

Recipe Book



ΣΥΝΤΑΓΕΣ & ΝΕΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

ΓΙΑ ΤΟΥΡΤΕΣ

Περιεχόμενα

Cakes

Vanilla Almond	4
Forest Fruit - Yoghurt	5
Τάρτα Σοκολάτα - Φράουλα	6
Travel Cake Red Velvet	7
Τούρτα Ferrero	8
Choco Lover's Drip Cake	9
Τούρτα Buono	10
Lemon - Matcha Drip Cake	11
Τούρτα Μήλο - Carrot cake	12
Banoffee	13

Recipe Book	14
-------------	----



Vanilla Almond

Cakes

Υλικά συνταγής

9004	Akticake Moist Vanilla	9051	Akticrema Gold
15250	Pasta Mandorla extra Aromitalia	9121	Fond Gold
		8103	Velvet Cream
15206	Pasta French Vanilla Aromitalia	6165	Glacage Λευκής Σοκολάτας

Βάση Μπισκότου Αμυγδάλου

- 250g αλεύρι
- 100g άχνη
- 40g πούδρα αμύγδαλο
- 2g αλάτι
- 125g μαργαρίνη
- 1 αυγό

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά και χτυπάμε με το φτερό μέχρι να έχουμε μια ομοιογενή ζύμη.

Τοποθετούμε στο ψυγείο για 1 ώρα.

Μόλις παγώσει η ζύμη, ανοίγουμε με τον πλάστη σε ύψος 4cm.

Κόβουμε τη ζύμη στο επιθυμητό σχήμα και ψήνουμε για 15 λεπτά στους 160°C.

Τόμπους Αμυγδάλου

- 500g Akticake Moist Vanilla
- 100g αυγό
- 100g ασπράδι αυγού
- 150g λάδι
- 125g νερό
- 60g Pasta Mandorla extra Aromitalia
- 200g αμύγδαλο πούδρα καβουρδισμένο

Τρόπος παρασκευής

Στον κάδο του μίξερ χτυπάμε τα ασπράδια του αυγού με το σύρμα μέχρι να έχουμε μια αφράτη μαρέγκα.

Σε άλλο κάδο τοποθετούμε τα υπόλοιπα υλικά εκτός από την πούδρα αμυγδάλου και ανακατεύουμε για 4 λεπτά με το φτερό στην μεσαία ταχύτητα.

Με μια μαρίζ ανακατεύουμε το μίγμα προσθέτοντας σιγά - σιγά την μαρέγκα και την πούδρα αμυγδάλου.

Σε μια λαμαρίνα 60x40cm στρώνουμε αντικολλητικό χαρτί, απλώνουμε το μίγμα και το ψήνουμε για 9 λεπτά στους 200°C.

Akticrema Gold

- 200g Akticrema Gold
- 500g νερό
- 150g Velvet Cream
- 150g ζωική κρέμα 35%

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ το μίγμα Akticrema Gold και το νερό και χτυπάμε με το σύρμα για 5 λεπτά στην δυνατή ταχύτητα.

Προσθέτουμε την φυτική κρέμα Velvet Cream και χτυπάμε για 2 λεπτά.

Τέλος προσθέτουμε και την ζωική κρέμα και χτυπάμε για άλλα 2 λεπτά.

Mousse Vanilla

- 200g Fond Gold
- 250g νερό χλιαρό
- 60g Pasta French Vanilla Aromitalia
- 500g Akticrema Gold (αφρατεμένη)
- 1000g ζωική κρέμα 35% μισοχτυπημένη

Τρόπος παρασκευής

Σε ένα μπωλ ανακατεύουμε με σύρμα την Fond Gold με το νερό.

Προσθέτουμε την Pasta French Vanilla και ανακατεύουμε.

Τέλος προσθέτουμε την αφρατεμένη Akticrema Gold και την ζωική κρέμα ανακατεύοντας απαλά με μια μαρίζ.

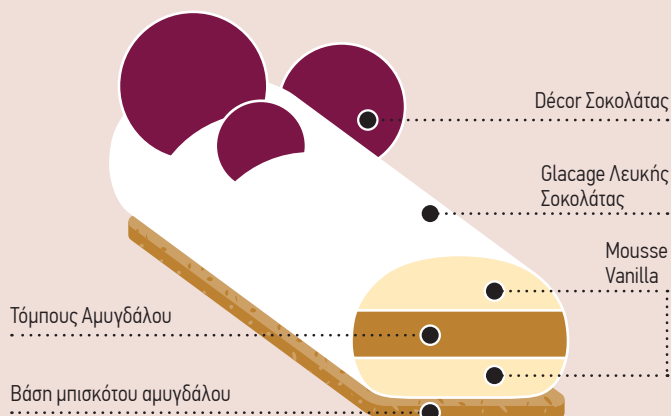
Μοντάρισμα / Décor

Σε μια μακρόστενη φόρμα σιλικόνης τύπου εκλαίρ βάζουμε μια στρώση Mousse Vanilla.

Τοποθετούμε ένα φύλλο Τόμπους Αμυγδάλου και κλείνουμε την φόρμα με μια στρώση Mousse Vanilla.

Τοποθετούμε στο ψυγείο και αφού παγώσει ξεφορμάρουμε και επικαλύπτουμε με Glacage λευκής σοκολάτας.

Τέλος τοποθετούμε το παστάκι πάνω στην βάση μπισκότου αμυγδάλου.



Dacquoise Red Velvet

- 500g Akticake Red Velvet
- 175g αυγό
- 150g ηλιέλαιο
- 125g νερό
- 50g Pasta Frutti di Bosco Aromitalia

Τρόπος παρασκευής

Προσθέτουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά και χτυπάμε με το φτερό για 4 λεπτά στην 2η ταχύτητα.

Σερβίρουμε 850g μίγμα σε λαμαρίνα 60x40cm με αντικολλητικό χαρτί, το στρώνουμε και ψήνουμε στους 200°C για 8 λεπτά.

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

Αφού κρυώσει το τοποθετούμε στο ψυγείο.

Akticrema Gold

- 200g Akticrema Gold
- 500g νερό
- 150g Velvet Cream
- 150g ζωική κρέμα 35%

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ το μίγμα Akticrema Gold και το νερό και χτυπάμε με το σύρμα για 5 λεπτά στην δυνατή ταχύτητα.

Προσθέτουμε την φυτική κρέμα Velvet Cream και χτυπάμε για 2 λεπτά.

Τέλος προσθέτουμε και την ζωική κρέμα και χτυπάμε για άλλα 2 λεπτά.

Mousse Γιαούρτι

- 200g Fond Gold
- 250g νερό χλιαρό
- 55g Yogumix 40 Aromitalia
- 600g Akticrema Gold (αφρατεμένη)
- 1000g ζωική κρέμα 35% (χτυπημένη σε ποσοστό 50%)

Τρόπος παρασκευής

Σε ένα μπωλ ανακατεύουμε με σύρμα την Fond Gold και το νερό.

Προσθέτουμε την γέυση Yogumix 40 και ανακατεύουμε καλά με μια μαρίζ ενσωματώνοντας σιγά - σιγά και την μισοχτυπημένη ζωική κρέμα.

Τέλος προσθέτουμε και την αφρατεμένη Akticrema Gold και ανακατεύουμε.

Μοντάρισμα / Décor

Στην βάση μιας φόρμας σιλικόνης απλώνουμε μια λεπτή στρώση mousse γιαούρτι και από πάνω κόβουμε και τοποθετούμε μια φέτα Dacquoise Red Velvet.

Πάνω από το Dacquoise απλώνουμε μια στρώση Variegato Frutti di Bosco, συνεχίζουμε με μια στρώση γιαούρτι και κλείνουμε με μια φέτα Dacquoise.

Τοποθετούμε την τούρτα στη κατάψυξη.

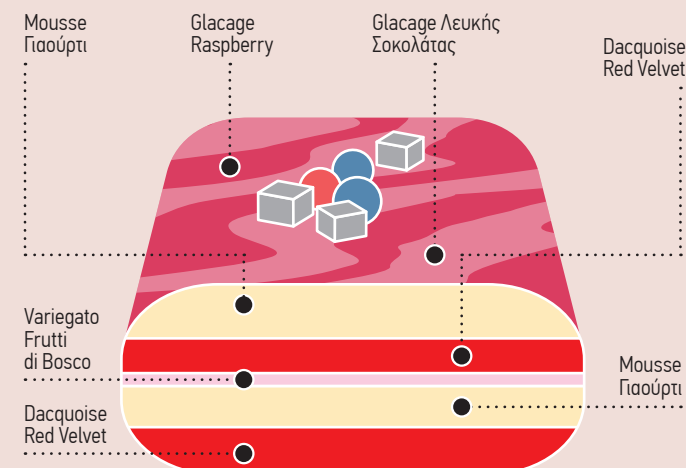
Αφού παγώσει ξεφορμάρουμε από την σιλικόνη και επικαλύπτουμε με Glacage Raspberry και διακοσμούμε με λευκό Glacage.

Cakes

Forest Fruit – Yoghurt

Υλικά συνταγής

9015	Akticake Red Velvet	15234	Yogumix 40
15204	Pasta Frutti di Bosco		Aromitalia
	Aromitalia	9051	Akticrema Gold
15336	Variegato Frutti di Bosco	8103	Velvet Cream
	Aromitalia	7422	Glacage Raspberry
9121	Fond Gold	9934	Feuilletine

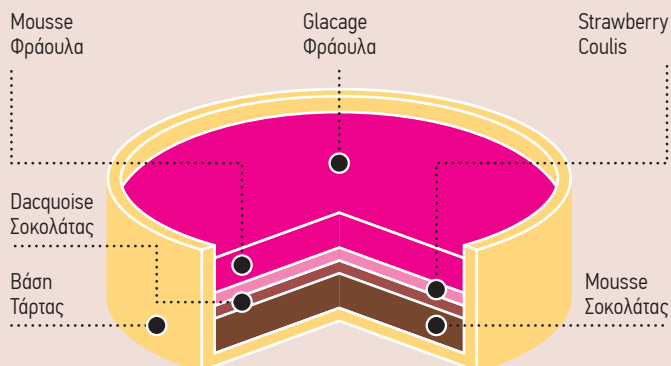


Τάρτα Σοκολάτα – Φράουλα

Cakes

Υλικά συνταγής

9104	Παντεσπάνι Premium Choco	15270	Pasta Fragola Aromitalia
6049	Delight Bake Stable Drops 1:8000	17314	Mistermix Premium Fruit Φράουλα
15243	Pasta Cioccolato Fine Aromitalia	9051	Akticrema Gold
9121	Fond Gold	8103	Velvet Cream
		7420	Glacage Φράουλα
		6004	Κουβερτούρα σε Νιφάδες



Ζύμη Τάρτας

- 250g αλεύρι • 100g άχνη • 40g πούδρα αμύγδαλο
- 2g αλάτι • 125g μαργαρίνη • 1 αυγό

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά και χτυπάμε με το φτερό μέχρι να έχουμε μια ομοιογενή ζύμη. Τοποθετούμε την ζύμη σε φόρμα τάρτας με βάρος στο εσωτερικό (π.χ ρύζι) και ψήνουμε στους 160°C για 25 λεπτά. Έπειτα αφαιρούμε το βάρος, αλείφουμε με μίγμα 1:1 κρόκο αυγού με κρέμα γάλακτος και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 10 λεπτά επιπλέον.

Dacquoise Σοκολάτα

- 500g Παντεσπάνι Premium Choco
- 350g αυγά
- 100g νερό
- 150g Delight bake stable Drops 1:8000

Τρόπος παρασκευής

Προσθέτουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά εκτός από τις σταγόνες ψνόμενης κουβερτούρας Delight. Χτυπάμε με το σύρμα για 6 λεπτά στην δυνατή ταχύτητα. Αφαιρούμε το μίγμα από το μίξερ, προσθέτουμε τις σταγόνες και ανακατεύουμε. Τοποθετούμε το μίγμα σε λαμαρίνα 60x40cm με αντικολλητικό χαρτί, το στρώνουμε και ψήνουμε στους 190°C για 8 λεπτά. Αφού βγει από τον φούρνο στρώνουμε ένα αντικολλητικό χαρτί και βάζουμε από πάνω μια λαμαρίνα για να πατηθεί καλά. Αφού κρυώσει το τοποθετούμε στο ψυγείο.

Akticrema Gold

- 200g Akticrema Gold • 500g νερό
- 150g Velvet Cream • 150g ζωική κρέμα 35%

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ το μίγμα Akticrema Gold και το νερό και χτυπάμε με το σύρμα για 5 λεπτά στη δυνατή ταχύτητα. Προσθέτουμε την φυτική κρέμα Velvet Cream και χτυπάμε για 2 λεπτά. Τέλος προσθέτουμε και την ζωική κρέμα και χτυπάμε για άλλα 2 λεπτά.

Mousse Σοκολάτα

- 100g Fond Gold • 125g νερό χλιαρό
- 100g Pasta Cioccolato fine Aromitalia
- 300g Akticrema Gold (αφρατεμένη)
- 500g ζωική κρέμα 35%

Τρόπος παρασκευής

Σε ένα μπωλ ανακατεύουμε με σύρμα την Fond Gold με το νερό. Προσθέτουμε την αφρατεμένη Akticrema Gold και την Pasta Cioccolato fine και ανακατεύουμε. Τέλος, προσθέτουμε την ζωική κρέμα ανακατεύοντας απαλά με μια μαρίζ.

Mousse Φράουλα

- 125g νερό χλιαρό • 800g ζωική κρέμα 35%
- 100g Pasta Fragola Aromitalia • 100g Fond Gold
- 300g Akticrema Gold (αφρατεμένη)

Τρόπος παρασκευής

Σε ένα μπωλ ανακατεύουμε με σύρμα την Fond Gold με το νερό. Προσθέτουμε την Pasta Fragola και ανακατεύουμε. Τέλος προσθέτουμε την αφρατεμένη Akticrema Gold και την ζωική κρέμα ανακατεύοντας απαλά με μια μαρίζ.

Strawberry Coulis

- 1000g Mistermix Φράουλα • 200g νερό
- 30g φύλλα ζελατίνης • 10g χυμός λεμόνι

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετούμε σε ένα κατσαρολάκι την πούλπα Mistermix Φράουλα και το νερό και τα φέρνουμε σε σημείο βρασμού. Αφαιρούμε από την εστία και προσθέτουμε το χυμό λεμονιού και τα μαλακωμένα φύλλα ζελατίνης και ανακατεύουμε. Φορμάρουμε σε τσέρκι ή σιλικόνη και τοποθετούμε στην κατάψυξη.

Μοντάρισμα / Décor

Στην τάρτα που ψήσαμε στρώνουμε λίγη Mousse Σοκολάτα, από πάνω βάζουμε μια φέτα Dacquoise Σοκολάτα και κλείνουμε με Mousse Σοκολάτα. Βάζουμε την τάρτα στην κατάψυξη να παγώσει. Σε μια φόρμα σιλικόνης στρογγυλή πυραμίδα, βάζουμε Mousse Φράουλα και τοποθετούμε το παγωμένο Strawberry Coulis από πάνω και το βάζουμε να παγώσει στη κατάψυξη. Ξεφορμάρουμε από τη σιλικόνη και την περνάμε με Glacage Φράουλα. Ακουμπάμε την τούρτα επάνω στην παγωμένη τάρτα με την Mousse Σοκολάτα. Διακοσμούμε με νιφάδες σοκολάτας.

Κέικ

- 1000g Akticake Red Velvet
- 300g λάδι
- 220g νερό
- 350g αυγά

Τρόπος παρασκευής / Βασική συνταγή

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε όλα τα υλικά.

Χτυπάμε με το φτερό για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και για 4 λεπτά στη 2η ταχύτητα.

Στην συνέχεια σεβρίρουμε σε φόρμες (περασμένες με αντικολλητικό spray) τα $\frac{3}{4}$ της φόρμας.

Ψήνουμε στους 160°C για 45 - 50 λεπτά ανάλογα με τον φούρνο και την ποσότητα της ζύμης.

Βγάζουμε από τον φούρνο και αφού κρυώσει η φόρμα βγάζουμε το cake και το βάζουμε στην συντήρηση.

Γέμιση πραλίνας

- Πραλίνα γεύση φράουλα (ανάλογα με το μέγεθος του cake)

Τρόπος παρασκευής

Γεμίζουμε με πραλίνα φράουλα το cake και το ξαναβάζουμε στην συντήρηση για να παγώσει.

Επικάλυψη

- Covering White (ανάλογα με το μέγεθος του cake)

Τρόπος παρασκευής

Επικαλύπτουμε με το λιωμένο Covering White το cake μας και το διακοσμούμε.

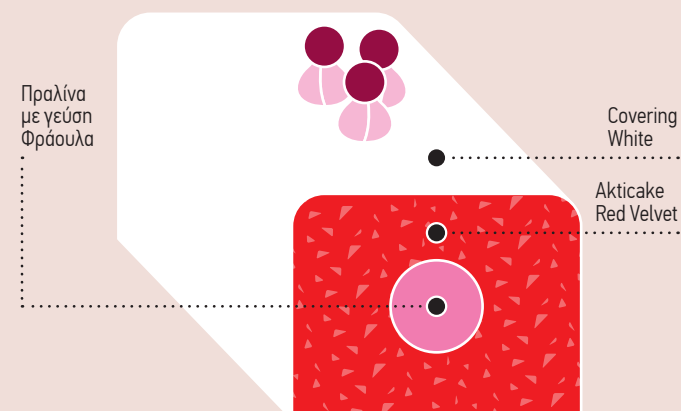
Cakes

Travel Cake Red Velvet

Υλικά συνταγής

9004 AktiCake Moist
6132 Πραλίνα με γεύση
Φράουλα

9015 Akticake Red Velvet
6157 Covering White /
Ganache



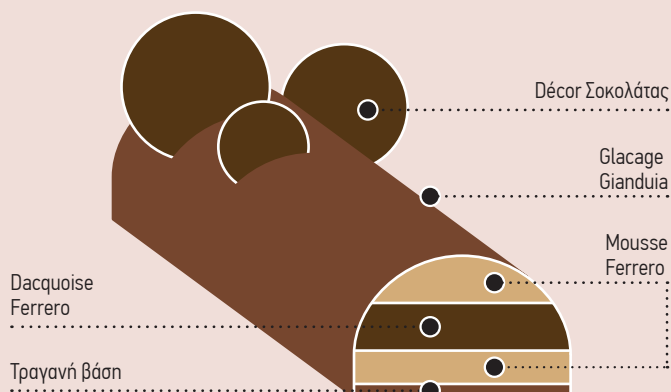
Τούρτα Ferrero

Cakes

Υλικά συνταγής

6153 Πραλίνα με Βάφλα
6129 Πραλίνα με κομμάτια
φουντουκιού
6075 Golden Line 62%
9104 Παντεσπάνι
Premium Choco

15203 Pasta Bon Bon
Ferrero Aromitalia
9051 Akticrema Gold
9121 Fond Gold
8103 Velvet Cream
7424 Glacage Gianduia



Τραχανή βάση

- 250g Πραλίνα με Βάφλα
- 250g Πραλίνα με κομμάτια φουντουκιού
- 50g ηλιέλαιο
- 300g Κουβερτούρα Golden Line

Τρόπος παρασκευής

Λιώνουμε την κουβερτούρα και την ανακατεύουμε με τις πραλίνες. Προσθέτουμε το ηλιέλαιο και ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε πλήρη ομογενοποίηση.

Dacquoise Ferrero

- 600g Παντεσπάνι Premium Choco
- 375g αυγά
- 100g νερό
- 200g Πραλίνα με κομμάτια φουντουκιού
- 100g Pasta Bon Bon Ferrero

Τρόπος παρασκευής

Προσθέτουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά εκτός από την πραλίνα και την Pasta Bon Bon.

Χτυπάμε με το σύρμα για 6 λεπτά στην δυνατή ταχύτητα.

Αφού χτυπηθεί το μίγμα αφαιρούμε το σύρμα και προσθέτουμε την πραλίνα και τη γεύση και ανακατεύουμε με μαρίζ.

Τοποθετούμε το μίγμα σε λαμαρίνα 60x40cm, το στρώνουμε και ψήνουμε στους 190°C για 8 λεπτά.

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

Αφού κρυώσει το τοποθετούμε στο ψυγείο.

Akticrema Gold

- 200g Akticrema Gold
- 500g νερό
- 150g Velvet Cream
- 150g ζωική κρέμα 35%

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ το μίγμα Akticrema Gold και το νερό και χτυπάμε με το σύρμα για 5 λεπτά στην δυνατή ταχύτητα.

Προσθέτουμε την φυτική κρέμα Velvet Cream και χτυπάμε για 2 λεπτά.

Τέλος προσθέτουμε και την ζωική κρέμα και χτυπάμε για άλλα 2 λεπτά.

Mousse Ferrero

- 100g Fond Gold
- 125g νερό χλιαρό
- 80g Pasta Bon Bon Ferrero
- 300g Akticrema Gold (αφρατεμένη)
- 250g Velvet Cream
- 250g ζωική κρέμα 35%

Τρόπος παρασκευής

Προσθέτουμε στον κάδο του μίξερ την Velvet Cream και την ζωική κρέμα.

Χτυπάμε με το σύρμα στην 2η ταχύτητα έως ότου δέσει σε ποσοστό 60%.

Σε ένα μπωλ ανακατεύουμε με σύρμα την Fond Gold, την Pasta Bon Bon και το νερό.

Τέλος, προσθέτουμε την αφρατεμένη Akticrema Gold και την ζωική κρέμα ανακατεύοντας απαλά με μια μαρίζ.

Μοντάρισμα / Décor

Σε μια μακρόστενη φόρμα σιλικόνης τύπου εκλαίρ βάζουμε μια στρώση Mousse Ferrero.

Τοποθετούμε μια φέτα Dacquoise Ferrero και προσθέτουμε άλλη μια στρώση mousse.

Κλείνουμε την φόρμα με την τραχανή βάση.

Τοποθετούμε την φόρμα στην κατάψυξη.

Αφού παγώσει το γλυκό, ξεφορμάρουμε και επικαλύπτουμε με Glacage Gianduia το οποίο έχουμε αναμίξει με κροκάν φουντουκιού (αναλογία 100g Glacage Gianduia + 10g Κροκάν φουντουκιού).

Mud Cake

- 1000g Akticake Mud
- 220ml νερό
- 350g ηλιέλαιο
- 360g αυγά

Τρόπος παρασκευής

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το λάδι, το νερό και τα αυγά και τέλος το μίγμα για Mud Cake.
Χτυπάμε με το φτερό για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και 3 - 4 λεπτά στη 2η ταχύτητα.
Ψήνουμε τα 750g μίγματος για 55 - 60 λεπτά σε στρογγυλές φόρμες διαμέτρου 22cm στους 145 - 150°C.

Κρέμα Gold Σοκολάτα

- 1000g νερό
- 400g Akticrema Gold
- 300g γεύση παγωτού Cioccolato Fine Aromitalia
- 1000g Akticrema Velvet cream

Τρόπος παρασκευής

Χτυπάμε το νερό με την Akticrema Gold για 4 λεπτά στην γρήγορη ταχύτητα.
Προσθέτουμε τη γεύση Cioccolato Fine και την Velvet cream.
Ξαναχτυπάμε για 2 - 3 λεπτά ακόμη έως ότου δέσει η κρέμα.

Covering Choco Milk αφρατεμένο

- 1000g Covering Choco Milk/Ganache
- 120g ηλιέλαιο

Τρόπος παρασκευής

Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το Covering Σοκολάτας και χτυπάμε με το φτερό στη μεσαία ταχύτητα έως ότου αφρατέψει.
Στη συνέχεια, κατεβάζουμε την ταχύτητα στη χαμηλή και προσθέτουμε λίγο - λίγο το ηλιέλαιο.
Μόλις ομογενοποιηθεί το βάζουμε στη μεσαία ταχύτητα και αφρατεύουμε το μίγμα για ακόμη 3 λεπτά.

Ροζέτες (κρέμα για ντεκόρ)

- 500g έτοιμη Akticrema Gold
- 500g έτοιμο Covering Choco Milk/Ganache αφρατεμένο

Τρόπος παρασκευής

Ανακατεύουμε και τις 2 κρέμες με μια μαρίζ, τη βάζουμε στο κορνέ και γαρνίρουμε.

Μοντάρισμα

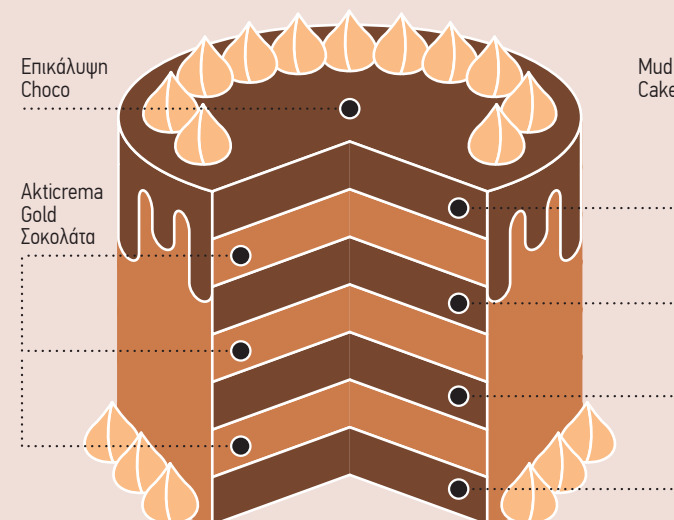
Μοντάρουμε το κέικ σε 4 φέτες.
Ενδιάμεσα, τοποθετούμε την κρέμα Gold Σοκολάτα σε τέτοια ποσότητα ώστε να είναι ίση σε πάχος με τη φέτα του κέικ για να υπάρχει ομοιομορφία.
Τοποθετούμε την τούρτα στην κατάψυξη για 1 ώρα ώστε να σφίξει.
Με το αφρατεμένο Covering Choco Milk καλύπτουμε όλη την επιφάνεια της τούρτας και τη βάζουμε στο ψυγείο.
Λιώνουμε το Glacage Choco και με ένα χωνάκι σχηματίζουμε δάκρυα περιμετρικά της τούρτας.
Γαρνίρουμε φτιάχνοντας ροζέτες με το κορνέ και περικλύουμε με νιφάδες κουβερτούρας στο κέντρο της τούρτας.

Cakes

Choco Lover's Drip Cake

Υλικά συνταγής

9019	Akticake Mud	6156	Covering Choco - Milk/Ganache
9051	Akticrema Gold		
8103	Akticrema Velvet Crème	6163	Glacage Μαύρης Σοκολάτας
15243	Cioccolato Fine - Γεύση Παγωτού Σοκολάτα Aromitalia	6004	Κουβερτούρα σε Νιφάδες

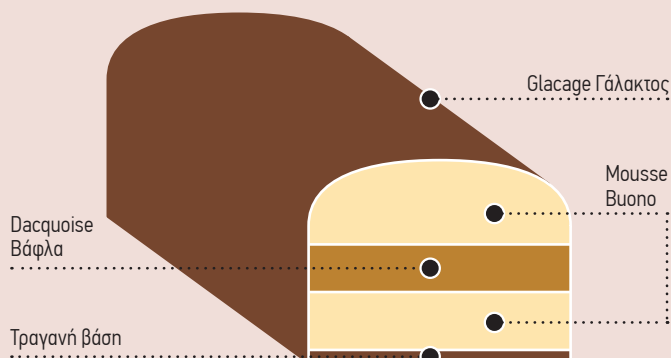


Τούρτα Buono

Cakes

Υλικά συνταγής

6153	Πραλίνα με Βάφλα	15301	Variegato Buono Aromitalia
9934	Feuilletine	9051	Akticrema Gold
6077	Κουβερτούρα Γάλακτος	9121	Fond Gold
9103	Παντεσπάνι Premium	8103	Velvet Cream
15330	Pasta Buono Aromitalia	11515	Aktiglaze ουδέτερο



Τραγανή βάση

- 500g Πραλίνα με Βάφλα
- 100g Feuilletine
- 70g ηλιέλαιο
- 300g Κουβερτούρα Γάλακτος

Τρόπος παρασκευής

Λιώνουμε την κουβερτούρα και την ανακατεύουμε με την πραλίνα βάφλα. Προσθέτουμε το ηλιέλαιο και την Feuilletine, ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε πλήρη ομογενοποίηση. Στρώνουμε το μίγμα σε τσέρκι $\varnothing 20\text{cm}$ στο οποίο έχουμε τοποθετήσει περιμετρικά ταινία και το βάζουμε στο ψυγείο.

Dacquoise Βάφλα

- 500g Παντεσπάνι Premium
- 375g αυγά
- 75g νερό
- 150g πραλίνα με βάφλα
- 100g Feuilletine

Τρόπος παρασκευής

Προσθέτουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά εκτός από την πραλίνα και την Feuilletine. Χτυπάμε με το σύρμα για 6 λεπτά στην δυνατή ταχύτητα. Αφού χτυπηθεί το μίγμα αφαιρούμε το σύρμα και προσθέτουμε την πραλίνα και τη Feuilletine και ανακατεύουμε με μαρίζ. Σερβίρουμε το μίγμα σε λαμαρίνα $60 \times 40\text{cm}$ με αντικολητικό χαρτί, το στρώνουμε και ψήνουμε στους 190°C για 8 λεπτά. Αφού βγει από τον φούρνο στρώνουμε ένα αντικολητικό χαρτί και βάζουμε από πάνω μια λαμαρίνα για να πατηθεί καλά. Αφού κρυώσει το τοποθετούμε στο ψυγείο.

Akticrema Gold

- 200g Akticrema Gold
- 500g νερό
- 150g Velvet Cream
- 150g ζωική κρέμα 35%

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ το μίγμα Akticrema Gold και το νερό και χτυπάμε με το σύρμα για 5 λεπτά στην δυνατή ταχύτητα. Προσθέτουμε την φυτική κρέμα Velvet Cream και χτυπάμε για 2 λεπτά. Τέλος προσθέτουμε και την ζωική κρέμα και χτυπάμε για άλλα 2 λεπτά.

Mousse Buono

- 100g Fond Gold
- 125g νερό χλιαρό
- 100g Pasta Buono Aromitalia
- 300g Akticrema Gold (αφρατεμένη)
- 250g ζωική κρέμα 35%
- 200g Variegato Buono Aromitalia
- 250g Akticrema Velvet Crème

Τρόπος παρασκευής

Σε ένα μπωλ ανακατεύουμε με σύρμα την Fond Gold και το νερό. Χτυπάμε στο μίξερ την ζωική κρέμα και την φυτική κρέμα με το σύρμα στην δυνατή ταχύτητα έως ότου δέσει σε ποσοστό 60%. Προσθέτουμε την Fond και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να δέσει σε ποσοστό 70%. Αδειάζουμε την κρέμα σε μια λεκάνη και προσθέτουμε την Pasta Buono, την αφρατεμένη Akticrema Gold και το Variegato Buono και ανακατεύουμε με μια μαρίζ μέχρι να έχουμε πλήρη ομογενοποίηση.

Glacage Γάλακτος

- 300g Κουβερτούρα Γάλακτος
- 100g γάλα
- 125g γλυκόζη
- 175g Aktiglaze ουδέτερο
- 5g φύλλα ζελατίνης

Τρόπος παρασκευής

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το γάλα και την γλυκόζη στη φωτιά μέχρι να έρθουν σε σημείο βρασμού. Κατεβάζουμε από την φωτιά, ενσωματώνουμε την ζελατίνη αφού πριν την έχουμε μουλιάσει σε κρύο νερό. Προσθέτουμε το ζελέ και την κουβερτούρα γάλακτος. Ομογενοποιούμε με ένα ραβδομπλέντερ (pimer).

Μοντάρισμα / Décor

Αφαιρούμε από το ψυγείο το τσέρκι με την τραγανή βάση που έχουμε ετοιμάσει. Απλώνουμε μια στρώση Mousse Buono και από πάνω μια φέτα Dacquoise Βάφλα. Κλείνουμε την τούρτα με Mousse Buono και την βάζουμε στην κατάψυξη. Αφού παγώσει επικαλύπτουμε με το Glacage Γάλακτος (27°C) και διακοσμούμε.

Akticake Lemon

- 1000g Akticake Lemon
- 220g νερό
- 300g ηλιέλαιο
- 350g αυγά

Τρόπος παρασκευής

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.
Ψήνουμε 750g μίγματος σε στρογγυλές φόρμες διαμέτρου 22cm για 55 - 60 λεπτά στους 145 - 150°C. Μόλις κρυώσει κόβουμε σε φέτες των 2 - 2,5cm.

Akticake Moist Matcha

- 1000g Akticake Lemon
- 220g νερό
- 300g ηλιέλαιο / άσμο σπορέλαιο
- 350g αυγά
- 80g γεύση παγωτού Matcha Aromitalia

Τρόπος παρασκευής

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το λάδι, το νερό και τα αυγά, την γεύση παγωτού και τέλος το μίγμα.
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.
Ψήνουμε 750g μίγματος σε στρογγυλές φόρμες διαμέτρου 22cm για 55 - 60 λεπτά στους 145 - 150°C. Μόλις κρυώσει κόβουμε σε φέτες των 2 - 2,5cm.

Ροζέτες (κρέμα για ντεκόρ)

- 500g έτοιμη κρύα κρέμα Gold
- 500g έτοιμο Covering White αφρατεμένο
- 60g γεύση παγωτού Matcha Aromitalia

Τρόπος παρασκευής

Ανακατεύουμε και τις 2 κρέμες με μια μαρίζ, προσθέτουμε την γεύση και ανακατεύουμε καλά.
Τοποθετούμε την κρέμα που ετοιμάσαμε στο κορνέ και γαρνίρουμε.

Covering White (αφρατεμένο με γεύση Matcha)

- 1000g Covering White
- 120g λάδι ή ηλιέλαιο
- 60g γεύση παγωτού Matcha Aromitalia

Τρόπος παρασκευής

Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το Covering White και χτυπάμε με το φτερό στη μεσαία ταχύτητα έως ότου αφρατέψει. Στη συνέχεια, κατεβάζουμε την ταχύτητα στη χαμηλή και προσθέτουμε λίγο - λίγο το ηλιέλαιο και την γεύση παγωτού. Μόλις ομογενοποιηθεί το βάζουμε στη μεσαία ταχύτητα και αφρατεύουμε το μίγμα για ακόμη 3 λεπτά.

Κρέμα Gold Lemon

- 1000g νερό • 400g κρύα Akticrema Gold • 40g γεύση παγωτού Limone Sicilia
- 40g Base Acida Limone • 1000g Akticrema Velvet Cream

Κρέμα Gold Matcha

- 1000g νερό • 400g κρύα Akticrema Gold • 60g γεύση παγωτού Matcha
- 1000g Akticrema Velvet Cream

Τρόπος παρασκευής (ίδιος και για τις 2 κρέμες)

Χτυπάμε το νερό με την Akticrema Gold για 4 λεπτά στην γρήγορη ταχύτητα.
Προσθέτουμε τη γεύση παγωτού Velvet Cream.
Ξαναχτυπάμε για 2 - 3 λεπτά ακόμη έως ότου δέσει η κρέμα.

Μοντάρισμα

Κόβουμε το κέικ λεμόνι σε 2 φέτες και σε άλλες 2 φέτες το κέικ Matcha.

Ενδιάμεσα, τοποθετούμε τις έτοιμες κρέμες Gold Lemon και Gold Matcha σε τέτοια ποσότητα ώστε οι στρώσεις κρέμας να είναι ίσες σε πάχος με τη φέτα του κέικ και να υπάρχει ομοιομορφία. Τοποθετούμε την τούρτα στην κατάψυξη για 1 ώρα ώστε να σφίξει.

Λιώνουμε το Glacage Λεμόνι και με ένα χωνάκι σχηματίζουμε δάκρυα περιμετρικά της τούρτας.

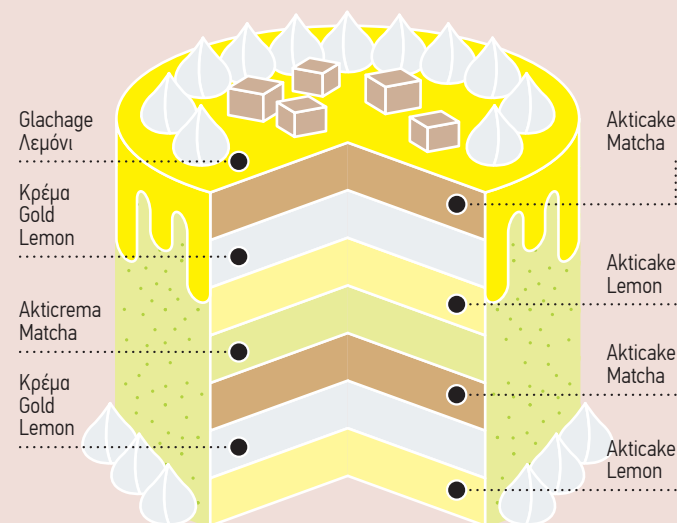
Γαρνίρουμε φτιάχνοντας ροζέτες με το κορνέ στην επιφάνεια της τούρτας και τις διακοσμούμε με την κρέμα για ντεκόρ Matcha.

Cakes

Lemon - Matcha Drip Cake

Υλικά συνταγής

9004	Akticake Moist	
9061	Akticake Lemon	9051 Akticrema Gold
15372	Γεύση παγωτού Matcha Aromitalia	15233 Pronto al gusto di Limone Sicilia
6157	Covering White/Ganache	15275 Γεύση Base
8103	Akticrema Velvet Cream	Acida Limone



Τούρτα Μήλο - Carrot cake

Cakes

Υλικά συνταγής

9060 **AktiCake Carrot**

15412 **Variegato Spice Cookies Aromitalia**

9004 **AktiCake Moist Vanilla**

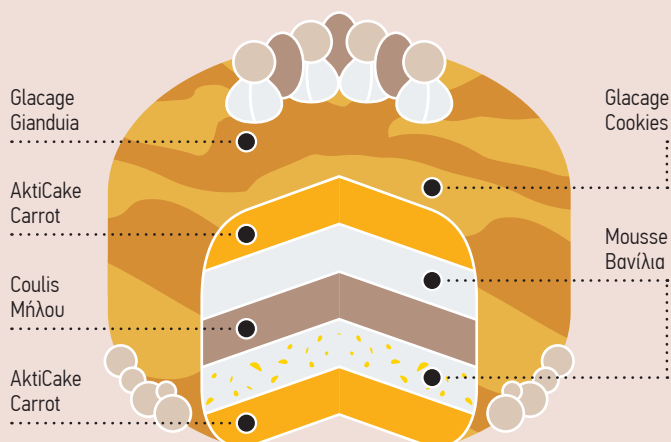
9121 **Fond Gold**

15206 **French Vanilla Aromitalia**

11214 **Μήλο Κύβοι σε ζελέ**

7421 **Glacage Cookie Flavour**

7424 **Glacage Gianduia Flavour**



Akticake Carrot

- 400g AktiCake Carrot
- 100g AktiCake Moist Vanilla
- 170g αυγό
- 150g λάδι
- 110g νερό
- 50g Variegato Spice Cookies Aromitalia

Τρόπος παρασκευής

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ και χτυπάμε για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και για 4 λεπτά στη 2η ταχύτητα. Βάζουμε την ζύμη σε τσέρκια 20cm και ψήνουμε για 35 λεπτά στους 165°C. Αφού κρυώσουν τα βάζουμε στο ψυγείο.

Mousse Vanilla

- 125ml νερό
- 100g Fond Gold
- 30g French Vanilla Aromitalia
- 500g κρέμα γάλακτος 35% μισοχτυπημένη

Τρόπος παρασκευής

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε την Fond Gold με το νερό. Προσθέτουμε την French Vanilla Aromitalia και σιγά σιγά την κρέμα γάλακτος.

Coulis Μήλου

- 850g Μήλο Κύβοι σε ζελέ
- 150g νερό
- 25g φύλλα ζελατίνης
- 5g French Vanilla Aromitalia
- 2g κανέλα

Τρόπος παρασκευής

Μουλιάζουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό. Βράζουμε το μήλο με το νερό, την κανέλα και τη βανίλια. Ρίχνουμε τις ζελατίνες και ανακατεύουμε. Το περνάμε από το pimer. Τοποθετούμε το μίγμα σε στρογγυλές φόρμες σιλικόνης 18cm και ύψους 2cm και τις βάζουμε στη κατάψυξη να παγώσουν.

Crumble

- 500g AktiCake Moist Vanilla
- 200g βούτυρο παγωμένο 82%
- 100g αλεύρι
- 30g Variegato Spice Cookies Aromitalia

Τρόπος παρασκευής

Στο μπολ του μίξερ βάζουμε όλα τα υλικά και τα χτυπάμε με το φτερό στη μεσαία ταχύτητα και τα αφήνουμε να ανακατευτούν μέχρι να γίνουν μικρά σφαιρίδια. Τα απλώνουμε σε μια λαμαρίνα με αντικολλητικό χαρτί και τα ψήνουμε στους 165°C για 15' - 20'.

Μοντάρισμα

Σε ένα τσέρκι 20cm βάζουμε ταινία γύρω γύρω και τοποθετούμε μια φέτα από το AktiCake Carrot. Στη συνέχεια βάζουμε μια στρώση από την Mousse Bανίλια και τοποθετούμε από πάνω το παγωμένο Coulis Μήλου. Βάζουμε άλλη μια στρώση από τη Mousse Bανίλια και μια φέτα από το AktiCake Carrot. Κλείνουμε την τούρτα με την mousse βάζοντας μέσα κομμάτια από το crumble. Βάζουμε τη τούρτα να παγώσει στη κατάψυξη. Επικαλύπτουμε την τούρτα με Glacage Cookies και Glacage Gianduia με μια παλέτα. Γαρνίρουμε με κομμάτια Coulis Μήλου, crumble και κρέμα.

Τραγανή βάση

- 800g Φλοιός από καφέ γεμιστά μπισκότα Παπαδοπούλου
- 250g Πραλίνα Μπανάνα
- 200g Μαργαρίνη Pan Luxus

Τρόπος παρασκευής

Λιώνουμε την μαργαρίνη Pan Luxus μαζί με την πραλίνα μπανάνα, κάνουμε τρίμμα τον φλοιό από καφέ γεμιστά μπισκότα Παπαδοπούλου και το ρίχνουμε στη πραλίνα μπανάνα με την μαργαρίνη Pan Luxus.

Ανακατεύουμε καλά.

Μέσα σε τσέρκι βάζουμε την απαιτούμενη ποσότητα και κάνουμε τη βάση για το γλυκό και το βάζουμε στο ψυγείο.

Mousse Μπανάνα

- 100g Fond Gold
- 125g νερό χλιαρό
- 40g Pasta Banana Aromitalia
- 500g κρέμα γάλακτος 35%

Τρόπος παρασκευής

Σε ένα μπωλ ανακατεύουμε την Fond Gold με το νερό.

Στο μίξερ βάζουμε την κρέμα γάλακτος 35% και την χτυπάμε με το σύρμα μέχρι να δέσει σε ποσοστό 60%.

Ρίχνουμε την Fond Gold και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να δέσει περίπου σε ποσοστό 70%.

Αδειάζουμε την κρέμα σε μια λεκάνη και προσθέτουμε την Pasta Banana Aromitalia.

Dacquoise Σοκολάτα

- 500g Παντεσπάνι Premium Choco
- 100g νερό
- 150g Delight Bake stable chocolate Drops 1/8000
- 350g αυγά

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετούμε στο κάδο του μίξερ όλα τα υλικά εκτός από τις Delight Bake stable chocolate Drops 1/8000 και χτυπάμε με το σύρμα για 6 λεπτά στην 3η ταχύτητα.

Το κατεβάζουμε και ρίχνουμε τις Delight Bake stable chocolate Drops 1/8000.

Σερβίρουμε σε λαμαρίνα 60x40cm και ψήνουμε στους 180°C για 8 λεπτά.

Μοντάρισμα / Décor

Βγάζουμε από το ψυγείο το τσέρκι που στρώσαμε την τραγανή βάση με το τον φλοιό από καφέ γεμιστά μπισκότα Παπαδοπούλου και βάζουμε πάνω την Variegato Toffee στη συνέχεια βάζουμε μια στρώση με την Mousse Μπανάνα μετά την Dacquoise Σοκολάτα και από πάνω Mousse Μπανάνα.

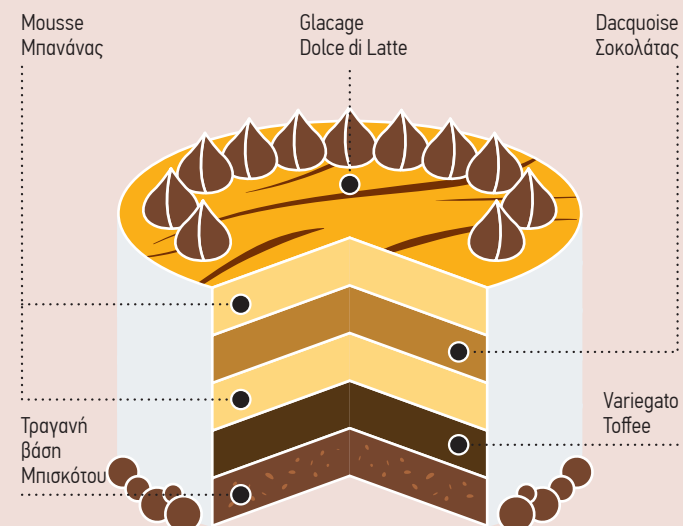
Στο τέλος επικαλύπτουμε με Glacage Dolce di Latte.

Cakes

Banoffee

Υλικά συνταγής

14004	Φλοιός από καφέ γεμιστά μπισκότα Παπαδοπούλου	6049	Delight Bake stable chocolate Drops 1/8000
15201	Pasta Banana Aromitalia	9104	Παντεσπάνι Premium Choco
3500	Μαργαρίνη Pan Luxus		Glacage
9051	Akticrema Gold	7423	Dolce di Latte
9121	Fond Gold		Variegato Toffee
6131	Πραλίνα Μπανάνα	15327	



Recipe Book



Η ΑΚΤΙΝΑ σας μυεί στην τέχνη της ζαχαροπλαστικής που συνδυάζει τη δεξιότητα, 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 συνέχεια μιας σειράς εντύπων που παντρεύει στις συνταγές του μοναδικά προϊόντα υψηλής ποιότητας, με σκοπό να προσφέρει στον απαιτητικό επαγγελματία ζαχαροπλάστη προτάσεις για την βιτρίνα του και ιδέες για πληθώρα εφαρμογών.





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

.....
fax 210 5140 607 • e-mail aktina@aktinafoods.gr • www.aktinafoods.com