

Recipe Book



ΣΥΝΤΑΓΕΣ & ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΓΛΥΚΑ
ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΖΑΧΑΡΗΣ

Περιεχόμενα

Cakes

Travel Cake	4
Πάστα Φλώρα Βερίκοκο	5
Ποτηράκι τύπου Profiterole	6
Τάρτα Digestive	7
Τάρτα Φράουλα	8
Τάρτα Βερίκοκο με Πραλίνα	9
Bon Voyage	10
Σουφλέ με γεύση Σοκολάτα	11
Chocolate Muffins	12
Μωσαϊκό	12
Chocolate Chip Cookies	13
Lemon Cake	13

Recipe Book

Προϊόντα Συνταγών	14
-------------------	----



Travel Cake

No Added Sugar

Υλικά συνταγής

9018 **Akticake no added sugar**
6112 **Πραλίνα κακάο no added sugar**

Κέικ

- 1000g Akticake no added sugar
- 400g λάδι
- 400g νερό

Τρόπος παρασκευής / Βασική συνταγή

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το λάδι, το νερό και τέλος το μίγμα.

Χτυπάμε με το φτερό για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και 3 - 4 λεπτά στη 2η ταχύτητα.

Γεμίζουμε τη φόρμα με το μίγμα και ψήνουμε στους 170 - 180°C για 45 - 50 λεπτά ανάλογα με το φούρνο και την ποσότητα της ζύμης.

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

Γέμιση πραλίνας

- Πραλίνα κακάο no added sugar (ανάλογα με το μέγεθος του cake)

Τρόπος παρασκευής

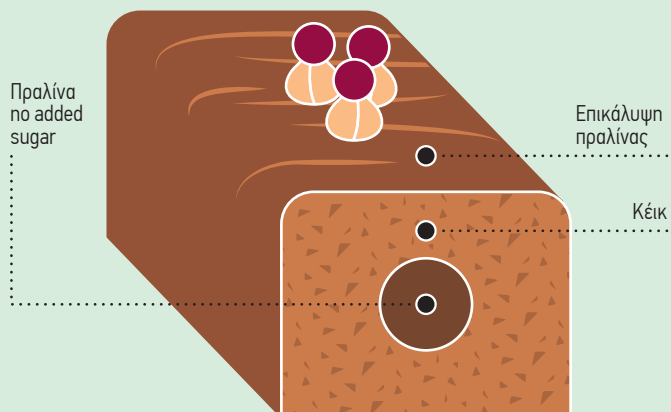
Γεμίζουμε το κέικ με πραλίνα κακάο no added sugar και το ξαναβάζουμε στη συντήρηση για να παγώσει.

Επικάλυψη πραλίνας

- Πραλίνα κακάο no added sugar (ανάλογα με το μέγεθος του cake)

Τρόπος παρασκευής

Επικαλύπτουμε με την πραλίνα no added sugar που έχουμε λιώσει και το διακοσμούμε.



Πάστα Φλώρα

- 750g Akticake no added sugar
- 750g αλεύρι ζαχαροπλαστικής
- 600g Μαργαρίνη Pan Luxus
- 1 αυγό

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο κάδο του μίξερ και τα ανακατεύουμε με το φτερό για 2± λεπτά στην 1η ταχύτητα. Αφαιρούμε την ζύμη από τον κάδο, την τυλίγουμε με μια μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα (ξεκούραση).

Μοντάρισμα / Décor

Ανοίγουμε την Πάστα Φλώρα σε ένα τσέρκι της αρεσκείας μας.

Προσθέτουμε την Μαρμελάδα ψηνόμενη Βερίκοκο no added sugar.

Έπειτα κάνουμε με τη ζύμη Πάστα Φλώρα ντεκόρ (κορδόνια) και τα τοποθετούμε στο πάνω μέρος της τάρτας.

Τέλος, ψήνουμε στους 160°C για 30 - 40 λεπτά (ανάλογα με το μέγεθος της τάρτας).

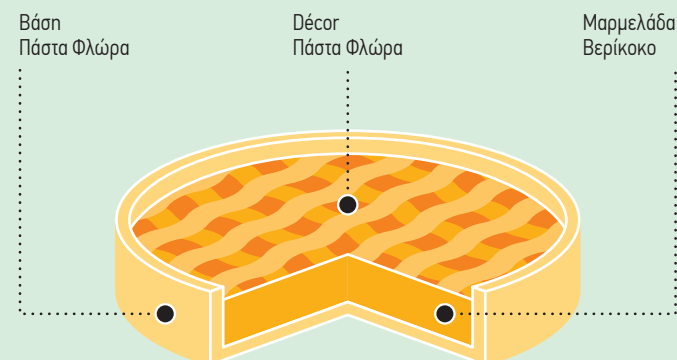
Προαιρετικά περνάμε με αυγό την τάρτα πριν το ψήσιμο.

No Added Sugar

Πάστα Φλώρα Βερίκοκο

Υλικά συνταγής

3500	Μαργαρίνη Pan Luxus
11551	Μαρμελάδα Βερίκοκο ψηνόμενη no added sugar
9018	Akticake no added sugar



Ποτηράκι τύπου Profiterole

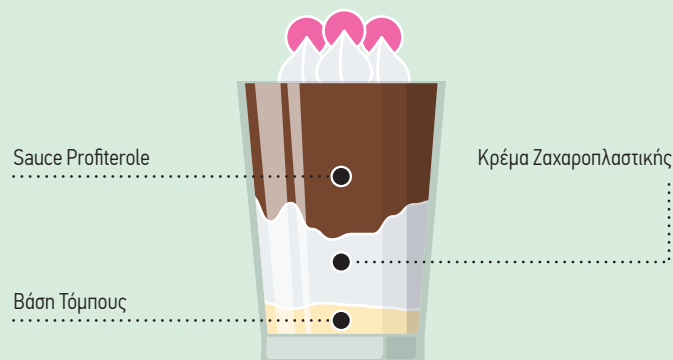
No Added Sugar

Υλικά συνταγής

9018 Akticake no added sugar

9189 Akticrema Κρύα Κρέμα Ζαχαροπλαστικής no added sugar

6023 Κουβερούρα sugar free Drops



Τόμπους

- 1000g Akticake no added sugar
- 400g νερό
- 400g λάδι

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο μίξερ και χτυπάμε με το φτερό για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και για 4 λεπτά στη δεύτερη ταχύτητα. Ρίχνουμε το μίγμα σε μια λαμαρίνα διαστάσεων 40x60cm και απλώνουμε με τη βοήθεια μιας σπάτουλας. Ψήνουμε στους 180°C για 8 - 10 λεπτά.

Κρύα Κρέμα Ζαχαροπλαστικής

- 400g Akticrema Ζαχαροπλαστικής no added sugar
- 1000g νερό
- 400g ζωική κρέμα 35%

Τρόπος παρασκευής

Χτυπάμε στο κάδο του μίξερ το νερό με τη Κρύα Κρέμα Ζαχαροπλαστικής no added sugar για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και 5 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα.

Έπειτα προσθέτουμε την ζωική κρέμα 35% και συνεχίζουμε το χτύπημα στη 2η ταχύτητα για 2 - 4 λεπτά.

Sauce Profiterole

- 700g Κουβερούρα sugar free Drops
- 300g γάλα
- 480g ζωική κρέμα 35%
- 40g βούτυρο 82%
- 80g σιρόπι αγαύης

Τρόπος παρασκευής

Βάζουμε τη Κουβερούρα sugar free Drops σε μια μπασίνα.

Σε ένα κατσαρολάκι φέρνουμε σε σημείο βρασμού το γάλα με τη ζωική κρέμα 35%.

Το ρίχνουμε στη Κουβερούρα sugar free Drops και ανακατεύουμε με σύρμα μέχρι να λιώσει.

Προσθέτουμε το σιρόπι αγαύης.

Στους 35 - 40°C περίπου προσθέτουμε το βούτυρο.

Μοντάρισμα

Στη βάση βάζουμε το Τόμπους και προσθέτουμε την Κρύα Κρέμα Ζαχαροπλαστικής no added sugar.

Τοποθετούμε στη κατάψυξη και αφού παγώσει προσθέτουμε τη Sauce Profiterole.

Μπισκότο Digestive

- 600g Μπισκότα Digestive Παπαδοπούλου no added sugar
- 150g Πραλίνα κακάο no added sugar
- 150g Μαργαρίνη Pan Luxus

Τρόπος παρασκευής

Λιώνουμε την Μαργαρίνη Pan Luxus με την Πραλίνα κακάο no added sugar και τη ρίχνουμε στα τριμμένα Μπισκότα Digestive Παπαδοπούλου no added sugar.

Τέλος, χτίζουμε το περίβλημα της τούρτας σε ένα τσέρκι.

Ganache Σοκολάτας

- 700g Κουβερτούρα sugar free Drops
- 300g γάλα
- 100g ζωική κρέμα 35%
- 40g βούτυρο 82%
- 80g σιρόπι αγαύης

Τρόπος παρασκευής

Βάζουμε τη Κουβερτούρα sugar free Drops σε μια μπασίνα.

Σε ένα κατσαρολάκι φέρνουμε σε σημείο βρασμού το γάλα με τη ζωική κρέμα 35%.

Το ρίχνουμε στη Κουβερτούρα sugar free Drops και ανακατεύουμε με σύρμα μέχρι να λιώσει.

Προσθέτουμε το σιρόπι αγαύης.

Στους 35 - 40°C περίπου προσθέτουμε το βούτυρο.

Κρύα Κρέμα Ζαχαροπλαστικής

- 400g Akticrema Κρύα κρέμα ζαχαροπλαστικής no added sugar
- 1000g νερό
- 400g ζωική κρέμα 35%

Τρόπος παρασκευής

Χτυπάμε στο κάδο του μίξερ το νερό με τη Κρύα Κρέμα Ζαχαροπλαστικής no added sugar για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και 5 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα.

Έπειτα προσθέτουμε την ζωική κρέμα 35% και συνεχίζουμε το χτύπημα στη 2η ταχύτητα για 2 - 4 λεπτά.

Μοντάρισμα / Décor

Αφού έχουμε φτιάξει το περίβλημα της τούρτας, προσθέτουμε στο κάτω μέρος το Ganache Σοκολάτας και το βάζουμε να παγώσει.

Στη συνέχεια προσθέτουμε την μαρμελάδα και την Κρύα Κρέμα Ζαχαροπλαστικής.

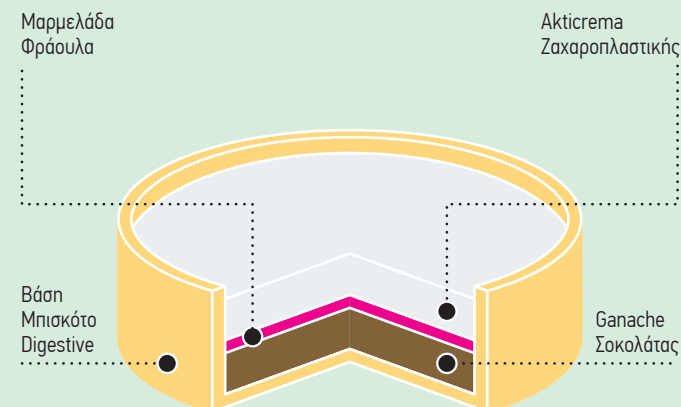
Διακοσμούμε με ξηρούς καρπούς και Μαρμελάδα Φράουλα ψηνόμενη no added sugar.

No Added Sugar

Τάρτα Digestive

Υλικά συνταγής

6112	Πραλίνα κακάο no added sugar	3500	Μαργαρίνη Pan Luxus
14008	Μπισκότα Digestive Παπαδοπούλου no added sugar	9189	Akticrema Κρύα Κρέμα Ζαχαροπλαστικής no added sugar
6023	Κουβερτούρα sugar free Drops	11552	Μαρμελάδα Φράουλα ψηνόμενη no added sugar



Τάρτα Φράουλα

No Added Sugar

Υλικά συνταγής

9018 **Akticake no added sugar**

3500 **Μαργαρίνη Pan Luxus**

11552 **Μαρμελάδα Φράουλα ψνόμενη no added sugar**

Πάστα Φλώρα

- 750g Akticake no added sugar
- 750g αλεύρι ζαχαροπλαστικής
- 600g Μαργαρίνη Pan Luxus
- 1 αυγό

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο κάδο του μίξερ και τα ανακατεύουμε με το φτερό για 2± λεπτά στην 1η ταχύτητα. Αφαιρούμε την ζύμη από τον κάδο, την τυλίγουμε με μια μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα (ξεκούραση).

Κέικ

- 1000g Akticake no added sugar
- 400g νερό
- 400g λάδι

Τρόπος παρασκευής

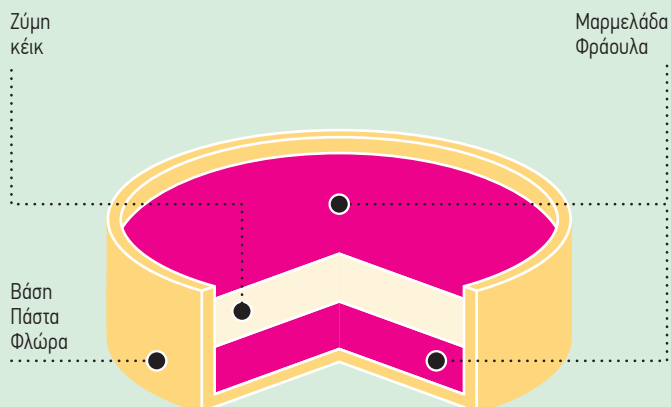
Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο κάδο του μίξερ και τα χτυπάμε με το φτερό για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και για 3 - 4 λεπτά στη 2η ταχύτητα.

Μοντάρισμα

Ανοίγουμε την Πάστα Φλώρα σε ένα τσέρκι της αρεσκείας μας.

Προσθέτουμε την Μαρμελάδα Φράουλα ψνόμενη no added sugar, μετά τη ζύμη Κέικ και ψήνουμε στους 160°C για 30 - 40 λεπτά (ανάλογα με το μέγεθος της τάρτας).

Αφού κρυώσει προσθέτουμε άλλη μια στρώση Μαρμελάδα Φράουλα ψνόμενη no added sugar και διακοσμούμε με τριμμένη καρύδα περιμετρικά.



Πάστα Φλώρα

- 750g Akticake no added sugar
- 750g αλεύρι ζαχαροπλαστικής
- 600g Μαργαρίνη Pan Luxus
- 1 αυγό

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο κάδο του μίξερ και τα ανακατεύουμε με το φτερό για 2± λεπτά στην 1η ταχύτητα. Αφαιρούμε την ζύμη από τον κάδο, την τυλίγουμε με μια μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα (ξεκούραση).

Κέικ

- 1000g Akticake no added sugar
- 400g νερό
- 400g λάδι

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο κάδο του μίξερ και χτυπάμε με το φτερό για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και για 3 - 4 λεπτά στη 2η ταχύτητα.

Μοντάρισμα / Décor

Ανοίγουμε την Πάστα Φλώρα σε ένα τσέρκι της αρεσκείας μας.

Προσθέτουμε την ψηνόμενη Μαρμελάδα Βερίκοκο no added sugar, μετά τη ζύμη Κέικ και ψήνουμε στους 160°C για 30 - 40 λεπτά (ανάλογα με το μέγεθος της τάρτας).

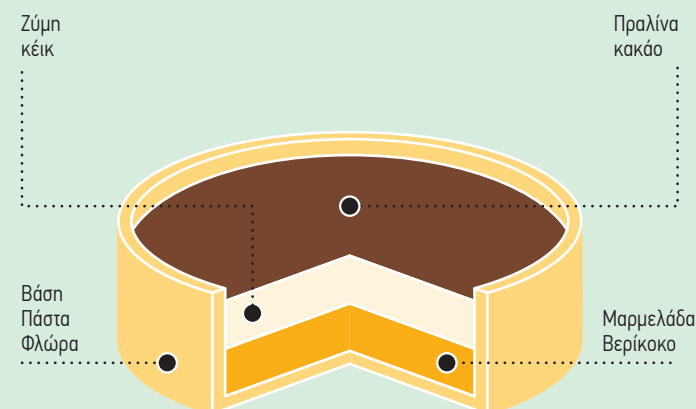
Αφού κρυώσει προσθέτουμε μια στρώση Πραλίνα Κακάο no added sugar.

No Added Sugar

Τάρτα Βερίκοκο με Πραλίνα

Υλικά συνταγής

9018	Akticake no added sugar
3500	Μαργαρίνη Pan Luxus
11551	Μαρμελάδα Βερίκοκο ψηνόμενη no added sugar
6112	Πραλίνα κακάο no added sugar



Bon Voyage

No Added Sugar

Υλικά συνταγής

9018	Akticake no added sugar	6112	Πραλίνα κακάο no added sugar
3500	Μαργαρίνη Pan Luxus		
11552	Μαρμελάδα Φράουλα ψηνόμενη no added sugar	6023	Κουβερτούρα sugar free Drops

Πάστα Φλώρα

- 750g Akticake no added sugar
- 750g αλεύρι ζαχαροπλαστικής
- 600g Μαργαρίνη Pan Luxus
- 1 αυγό

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο κάδο του μίξερ και τα ανακατεύουμε με το φτερό για 2± λεπτά στην 1η ταχύτητα.

Αφαιρούμε την ζύμη από τον κάδο, την τυλίγουμε με μια μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα (ξεκούραση).

Κέικ

- 1000g Akticake no added sugar
- 400g νερό
- 400g λάδι

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο κάδο του μίξερ και τα χτυπάμε με το φτερό για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και για 3 - 4 λεπτά στη 2η ταχύτητα.

Ganache Σοκολάτας

- 700g Κουβερτούρα sugar free Drops
- 300g γάλα
- 100g ζωική κρέμα 35%
- 40g βούτυρο 82%
- 80g σιρόπι αγαύης

Τρόπος παρασκευής

Βάζουμε τη Κουβερτούρα sugar free Drops σε μια μπασίνα.

Σε ένα κατσαρολάκι φέρνουμε σε σημείο βρασμού το γάλα με τη ζωική κρέμα 35%.

Το ρίχνουμε στη Κουβερτούρα sugar free Drops και ανακατεύουμε με σύρμα μέχρι να λιώσει.

Προσθέτουμε το σιρόπι αγαύης.

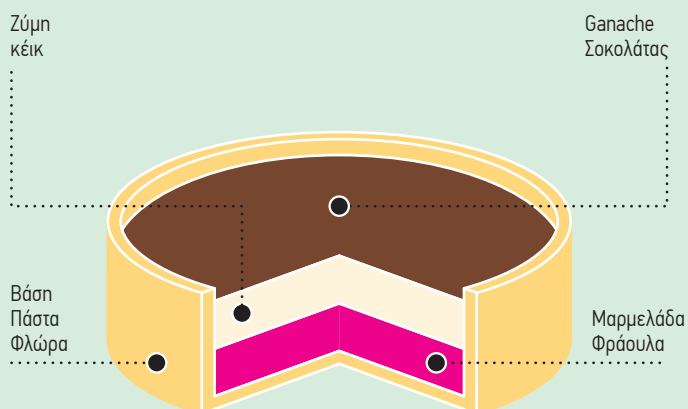
Στους 35 - 40°C περίπου προσθέτουμε το βούτυρο.

Μοντάρισμα

Ανοίγουμε την Πάστα Φλώρα σε ένα τσέρκι της αρεσκείας μας.

Προσθέτουμε την ψηνόμενη Μαρμελάδα Φράουλα no added sugar, μετά τη ζύμη Κέικ και ψήνουμε στους 160°C για 30 - 40 λεπτά (ανάλογα με το μέγεθος της τάρτας).

Αφού κρυώσει προσθέτουμε μια στρώση Ganache Σοκολάτας.



Σουφλέ με γεύση Σοκολάτα

- 1000g Σουφλέ Σοκολάτας no added sugar
- 600g νερό
- 350g ηλιέλαιο
- 400g Κουβερτούρα υγείας no added sugar

Τρόπος παρασκευής / Βασική συνταγή

Σε ένα μπωλ προσθέτουμε το καυτό νερό και στη συνέχεια τη κουβερτούρα sugar free Drops.

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 100g προϊόντος.

Εναλλακτικός τρόπος παρασκευής

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 στη 2η ταχύτητα.

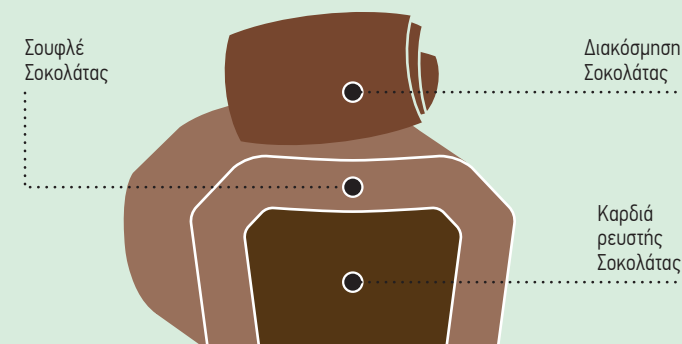
Γεμίζουμε τα φορμάκια και ψήνουμε όπως παραπάνω.

No Added Sugar

Σουφλέ με γεύση Σοκολάτα

Υλικά συνταγής

6023 Κουβερτούρα sugar free Drops
9243 Σουφλέ Σοκολάτας no added sugar



Chocolate Muffins

No Added Sugar

Υλικά συνταγής

- 9018 **Akticake Choco no added sugar**
6112 **Πραλίνα κακάο no added sugar**
6172 **No 32 Special απομίμηση σοκολάτας sugar free**
ή 6026 **Delight: Sugar free bake stable Chunks**

Chocolate Muffins

- 1000g Akticake Choco no added sugar
- 400g νερό
- 400g ηλιέλαιο
- Πραλίνα κακάο no added sugar (όσο απαιτείται)
- 200g No 32 Special απομίμηση σοκολάτας sugar free
ή 200g Delight sugar free Bake Stable Chunks

Τρόπος παρασκευής

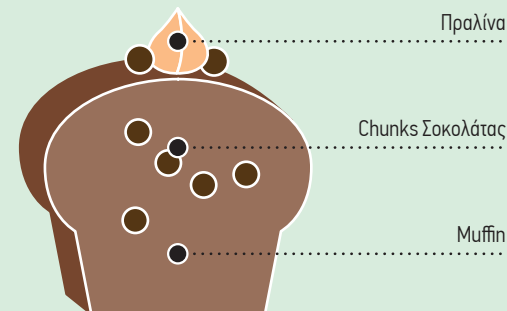
Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το λάδι, το νερό και το μίγμα.

Χτυπάμε με το φτερό για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και 3 - 4 λεπτά στη 2η ταχύτητα.

Τέλος προσθέτουμε τη σοκολάτα και χτυπάμε για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα.

Γεμίζουμε τα φορμάκια muffin με το μίγμα και ψήνουμε στους 180°C για 25 - 28 λεπτά ανάλογα με το φούρνο και την ποσότητα της ζύμης.

Αφήνουμε να κρυώσει και διακοσμούμε με την πραλίνα.



Μωσαϊκό

No Added Sugar

Υλικά συνταγής

- 6112 **Πραλίνα κακάο no added sugar**
6023 **Κουβερτούρα sugar free Drops**
14009 **Μπισκότα Πτι Μπερ Παπαδοπούλου no added sugar**
5102 **κακάο 20 - 22%**

Μωσαϊκό

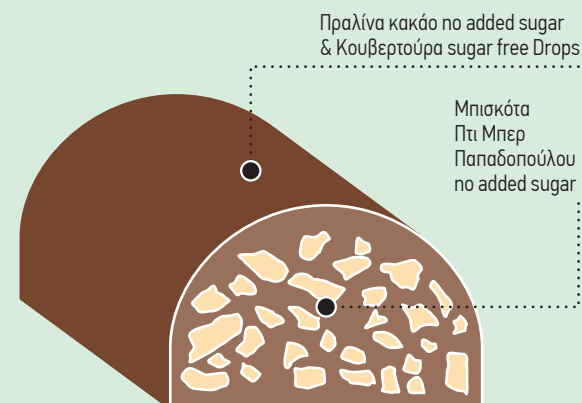
- 500g Πραλίνα κακάο no added sugar
- 300g Κουβερτούρα sugar free Drops
- 250g Μπισκότα Πτι Μπερ Παπαδοπούλου no added sugar

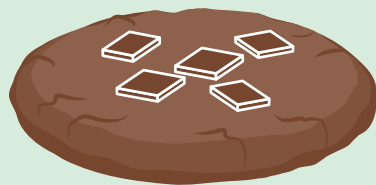
Τρόπος παρασκευής

Λιώνουμε την Πραλίνα κακάο no added sugar μαζί με τη Κουβερτούρα sugar free Drops και στη συνέχεια προσθέτουμε τα σπασμένα Μπισκότα Πτι Μπερ Παπαδοπούλου no added sugar.

Αδειάζουμε το μίγμα σε μια φόρμα και τη βάζουμε στο ψυγείο να παγώσει.

Αφαιρούμε το Μωσαϊκό από τη φόρμα και διακοσμούμε με κακάο.





Chocolate Chip Cookies

- 700g Akticake Choco no added sugar • 400g Μαγαρίν Pan Luxus
- 150g Delight: Sugar free bake stable Chunks
- 300g Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής • 100g αυγά

Τρόπος παρασκευής / Βασική συνταγή

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ.

Χτυπάμε με το φτερό για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα μέχρι να έχουμε μία εύπλαστη ζύμη.

Στη συνέχεια πλάθουμε σε μπαλάκια 40 - 50g το καθένα και ψήνουμε πάνω σε αντικολλητικό χαρτί στους 180°C για περίπου 10 λεπτά.

Μοντάρισμα / Décor

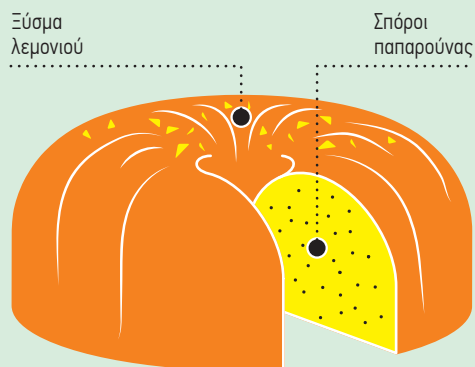
Αν θέλουμε, εκτός από τα chunks σοκολάτας, πασπαλίζουμε πριν ψήσουμε με ξηρούς καρπούς της επιλογής μας.

No Added Sugar

Chocolate Chip Cookies

Υλικά συνταγής

- 9018 Akticake Choco no added sugar
6026 Delight: Sugar free bake stable Chunks
3500 Μαγαρίν Pan Luxus



Lemon Cake

- Lemon Cake • 1000g Akticake no added sugar
- 320g νερό • 400g ηλιέλαιο • 60g κρέμα γάλακτος 35%
- 15g σπόροι παπαρούνας • Ξύσμα από ½ λεμόνι

Τρόπος παρασκευής

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το λάδι, το νερό, την κρέμα γάλακτος, το ξύσμα λεμονιού και το μίγμα.

Χτυπάμε με το φτερό για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και 3 - 4 λεπτά στη 2η ταχύτητα.

Γεμίζουμε τη φόρμα με το μίγμα και ψήνουμε στους 170 - 180°C για 45 - 50 λεπτά ανάλογα με το φούρνο και την ποσότητα της ζύμης.

No Added Sugar

Lemon Cake

Υλικά συνταγής

- 9018 Akticake no added sugar

Recipe Book



Η ΑΚΤΙΝΑ ανταποκρινόμενη στις ανάγκες των σύγχρονων καταναλωτών, δημιουργεί μια ολοκληρωμένη σειρά προϊόντων χωρίς ζάχαρη και χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Τα νέα αυτά προϊόντα δίνουν λύσεις στις ανάγκες ακόμη και του πιο απαιτητικού επαγγελματία ζαχαροπλάστη ο οποίος θέλει να προσθέσει στη βιτρίνα του ποιοτικές συνταγές, εναρμονισμένες με τις τρέχουσες διατροφικές τάσεις.

Προϊόντα Συνταγών

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
6112	Πραλίνα κακάο no added sugar
6023	Κουβερτούρα sugar free Drops 1:8000
6025	Delight: Sugar free bake stable chocolate Drops 1:8000
6026	Delight: Sugar free bake stable Chunks
6172	No 32 Special απομίμηση σοκολάτας sugar free
9018	Akticake no added sugar / Akticake Choco no added sugar
9243	Σουφλέ Σοκολάτας no added sugar
9189	Akticrema Κρύα κρέμα ζαχαροπλαστικής no added sugar
11551	Μαρμελάδα βερίκοκο ψνόμενη no added sugar
11552	Μαρμελάδα Φράουλα ψνόμενη no added sugar
14008	Μπισκότα Digestive Παπαδοπούλου no added sugar
14009	Μπισκότα Πτι Μπερ Παπαδοπούλου no added sugar
5102	Κακάο 20 - 22%
3500	Μαργαρίνη Pan Luxus







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

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