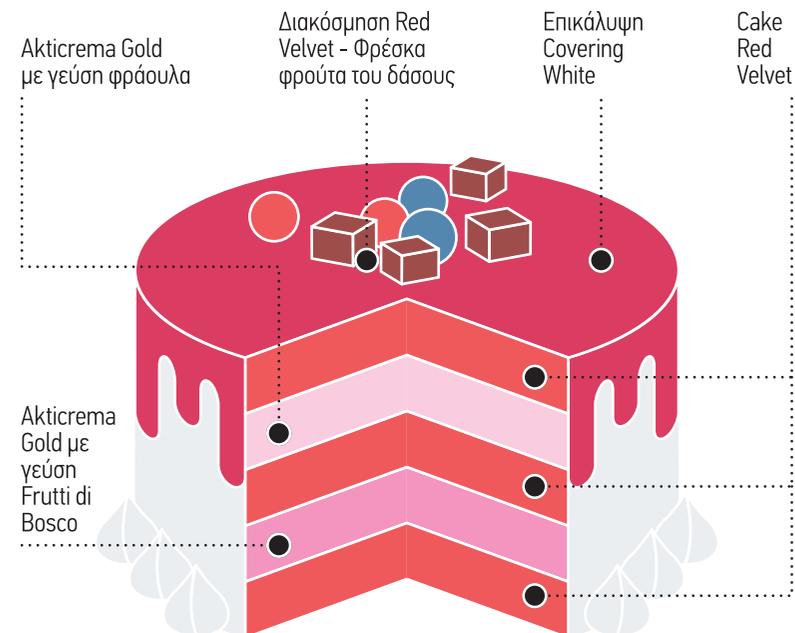
Layer Cakes

**Red Passion**

Υλικά συνταγής

9015 Akticake Red Velvet  
 9053 Akticrema Gold  
 8103 Akticrema Velvet Crème  
 15271 Pasta Fragola Latte

15204 Pasta Frutti di Bosco  
 6157 Covering White / Ganache  
 7422 Glacage Raspberry Flavour



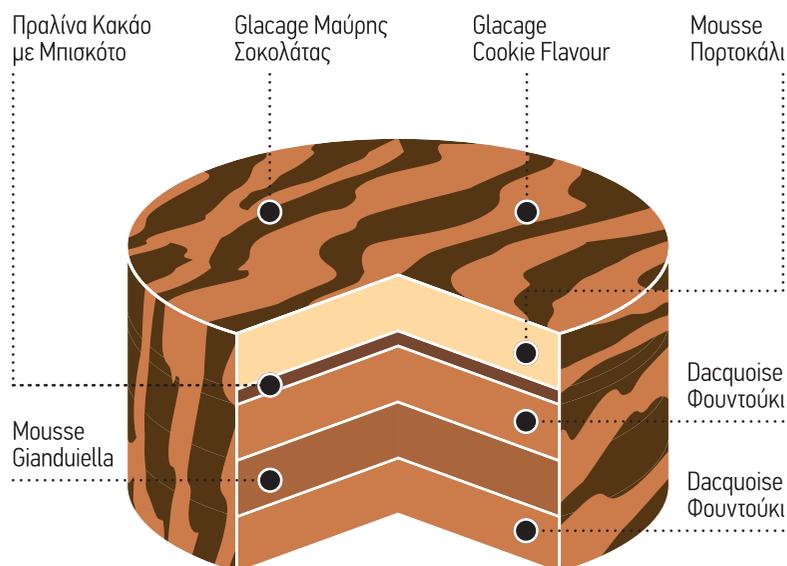
# Grand Choco Orange

Νέες Προτάσεις

Υλικά συνταγής

9103 Παντεσπάνι Premium mix  
15346 Pasta Gianduioso  
15248 Pasta Grand Orange  
6151 Πραλίνα Κακάο με Μπισκότο

9121 Fond Gold  
6163 Glacage Μαύρης Σοκολάτας  
7421 Glacage Cookie Flavour  
15354 Pasta Giandiella



## 1 Dacquoise Φουντούκι

500g Παντεσπάνι Premium mix  
375g αυγά  
100ml νερό  
100g πούδρα φουντούκι  
100g Pasta Gianduioso  
Serano Cream Jolly

### Τρόπος παρασκευής

Στο μίξερ με το σύρμα χτυπάμε όλα τα υλικά, εκτός από τη γεύση παγωτού Gianduioso, για 6 λεπτά στην 3η ταχύτητα.

Το κατεβάζουμε από το μίξερ, βγάζουμε το σύρμα και ρίχνουμε την Pasta Gianduioso.

Ανακατεύουμε καλά, σερβίρουμε σε μια λαμαρίνα 60x40cm με αντικολλητικό χαρτί όλο το μίγμα, το στρώνουμε και ψήνουμε στους 190°C για 8 λεπτά.

Αφού βγει από τον φούρνο, στρώνουμε ένα αντικολλητικό χαρτί πάνω στο dacquoise και βάζουμε μια λαμαρίνα από πάνω να πατηθεί καλά.

Αφού κρυώσει, το βάζουμε στο ψυγείο.

## 4 Μοντάρισμα

Στην βάση της τούρτας τοποθετούμε μια στρώση dacquoise φουντούκι και πάνω του απλώνουμε μια στρώση Mousse Giandiella.

Προσθέτουμε άλλη μια στρώση dacquoise φουντούκι, μια λεπτή στρώση Πραλίνα Κακάο με Μπισκότο και γεμίζουμε μέχρι το κείλος το τσέρκι με την Mousse πορτοκάλι.

Τοποθετούμε στο ψυγείο και μόλις παγώσει επικαλύπτουμε με Glacage Μαύρης Σοκολάτας σε ανάμιξη με το Glacage Cookie Flavour.

## 2 Mousse Πορτοκάλι

200g Fond Gold  
250ml νερό χλιαρό  
70ml Pasta Grand Orange  
1kg κρέμα γάλακτος 35%

### Τρόπος παρασκευής

Σε ένα μπώλ ανακατεύουμε την κρέμα Fond Gold με το χλιαρό νερό, στο μίξερ βάζουμε την κρέμα γάλακτος 35% και μόλις φτάσει στο 60% του «δεσίματος», ρίχνουμε την Fond Gold και συνεχίζουμε το ανακάτεμα έως ότου δέσει στο 70% περίπου.

Αδειάζουμε την κρέμα και προσθέτουμε την γεύση.

Ανακατεύουμε έως την πλήρη ομογενοποίηση.

## 3 Giandiella

200g Fond Gold  
250ml νερό χλιαρό  
130g Pasta Giandiella  
200g Serano Cream Jolly  
1kg κρέμα γάλακτος 35%

### Τρόπος παρασκευής

Σε ένα μπώλ ανακατεύουμε την κρέμα Fond Gold με το χλιαρό νερό.

Στο μίξερ βάζουμε την κρέμα γάλακτος 35% και μόλις φτάσει στο 60% του «δεσίματος», ρίχνουμε την Fond Gold και συνεχίζουμε το ανακάτεμα έως ότου «δέσει» στο 70%.

Αδειάζουμε την κρέμα και προσθέτουμε την Serano Cream Jolly και την Pasta Giandiella.

Ανακατεύουμε έως την πλήρη ομογενοποίηση.

1

**Τραγανή βάση**

400g Πραλίνα Κακάο με Βάφλα

300g Κουβερτούρα Γάλακτος

100g Πραλίνα Κακάο με τριμμένα  
Φουντούκια

100g Φεγεντίν

**Τρόπος παρασκευής**

Λιώνουμε την κουβερτούρα γάλακτος, ρίχνουμε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε.

Στρώνουμε το μίγμα σε τσέρκια και τα βάζουμε στο ψυγείο.

3

**Mousse Buono**

100g Fond Gold

125ml νερό χλιαρό

125g Vanilla Cream Jolly

50g Pasta Buono

500g κρέμα γάλακτος 35%

Ρίπλα Buono

**Τρόπος παρασκευής**

Σε ένα μπωλ ανακατεύουμε την κρέμα Fond Gold με το χλιαρό νερό.

Στο μίξερ βάζουμε την κρέμα γάλακτος 35% και μόλις φτάσει στο 60% του «δεσίματος» προσθέτουμε την Fond Gold και συνεχίζουμε το ανακάτεμα έως ότου φτάσει στο 70% περίπου.

Αδειάζουμε την κρέμα και προσθέτουμε την Vanilla Cream Jolly, την γεύση παγωτού Buono και τη Ρίπλα Buono. Ανακατεύουμε έως την πλήρη ομογενοποίηση.

2

**Dacquoise Βάφλα**

500g Παντεσπάνι Premium mix

375g αυγά

75ml νερό

150g Πραλίνα Κακάο με Βάφλα

100g Φεγεντίν

**Τρόπος παρασκευής**

Στο μίξερ με το σύρμα χτυπάμε όλα τα υλικά εκτός από την πραλίνα και τη φεγεντίνη για 6 λεπτά στην 3η ταχύτητα.

Κατεβάζουμε από το μίξερ, βγάζουμε το σύρμα και ρίχνουμε την πραλίνα και την φεγεντίνη, ανακατεύουμε καλά και σερβίρουμε σε μια λαμαρίνα 60x40cm με αντικολητικό χαρτί όλο το μίγμα. Το στρώνουμε και ψήνουμε στους 190°C για 8 λεπτά.

Αφού βγει από το φούρνο, στρώνουμε ένα αντικολητικό χαρτί πάνω στο dacquoise και βάζουμε μια λαμαρίνα από πάνω να πατηθεί καλά.

Αφού κρυώσει το βάζουμε στο ψυγείο.

4

**Μοντάρισμα**

Σε τσέρκι της επιλογής μας τοποθετούμε την τραγανή βάση και από πάνω απλώνουμε μια στρώση Mousse προσθέτουμε ένα φύλλο dacquoise και γεμίζουμε το τσέρκι μέχρι το χείλος με την Mousse Buono.

Έπειτα, τοποθετούμε την τούρτα στην κατάψυξη και μόλις παγώσει την επικαλύπτουμε με Glacage Gianduja.

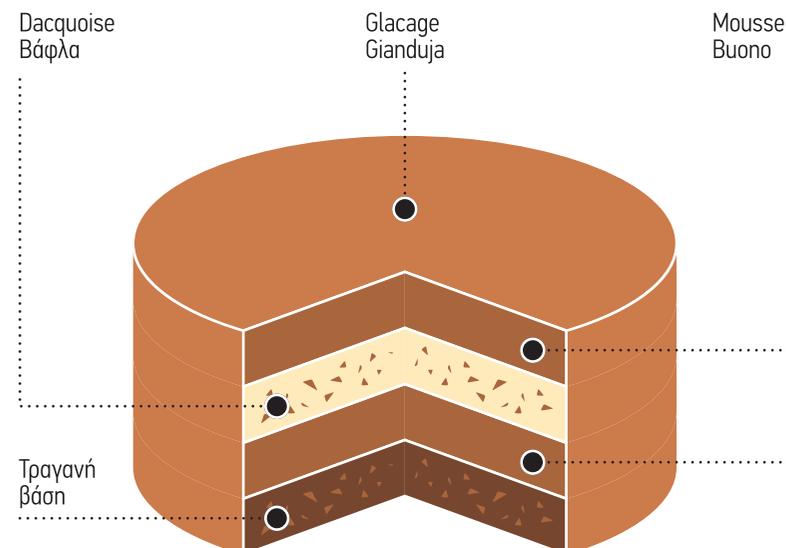
Νέες Προτάσεις

Buono +

Υλικά συνταγής

6153 Πραλίνα Κακάο με Βάφλα  
6077 Κουβερτούρα Γάλακτος  
6129 Πραλίνα Κακάο  
με τριμμένα Φουντούκια  
9934 Φεγεντίν  
9021 Fond Gold

9103 Παντεσπάνι  
Premium mix  
15330 Pasta Gianuioso  
15301 Ρίπλα Golosa Buono  
12011 Vanilla Cream Jolly  
7424 Glacage Gianduja  
Flavour



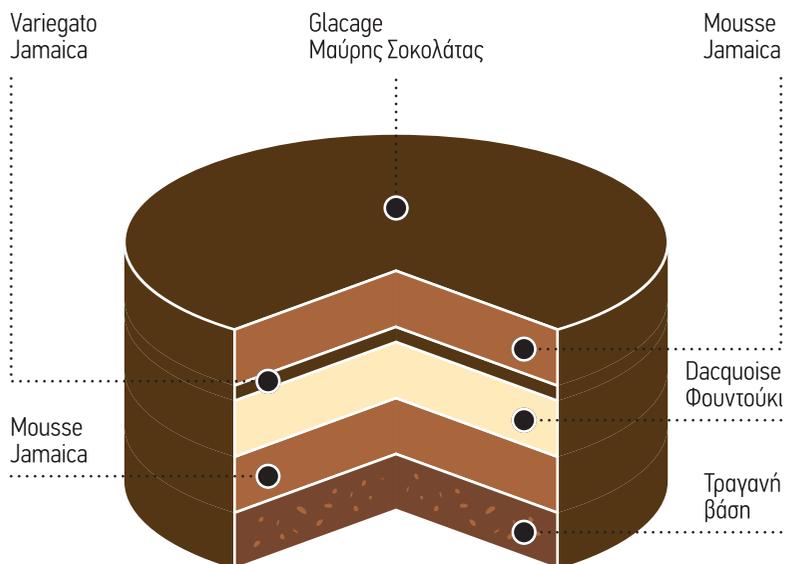
# Jamaica - Choco / Rum

Νέες Προτάσεις

Υλικά συνταγής

9103 Παντεσπάνι Premium mix  
15346 Pasta Gianduioso  
6129 Πραλίνα Κακάο  
με τριμμένα Φουντούκια  
6077 Κουβερτούρα  
Γάλακτος

15365 Pasta Jamaica  
Σοκορούμι  
9021 Fond Gold  
12012 Serano Cream Jolly  
15366 Variegato Jamaica  
6163 Glacage  
Μαύρης Σοκολάτας



- 1 Dacquoise Φουντούκι**  
500g Παντεσπάνι Premium mix  
375g αυγά  
100ml νερό  
100g πούδρα φουντούκι  
100g Pasta Gianduioso

## Τρόπος παρασκευής

Στο μίξερ χτυπάμε με το σύρμα όλα τα υλικά, εκτός από την γεύση παγωτού, για 6 λεπτά στην 3η ταχύτητα.

Το κατεβάζουμε από το μίξερ, βγάζουμε το σύρμα και ρίχνουμε την Pasta Gianduioso. Ανακατεύουμε καλά.

Σερβίρουμε σε μια λαμαρίνα 60x40cm με αντικολλητικό χαρτί όλο το μίγμα.

Το στρώνουμε και ψήνουμε στους 190°C για 8 λεπτά.

Αφού βγει από τον φούρνο, στρώνουμε ένα αντικολλητικό χαρτί πάνω στο dacquoise και βάζουμε μια λαμαρίνα από πάνω να πατηθεί καλά.

Αφού κρυώσει, το βάζουμε στο ψυγείο.

- 4 Μοντάρισμα**  
Σε τσέρκι της επιλογής μας απλώνουμε την τραγανή βάση και πάνω της απλώνουμε μια στρώση Mousse Jamaica.

Προσθέτουμε μια φέτα dacquoise φουντούκι, μια λεπτή στρώση Variegato Jamaica και γεμίζουμε μέχρι το χείλος το τσέρκι με την Mousse Jamaica.

Τοποθετούμε στο ψυγείο και μόλις παγώσει επικαλύπτουμε με Glacage Μαύρης Σοκολάτας.

- 2 Τραγανή βάση**  
200g Πραλίνα Κακάο  
με τριμμένα Φουντούκια  
400g Κουβερτούρα Γάλακτος  
50g Pasta Jamaica Σοκορούμι

## Τρόπος παρασκευής

Λιώνουμε την κουβερτούρα και την ανακατεύουμε με την πραλίνα και την γεύση παγωτού.

Στρώνουμε σε τσέρκια 20cm και τα βάζουμε στο ψυγείο.

- 3 Mousse Jamaica Σοκορούμι**  
200g Fond Gold  
250ml νερό χλιαρό  
120g Pasta Jamaica  
200g Serano Cream Jolly  
1kg κρέμα γάλακτος 35%

## Τρόπος παρασκευής

Σε ένα μπωλ ανακατεύουμε την κρέμα Fond Gold με το χλιαρό νερό.

Στο μίξερ βάζουμε την κρέμα γάλακτος 35% και μόλις φτάσει στο 60% του «δεσίματος», προσθέτουμε την Fond Gold και συνεχίζουμε το ανακάτεμα έως ότου δέσει στο 70% περίπου.

Αδειάζουμε την κρέμα και προσθέτουμε την Serano Cream Jolly και την Pasta Jamaica. Ανακατεύουμε έως την πλήρη ομογενοποίηση.



Η ΑΚΤΙΝΑ σας μεί στην τέχνη της ζαχαροπλαστικής που συνδυάζει τη δεξιοτεχνία, τη φαντασία, τη δημιουργικότητα και φυσικά την ποιότητα.

Στα βάθη των αιώνων και σε όλα τα μήκη και πλάτη της γης, η ζαχαροπλαστική έχει διανύσει μια τεράστια διαδρομή. Έχει εξελιχθεί σε σχέση με την ιστορία, τις συνήθειες και τις ιδιαιτερότητες κάθε τόπου, παρουσιάζοντας μια τεράστια ποικιλία συνταγών και προτάσεων που συνεχίζει και θα συνεχίζει να εξελίσσεται.

Αυτό το έντυπο είναι η αρχή μίας σειράς εντύπων που σκοπό έχει να αποτυπώσει κλασσικές συνταγές που έχουν γράψει ιστορία στις βιτρίνες των ζαχαροπλαστείων, αλλά και να προσφέρει νέες ιδέες και πρωτότυπες εφαρμογές, να ενημερώσει και να εμπνεύσει νέους και παλιούς ζαχαροπλάστες.

# Recipe Book





**AKTINA** ΑΕ • Πάππου 21, 10442 Περιστέρι, Αθήνα • τηλ 210 5122 410

fax 210 5140 607 • e-mail [aktina@aktinafoods.gr](mailto:aktina@aktinafoods.gr) • [www.aktinafoods.com](http://www.aktinafoods.com)