

# Χριστουγεννιάτικες Συνταγές

AKTINA AE



## Συνταγές για Βασιλόπιτα

### AktiCake Gourmet

- Βασική συνταγή Βασιλόπιτας
- Βασιλόπιτα Gourmet με Αμύγδαλο
- Βασιλόπιτα Gourmet Spicy
- Βασιλόπιτα Gourmet με σπόρους Παπαρούνας & Τζίντζερ

### AktiCake Moist

- Βασική συνταγή Βασιλόπιτας
- Βασιλόπιτα Moist με Αμύγδαλο
- Βασιλόπιτα Moist Spicy
- Βασιλόπιτα Moist με σπόρους Παπαρούνας & Τζίντζερ

### AktiCake Gold

- Βασική συνταγή Βασιλόπιτας
- Βασιλόπιτα Gold με Αμύγδαλο
- Βασιλόπιτα Gold Spicy
- Βασιλόπιτα Gold με σπόρους Παπαρούνας & Τζίντζερ

### AktiCake Παραδοσιακό Βουτύρου

- Βασική συνταγή Βασιλόπιτας
- Βασιλόπιτα Βουτύρου με Αμύγδαλο
- Βασιλόπιτα Βουτύρου Spicy
- Βασιλόπιτα Βουτύρου με σπόρους Παπαρούνας & Τζίντζερ

Βασιλόπιτα με Μίγμα για Τσουρέκι Ανατολίτικο  
Βασιλόπιτα Red Velvet  
Red Velvet Cookies  
Κόκκινα Μελομακάρονα

## Christmas Recipes

### Christmas Cakes

- Red Velvet Γεωγραφία
- Red Velvet με πραλίνα
- Moist Cake Panettone
- Moist Cake με Κάστανο

### Μπισκότα

- Ginger Bread (παραδοσιακή συνταγή)

### Stollen

- Stollen Κάστανο με Brioche Mix
- Stollen Σοκολάτα – Πορτοκάλι με Brioche Mix

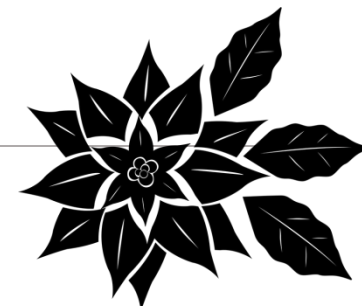
### Εφαρμογές Σοκολάτας

- Σοκολατάκια με γέμιση πραλίνες γεύσεων
- Πλάκες Σοκολάτας Artigianale

### Κορμός

- Χριστουγεννιάτικος κορμός με γέμιση γάλακτος – κάστανο
- Χριστουγεννιάτικος κορμός double choco με τραγανή βάση

**Επικοινωνήστε με τους Τεχνικούς μας για τις παραπάνω συνταγές!**



# Akticake Gourmet



## Βασιλόπιτα με AktiCake Gourmet

Συστατικά	Δοσολογία
Μίγμα Akticake Gourmet	1kg
Νερό	375gr
Ηλιέλαιο ή Άοσμο Σπορέλαιο	375gr
Βούτυρο Γάλακτος Λιωμένο	75gr
Ξύσμα πορτοκαλιού	1τμχ

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το νερό, το ηλιέλαιο, το βούτυρο και το μίγμα. Χτυπάμε για 1 min στην 1η ταχύτητα με το φτερό και για ≈ 3min στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε το ξύσμα 1 πορτοκαλιού. Τοποθετούμε τη ζύμη σε τσέρκι ή φόρμα και ψήνουμε ανάλογα με το φούρνο στους 160-170°C για βάρος ζύμης 1 κιλό για ≈ 50 min.

## Βασιλόπιτα Gourmet με Αμύγδαλο

Συστατικά	Δοσολογία
Μίγμα Akticake Gourmet	1kg
Νερό	375gr
Ηλιέλαιο ή Άοσμο Σπορέλαιο	375gr
Βούτυρο Γάλακτος Λιωμένο	75gr
Ξύσμα πορτοκαλιού	1τμχ
Σπασμένο καβουρδισμένο αμύγδαλο	150gr

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το νερό, το ηλιέλαιο, το βούτυρο και το μίγμα. Χτυπάμε για 1 min στην 1η ταχύτητα με το φτερό και για ≈ 3min στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε το ξύσμα 1 πορτοκαλιού και το αμύγδαλο. Τοποθετούμε τη ζύμη σε τσέρκι ή φόρμα και ψήνουμε ανάλογα με το φούρνο στους 160-170°C για βάρος ζύμης 1 κιλό για ≈ 50 min.

## Βασιλόπιτα Gourmet Spicy

Συστατικά	Δοσολογία
Μίγμα Akticake Gourmet	1kg
Νερό	375gr
Ηλιέλαιο ή Άοσμο Σπορέλαιο	375gr
Βούτυρο Γάλακτος Λιωμένο	75gr
Κανέλλα	4gr
Γαρύφαλλο	2gr
Σπασμένο καρύδι	150gr

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το νερό, το ηλιέλαιο, το βούτυρο και το μίγμα. Χτυπάμε για 1 min στην 1η ταχύτητα με το φτερό και για ≈ 3min στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε την κανέλλα, το γαρύφαλλο και το σπασμένο καρύδι. Τοποθετούμε τη ζύμη σε τσέρκι ή φόρμα και ψήνουμε ανάλογα με το φούρνο στους 160-170°C για βάρος ζύμης 1 κιλό για ≈ 50 min.

## Βασιλόπιτα Gourmet με σπόρους Παπαρούνας & Τζίντζερ

Συστατικά	Δοσολογία
Μίγμα Akticake Gourmet	1kg
Νερό	375gr
Ηλιέλαιο ή Άοσμο Σπορέλαιο	375gr
Κρέμα Γάλακτος 35%	100gr
Σπόροι παπαρούνας	50gr
Τζίντζερ	1gr
Ξύσμα λεμονιού	1τμχ

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το νερό, το ηλιέλαιο, την κρέμα γάλακτος και το μίγμα. Χτυπάμε για 1 min στην 1η ταχύτητα με το φτερό και για ≈ 3min στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε τους σπόρους παπαρούνας, το τζίντζερ και το ξύσμα λεμονιού. Τοποθετούμε τη ζύμη σε τσέρκι ή φόρμα και ψήνουμε ανάλογα με το φούρνο στους 160-170°C για βάρος ζύμης 1 κιλό για ≈ 50 min.

# Akticake Moist



## Βασιλόπιτα με AktiCake Moist

Συστατικά	Δοσολογία
Μίγμα Akticake Moist	1 kg
Νερό	220gr
Ηλιέλαιο ή Άοσμο Σπορέλαιο	200gr
Αυγά	350gr
Λιωμένο βούτυρο γάλακτος 82%	100gr
Ξύσμα πορτοκαλιού	1τμχ

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το ηλιέλαιο, το νερό, το βούτυρο, τα αυγά και τέλος το μίγμα. Χτυπάμε με το φτερό για 2 min στην 1η ταχύτητα και 3-4 min στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε το ξύσμα από 1 πορτοκάλι. Γεμίζουμε τη φόρμα με το μίγμα και ψήνουμε στους 170-180 οC για 45-50 min ανάλογα με το φούρνο και την ποσότητα της για ζύμης.

## Βασιλόπιτα Moist με Αμύγδαλο

Συστατικά	Δοσολογία
Μίγμα Akticake Moist	1 kg
Νερό	220gr
Ηλιέλαιο ή Άοσμο Σπορέλαιο	200gr
Λιωμένο βούτυρο γάλακτος 82%	100gr
Σπασμένο Καβουρδισμένο αμύγδαλο	150gr
Ξύσμα πορτοκαλιού	1τμχ

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το νερό, το ηλιέλαιο, το βούτυρο και το μίγμα. Χτυπάμε για 1 min στην 1η ταχύτητα με το φτερό και για ≈ 3min στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε το ξύσμα 1 πορτοκαλιού και το αμύγδαλο. Τοποθετούμε τη ζύμη σε τσέρκι ή φόρμα και ψήνουμε ανάλογα με το φούρνο στους 160-170°C για βάρος ζύμης 1 κιλό για ≈ 50 min.

## Βασιλόπιτα Moist Spicy

Συστατικά	Δοσολογία
Μίγμα Akticake Moist	1 kg
Νερό	220gr
Ηλιέλαιο ή Άοσμο Σπορέλαιο	200gr
Λιωμένο βούτυρο γάλακτος 82%	100gr
Κανέλλα	4gr
Γαρύφαλλο	2gr
Σπασμένο καρύδι	150gr

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το νερό, το ηλιέλαιο, το βούτυρο και το μίγμα. Χτυπάμε για 1 min στην 1η ταχύτητα με το φτερό και για ≈ 3min στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε την κανέλλα, το γαρύφαλλο και το σπασμένο καρύδι. Τοποθετούμε τη ζύμη σε τσέρκι ή φόρμα και ψήνουμε ανάλογα με το φούρνο στους 160-170°C για βάρος ζύμης 1 κιλό για ≈ 50 min.

## Βασιλόπιτα Moist με σπόρους Παπαρούνας & Τζίντζερ

Συστατικά	Δοσολογία
Μίγμα Akticake Moist	1 kg
Νερό	220gr
Ηλιέλαιο ή Άοσμο Σπορέλαιο	200gr
Κρέμα Γάλακτος 35%	100gr
Σπόροι Παπαρούνας	50gr
Τζίντζερ	1gr
Ξύσμα Λεμονιού	1τμχ

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το νερό, το ηλιέλαιο, την κρέμα γάλακτος και το μίγμα. Χτυπάμε για 1 min στην 1η ταχύτητα με το φτερό και για ≈ 3min στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε τους σπόρους παπαρούνας, το τζίντζερ και το ξύσμα λεμονιού. Τοποθετούμε τη ζύμη σε τσέρκι ή φόρμα και ψήνουμε ανάλογα με το φούρνο στους 160-170°C για βάρος ζύμης 1 κιλό για ≈ 50 min.

# Akticake Gold



## Βασιλόπιτα με Akticake Gold

Συστατικά	Δοσολογία
Μίγμα Akticake Gold	1kg
Νερό	375gr
Ηλιέλαιο ή Άοσμο Σπορέλαιο	375gr
Βούτυρο Γάλακτος Λιωμένο	75gr
Ξύσμα πορτοκαλιού	1τμχ

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το νερό, το ηλιέλαιο, το βούτυρο και το μίγμα. Χτυπάμε για 1 min στην 1η ταχύτητα με το φτερό και για ≈ 3min στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε το ξύσμα 1 πορτοκαλιού. Τοποθετούμε τη ζύμη σε τσέρκι ή φόρμα και ψήνουμε ανάλογα με το φούρνο στους 160-170°C για βάρος ζύμης 1 κιλό για ≈ 50 min.

## Βασιλόπιτα Gold με Αμύγδαλο

Συστατικά	Δοσολογία
Μίγμα Akticake Gold	1kg
Νερό	375gr
Ηλιέλαιο ή Άοσμο Σπορέλαιο	375gr
Βούτυρο Γάλακτος Λιωμένο	75gr
Ξύσμα πορτοκαλιού	1τμχ
Σπασμένο καβουρδισμένο αμύγδαλο	150gr

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το νερό, το ηλιέλαιο, το βούτυρο και το μίγμα. Χτυπάμε για 1 min στην 1η ταχύτητα με το φτερό και για ≈ 3min στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε το ξύσμα 1 πορτοκαλιού και το αμύγδαλο. Τοποθετούμε τη ζύμη σε τσέρκι ή φόρμα και ψήνουμε ανάλογα με το φούρνο στους 160-170°C για βάρος ζύμης 1 κιλό για ≈ 50 min.

## Βασιλόπιτα Gold Spicy

Συστατικά	Δοσολογία
Μίγμα Akticake Gold	1kg
Νερό	375gr
Ηλιέλαιο ή Άοσμο Σπορέλαιο	375gr
Βούτυρο Γάλακτος Λιωμένο	75gr
Κανέλλα	4gr
Γαρύφαλλο	2gr
Σπασμένο καρύδι	150gr

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το νερό, το ηλιέλαιο, το βούτυρο και το μίγμα. Χτυπάμε για 1 min στην 1η ταχύτητα με το φτερό και για ≈ 3min στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε την κανέλλα, το γαρύφαλλο και το σπασμένο καρύδι. Τοποθετούμε τη ζύμη σε τσέρκι ή φόρμα και ψήνουμε ανάλογα με το φούρνο στους 160-170°C για βάρος ζύμης 1 κιλό για ≈ 50 min.

## Βασιλόπιτα Gold με σπόρους Παπαρούνας & Τζίντζερ

Συστατικά	Δοσολογία
Μίγμα Akticake Gold	1kg
Νερό	375gr
Ηλιέλαιο ή Άοσμο Σπορέλαιο	375gr
Κρέμα Γάλακτος 35%	100gr
Σπόροι παπαρούνας	50gr
Τζίντζερ	1gr
Ξύσμα λεμονιού	1τμχ

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το νερό, το ηλιέλαιο, την κρέμα γάλακτος και το μίγμα. Χτυπάμε για 1 min στην 1η ταχύτητα με το φτερό και για ≈ 3min στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε τους σπόρους παπαρούνας, το τζίντζερ και το ξύσμα λεμονιού. Τοποθετούμε τη ζύμη σε τσέρκι ή φόρμα και ψήνουμε ανάλογα με το φούρνο στους 160-170°C για βάρος ζύμης 1 κιλό για ≈ 50 min.

# Akticake Παραδοσιακό Βουτύρου



## Βασιλόπιτα με AktiCake Παραδοσιακό Βουτύρου

Συστατικά	Δοσολογία
Μίγμα Akticake Παραδοσιακό Βουτύρου	1kg
Αυγά	450gr
Μαργαρίνη Aktilux	225gr
Βούτυρο 82%	225gr
Ξύσμα πορτοκαλιού	1τμχ

Προσθέτουμε στον κάδο του μίξερ τα αυγά, το βούτυρο, τη μαργαρίνη, το ξύσμα και το μίγμα και χτύπαμε για 2 min στην 1η ταχύτητα και για 3-4 min στην 2η ταχύτητα με το φτερό. Τοποθετείτε στο επιθυμητό μέγεθος ταψιού και ψήνετε στους 170-180°C για βάρος ζύμης 1 κιλό για ≈ 50 min.

\*Η μαργαρίνη και το βούτυρο πρέπει να χρησιμοποιηθούν σε θερμοκρασία δωματίου ~20oC

## Βασιλόπιτα Βουτύρου με Αμύγδαλο

Συστατικά	Δοσολογία
Μίγμα Akticake Παραδοσιακό Βουτύρου	1kg
Αυγά	150gr
Μαργαρίνη Aktilux	225gr
Βούτυρο 82%	225gr
Ξύσμα πορτοκαλιού	1τμχ
Σπασμένο καβουρδισμένο αμύγδαλο	150gr

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το βούτυρο, τα αυγά, την μαργαρίνη και το μίγμα. Χτυπάμε για 1 min στην 1η ταχύτητα με το φτερό και για ≈ 3 min στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε το ξύσμα 1 πορτοκαλιού και το αμύγδαλο. Τοποθετούμε τη ζύμη σε τσέρκι ή φόρμα και ψήνουμε ανάλογα με το φούρνο στους 160-170°C για βάρος ζύμης 1 κιλό για ≈ 50 min

## Βασιλόπιτα Βουτύρου Spicy

Συστατικά	Δοσολογία
Μίγμα Akticake Παραδοσιακό Βουτύρου	1kg
Αυγά	450gr
Μαργαρίνη Aktilux	225gr
Βούτυρο 82%	225gr
Κανέλλα	4gr
Γαρύφαλλο	2gr
Σπασμένο καρύδι	150gr

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το βούτυρο, τα αυγά, τη μαργαρίνη και το μίγμα. Χτυπάμε για 1 min στην 1η ταχύτητα με το φτερό και για ≈ 3 min στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε την κανέλλα, το γαρύφαλλο και το σπασμένο καρύδι. Τοποθετούμε τη ζύμη σε τσέρκι ή φόρμα και ψήνουμε ανάλογα με το φούρνο στους 160-170°C για βάρος ζύμης 1 κιλό για ≈ 50 min.

## Βασιλόπιτα Βουτύρου με σπόρους Παπαρούνας & Τζίντζερ

Συστατικά	Δοσολογία
Μίγμα Akticake Παραδοσιακό Βουτύρου	1kg
Αυγά	450gr
Μαργαρίνη Aktilux	200gr
Βούτυρο 82%	200gr
Κρέμα Γάλακτος 35%	100gr
Σπόροι παπαρούνας	50gr
Τζίντζερ	1gr
Ξύσμα λεμονιού	1τμχ

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε τα αυγά, την μαργαρίνη, το βούτυρο, την κρέμα γάλακτος και το μίγμα. Χτυπάμε για 1 min στην 1η ταχύτητα με το φτερό και για ≈ 3min στη 2η ταχύτητα. Προσθέτουμε τους σπόρους παπαρούνας, το τζίντζερ και το ξύσμα λεμονιού. Τοποθετούμε τη ζύμη σε τσέρκι ή φόρμα και ψήνουμε ανάλογα με το φούρνο στους 160-170°C για βάρος ζύμης 1 κιλό για ≈ 50 min.

# Τσουρέκι Ανατολίτικο – Akticake Red Velvet



## Βασιλόπιτα με Μίγμα για Τσουρέκι Ανατολίτικο

Συστατικά	Δοσολογία
Μίγμα για Τσουρέκι Ανατολίτικο	1kg
Νερό Χλιαρό	300gr
Βούτυρο	100gr
Μαγιά	100-110gr

Στον κάδο προσθέτουμε το νερό, τη μαγιά, το βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου) και το μίγμα και ζυμώνουμε όλα τα υλικά στο ταχυζυμωτήριο για 2 min στην 1 πρώτη ταχύτητα και 10-12 min στη δεύτερη ταχύτητα (θερμοκρασία ζύμης 28-30 °C). Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 20 min αφού την έχουμε σκεπάσει με πλαστική μεμβράνη. Κόβουμε στο επιθυμητό βάρος, πλάθουμε και αφήνουμε καλά σκεπασμένα για 10-15 min. Τοποθετούμε τη ζύμη σε ταψί της επιλογής μας και αφήνουμε στη στόφα (37-40 °C, 75% υγρασία) για 30-40 min. Αλείφουμε το τσουρέκι με αυγό (2 αυγά σε 100gr νερό) και γράφουμε με την ζύμη που έχουμε προσθέσει 200gr αλεύρι τύπου 70% και ~180 αλκοόλ (ούζο ή τσίπουρο ή ρακί) και ψήνουμε στους 150-160 °C για 35-40 min, ανάλογα με το φούρνο, με ανοιχτό τάμπερ για βάρος ζύμης 500gr.

## Βασιλόπιτα Red Velvet

Συστατικά	Δοσολογία
Μίγμα Red Velvet	1kg
Νερό	220gr
Ηλιέλαιο ή Αοσμο Σπορέλαιο	300gr
Αυγά	350gr

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το ηλιέλαιο, το νερό και τα αυγά και τέλος το μίγμα για Red Velvet Cake. Χτυπάμε με το φτερό για 1 min στην 1η ταχύτητα και 3-4 min στη 2η ταχύτητα. Γεμίζουμε τη φόρμα με το μίγμα. Ψήνουμε στους 160-170 °C για ≈ 45-50 min ανάλογα με το φούρνο και την ποσότητα της ζύμης.

## Red Velvet Cookies

Συστατικά	Δοσολογία
Μίγμα Red Velvet	700gr
Μαργαρίνη Aktilux	350gr
Γλυκόζη	150gr
Αυγό	100gr
Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής	300gr

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ. Στη συνέχεια όταν η ζύμη γίνει εύπλαστη πλάθουμε σε μπαλάκια 40 με 50 gr το καθένα και ψήνουμε πάνω σε αντικολλητικό χαρτί στους 180-190 °C για ≈ 8min.

### ΝΤΕΚΟΡ

Αν θέλουμε πασπαλίζουμε πριν ψήσουμε με ξηρούς καρπούς της επιλογής μας διαφορετικά σταγόνες σοκολάτας.

## Κόκκινα Μελομακάρονα

Συστατικά	Δοσολογία
Μίγμα για Μελομακάρονα	1kg
Νερό	300gr
Λάδι	200gr
Κανέλλα	3gr
Γαρόφαλλο	2gr
Μέλι	10gr
Ξύσμα Πορτοκαλιού	1τμχ
Κονιάκ	10gr

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά στο μίξερ, εκτός από το Μίγμα, με το σύρμα για ≈ 3min σε μέτρια ταχύτητα και μετά αφαιρούμε το σύρμα και τοποθετούμε το φτερό στο μίξερ. Στη συνέχεια προσθέτουμε το μίγμα και ζυμώνουμε για 1min περίπου. Πλάθουμε και ψήνουμε στους 180°C για ≈ 18min.

Συστατικά	Δοσολογία
Ζάχαρη	2kg
Νερό	1200ml
Γλυκόζη	750gr
Μέλι	250gr



# Προϊόντα Επικάλυψης



## Covering / Ganache

Απογειώστε γευστικά και αισθητικά τη βασιλόπιτά σας και το τσουρέκι σας με τα Covering/Ganache AKTINA με γεύση Σοκολάτα, Λευκή Σοκολάτα και Πικραμύγδαλο.

Το προϊόν έτοιμο για χρήση αφού πρώτα ζεσταθεί στους 32-38°C. Δεν σπάει πάνω από τους 12°C και δεν κολλάει κάτω από τους 25°C κατάλληλο και για συσκευασία κάτω από τους 25°C. Έχει πολύ καλή επικαλυπτικότητα, αφήνοντας μια λεπτή στρώση στο τελικό προϊόν προστατεύοντας το και χαρίζοντάς του ξεχωριστή γεύση. Κατάλληλο επίσης για επικάλυψη σε κέικ, μπισκότα, κωκ, εκλαίρ.



## Creamy Cover

Στη σειρά επικαλύψεων AKTINA, έρχονται να προστεθούν οι δυο νέοι κωδικοί, Cover Cream Choco και Cover Cream White. Χαρίζουν εξαιρετική γυαλάδα και επικαλυπτικότητα σε τσουρέκια, κέικ, ντόνατς, κρουασάν. Με τη προσθήκη κρέμας γάλακτος ή φυτικής κρέμας μπορούμε να παρασκευάσουμε σως προφιτερόλ. Κατάλληλο, επίσης, για ανάμιξη με κρέμες, ειδικότερα βουτυρόκρεμες, για να δώσει χρώμα και σοκολατένια γεύση στις δημιουργίες σας. Δουλεύεται στους 30-35°C. Διατίθεται σε συσκευασία 5kg.



## Glacage

Τα νέα Glacage AKTINA με γεύσεις Σοκολάτα (40% πραγματική σοκολάτα), Λευκή Σοκολάτα (40% πραγματική σοκολάτα), Raspberry, Strawberry και Cookies από την AKTINA, εκτός από υπέροχη γεύση, προσδίδουν στο τελικό προϊόν κορυφαία επικαλυπτικότητα και εντυπωσιακή γυαλάδα. Το προϊόν έτοιμο για χρήση αφού πρώτα ζεσταθεί μέχρι τους 40°C και δουλεύεται σε θερμοκρασίες. Τα προϊόντα είναι ιδανικά είτε για την κατάψυξη είτε για τη συντήρηση. Διατηρούνται πάνω στο προϊόν αναλλοίωτα για μεγάλο χρονικό διάστημα.

