# Πρωτότυπες Βασιλόπιτες με Μίγματα Akticake
# &
# Σοκολατένιες δημιουργίες με της κορυφαίας ποιότητας Κουβερτούρες ΑΚΤΙΝΑ

# Βασιλόπιτα AktiCake Gourmet

| Συστατικά | Δοσολογία |
|---|---|
| Akticake Gourmet (κωδ. 9002) | 1000g |
| Νερό | 375g |
| Ηλιέλαιο ή άοσμο σπορέλαιο | 300g |
| Βούτυρο 82% | 75g |
| Συμπυκνωμένο ξύσμα πορτοκαλιού (κωδ. 11417) | 40g |

**Εκτέλεση**

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το νερό, το ηλιέλαιο και το μίγμα. Χτυπάμε για 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα με το φτερό και για 3 περίπου λεπτά 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 περίπου 50 λεπτά.

# Βασιλόπιτα AktiCake Moist

| Συστατικά | Δοσολογία |
|---|---|
| Akticake Moist (9004) | 1000g |
| Νερό | 200g |
| Ηλιέλαιο ή άοσμο σπορέλαιο | 200g |
| Βούτυρο 82% | 75g |
| Αυγά | 350g |
| Συμπυκνωμένο ξύσμα πορτοκαλιού (κωδ. 11417) | 40g |

**Εκτέλεση**

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το λάδι, το νερό, τα αυγά, το βούτυρο, το ξύσμα και τέλος το μίγμα. Χτυπάμε με το φτερό για 2 λεπτά 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.

# Βασιλόπιτα AktiCake Παραδοσιακό Βουτύρου

| Συστατικά | Δοσολογία |
|---|---|
| Akticake Παραδοσιακό Βουτύρου (κωδ. 9000) | 1000g |
| Αυγά | 450g |
| Μαργαρίνη PanLuxus (κωδ. 3500) | 225g |
| Βούτυρο 82% | 225g |
| Συμπυκνωμένο ξύσμα πορτοκαλιού | 40g |

**Εκτέλεση**

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

# Βασιλόπιτα Τσουρέκι Ανατολίτικο

| Συστατικά | Δοσολογία |
|---|---|
| Τσουρέκι Ανατολίτικο (κωδ.9041) | 1000g |
| Νερό χλιαρό | 300g |
| Βούτυρο 82% | 100g |
| Μαγία νωπή | 100-110g |
| Συμπυκνωμένο ξύσμα πορτοκαλιού | 40g |

**Εκτέλεση**

Στον κάδο προσθέτουμε το μίγμα, το νερό, τη μαγιά, το βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου), το ξύσμα και ζυμώνουμε όλα τα υλικά στο μίξερ για 2 λεπτά στην 1 πρώτη ταχύτητα και 10-12 λεπτά στη δεύτερη ταχύτητα (θερμοκρασία ζύμης 28-30° C). Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 20 λεπτά αφού την έχουμε σκεπάσει με πλαστική μεμβράνη. Κόβουμε στο επιθυμητό βάρος, πλάθουμε και αφήνουμε καλά σκεπασμένη για 10-15 λεπτά. Τοποθετούμε τη ζύμη σε ταψί της επιλογής μας και αφήνουμε στη στόφα (37-40oC, 75% υγρασία) για 30-40 λεπτά. 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 λεπτά, ανάλογα με το φούρνο, με ανοιχτό τάμπερ για βάρος ζύμης 500gr.

# Βασιλόπιτα Αμύγδαλο - Πορτοκάλι

| Συστατικά | Δοσολογία |
|---|---|
| AktiCake Παραδοσιακό Βουτύρου (κωδ. 9000) | 1000g |
| Μαργαρίνη PANLUXUS (κωδ.3500) | 225 gr |
| Βούτυρο 82% | 225 gr |
| Αυγά | 500 gr |
| Αμύγδαλο καβουρδισμένο | 150 gr |
| Συμπυκνωμένο Ξύσμα πορτοκαλιού (κωδ. 11417) | 40g |

**Εκτέλεση**

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε τα αυγά, το βούτυρο, την μαργαρίνη Panluxus (σε θερμοκρασία δωματίου) και το μίγμα και χτυπάμε με το φτερό για 2 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και 3-4 στην δεύτερη ταχύτητα. Τέλος προσθέτουμε το πορτοκάλι και το αμύγδαλο. Σερβίρουμε σε φόρμα της επιλογής μας και ψήνουμε για 45-50 λεπτά στους ~165° C ανάλογα με την ένταση του φούρνου για πίτες 1 κιλού. Αφήνουμε να κρυώσει και επικαλύπτουμε με Covering/Ganache.

# Βασιλόπιτα με Μύρτιλο & Delight bake stable chocolate drops

| Συστατικά | Δοσολογία |
|---|---|
| AktiCake Moist (κωδ.9004) | 1000g |
| Αυγά | 350 gr |
| Μαργαρίνη PANLUXUS(κωδ.3500) | 150 gr |
| Βούτυρο 82% | 150 gr |
| Νερό | 220 gr. |
| Μύρτιλο | 150 gr |
| Delight Bake stable chocolate drops | 150 gr |
| Συμπυκνωμένο Ξύσμα πορτοκαλιού(κωδ. 11417) | 40g |

**Εκτέλεση**

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε τα αυγά, την μαργαρίνη Panluxus, το βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου), το νερό και το μίγμα και χτυπάμε με το φτερό για 2 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα και 3-4 στην δεύτερη ταχύτητα. Τέλος προσθέτουμε το μύρτιλο, την Delight Bake stable chocolate drops σε σταγόνες και το ξύσμα πορτοκαλιού. Σερβίρουμε σε φόρμα της επιλογής μας και ψήνουμε για 45-50 λεπτά στους ~165° C ανάλογα με την ένταση του φούρνου για πίτες 1 κιλού. Αφήνουμε να κρυώσει και επικαλύπτουμε με Covering/Ganache.

# Βασιλόπιτα Akticake no added sugar

| Συστατικά | Δοσολογία |
|---|---|
| AktiCake no added sugar (κωδ. 9018) | 1000g |
| Νερό | 400g |
| Ηλιέλαιο ή άοσμο σπορέλαιο | 400g |
| Delight Sugar Free Bake stable chocolate drops (κωδ.6025) | 150g |
| Πραλίνα κακάο no added sugar (κωδ.6112) | Όσο απαιτείται |

**Εκτέλεση**

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το λάδι, το νερό τις Delight Sugar Free Bake stable chocolate drops 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 ~ 160°C για 45-50 λεπτά ανάλογα με το φούρνο και την ποσότητα της για ζύμης.

Μόλις η Βασιλόπιτά μας παγώσει επικαλύπτουμε με Πραλίνα κακάο no added sugar.

# Βασιλόπιτα με Κάστανο

| Συστατικά | Δοσολογία |
|---|---|
| AktiCake Moist (κωδ.9004) | 1000g |
| Αυγά | 350 gr |
| Νερό | 220 gr. |
| Ηλιέλαιο ή άοσμο σπορέλαιο | 300 gr |
| Pasta Maron Glace Aromitalia (κωδ.15251) | 160 gr |
| Πουρέ κάστανο ΑΚΤΙΝΑ (κωδ.11211) | 400 gr |
| Covering Choco-Milk ΑΚΤΙΝΑ (κωδ.6156) | |

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το λάδι, το νερό, τα αυγά και τέλος το μίγμα Akticake Moist (σε θερμοκρασία δωματίου). Χτυπάμε με το φτερό για 1 λεπτό στην πρώτη ταχύτητα και 3-4 στην δεύτερη ταχύτητα. Στην συνέχεια προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και χτυπάμε για 1 λεπτό ακόμη. Γεμίζουμε την φόρμα με το μίγμα και ψήνουμε στους 170° C για 45-50 λεπτά ανάλογα με τον φούρνο και την ποσότητα της ζύμης. Όταν κρυώσει το cake λιώνουμε το Covering Choco-Milk στους 35° C και επικαλύπτουμε.

# Βασιλόπιτα Red Velvet

| Συστατικά | Δοσολογία |
|---|---|
| AktiCake Red Velvet (κωδ.9015) | 1000g |
| Νερό | 220g |
| Ηλιέλαιο ή άοσμο σπορέλαιο | 300g |
| Αυγά | 350g |

**Εκτέλεση**

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

# Κόκκινα Μελομακάρονα

| Συστατικά | Δοσολογία |
|---|---|
| AktiCake Red Velvet(κωδ.9015) | 1000g |
| Νερό | 300g |
| Ηλιέλαιο ή άοσμο σπορέλαιο | 200g |
| Κανέλλα | 3g |
| Γαρύφαλλο | 2g |
| Μέλι | 10g |
| Συμπυκνωμένο ξύσμα πορτοκαλιού | |
| Κονιάκ | |

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

| Για το σιρόπι | Δοσολογία |
|---|---|
| Ζάχαρη | 2000g |
| Νερό | 1200g |
| Γλυκόζη | 750g |
| Μέλι | 250g |

# Panettone

| Συστατικά | Δοσολογία |
|---|---|
| Panettone mix | 1000g |
| Αυγό | 70g |
| Βούτυρο 82% | 150g |
| Νερό χλιαρό (35°C) | 280g |
| Μαγιά νωπή | 80g |
| Προαιρετικά Μέλι | 40g |

***Γέμιση:*** *Σακχαρόπηκτα φρούτα σε κύβους 320 g, Σταφίδες 140 g, Ρούμι 30 g*

Προσθέτουμε το μίγμα, το νερό, τη μαγιά και τα αυγά στο ταχυζυμωτήριο και ζυμώνουμε για 4-5 λεπτά στην 1η ταχύτητα. Προσθέτουμε σταδιακά το λιωμένο βούτυρο και ζυμώνουμε 1 λεπτό επιπλέον μέχρι να αφομοιωθεί. Ζυμώνουμε για 4-5 λεπτά στην 2η ταχύτητα μέχρι να έχουμε μια λεία και ομογενή ζύμη (θερμοκρασία ζύμης 28oC). Προσθέτουμε τα σακχαρόπηκτα και τις ήδη μουλιασμένες στο ρούμι σταφίδες και ζυμώνουμε 1 λεπτό επιπλέον στην 1η ταχύτητα. Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 20-30 λεπτά αφού την έχουμε σκεπάσει με πλαστική μεμβράνη. Κόβουμε το ζυμάρι στο επιθυμητό βάρος, πλάθουμε, το βάζουμε σε φόρμες και τις τοποθετούμε στη στόφα (35oC, 75% υγρασία) για 40 λεπτά περίπου. Αλείφουμε την επιφάνεια με αυγό (2 αυγά σε 100 γρ νερό) και την χαράσσουμε με ξυράφι σε σχήμα σταυρού. Ψήνουμε στους 150oC για 40 λεπτά, ανάλογα με το φούρνο, με ανοιχτό τάμπερ για βάρος ζύμης 600 γρ.

# Panettone Red Velvet

| Συστατικά | Δοσολογία |
|---|---|
| Panettone Red Velvet mix | 1000g |
| Βούτυρο 82% | 150g |
| Αυγό | 70g |
| Νερό χλιαρό (35°C) | 280g |
| Μαγιά νωπή | 80g |
| Προαιρετικά Μέλι | 40g |

***Γέμιση:*** *Σακχαρόπηκτα φρούτα σε κύβους 320 g, Σταφίδες 140 g, Ρούμι 30 g*

Προσθέτουμε το μίγμα, το νερό, τη μαγιά και τα αυγά στο ταχυζυμωτήριο και ζυμώνουμε για 4-5 λεπτά στην 1η ταχύτητα. Προσθέτουμε σταδιακά το λιωμένο βούτυρο και ζυμώνουμε 1 λεπτό επιπλέον μέχρι να αφομοιωθεί. Ζυμώνουμε για 4-5 λεπτά στην 2η ταχύτητα μέχρι να έχουμε μια λεία και ομογενή ζύμη (θερμοκρασία ζύμης 28oC). Προσθέτουμε τα σακχαρόπηκτα και τις ήδη μουλιασμένες στο ρούμι σταφίδες και ζυμώνουμε 1 λεπτό επιπλέον στην 1η ταχύτητα. Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 20-30 λεπτά αφού την έχουμε σκεπάσει με πλαστική μεμβράνη. Κόβουμε το ζυμάρι στο επιθυμητό βάρος, πλάθουμε, το βάζουμε σε φόρμες και τις τοποθετούμε στη στόφα (35oC, 75% υγρασία) για 40 λεπτά περίπου. Αλείφουμε την επιφάνεια με αυγό (2 αυγά σε 100 γρ νερό) και την χαράσσουμε με ξυράφι σε σχήμα σταυρού. Ψήνουμε στους 150oC για 40 λεπτά, ανάλογα με το φούρνο, με ανοιχτό τάμπερ για βάρος ζύμης 600 γρ.

# Panettone Choco

| Συστατικά | Δοσολογία |
|---|---|
| Panettone Choco mix | 1000g |
| Βούτυρο 82% | 150g |
| Αυγό | 70g |
| Νερό χλιαρό (35°C) | 280g |
| Μαγιά νωπή | 80g |
| Προαιρετικά Μέλι | 40g |

***Γέμιση:*** *Σακχαρόπηκτα φρούτα σε κύβους 160 g, Σοκολάτα Delight σταγόνες 160 g, Σταφίδες 140 g, Ρούμι 30 g*

Προσθέτουμε το μίγμα, το νερό, τη μαγιά και τα αυγά στο ταχυζυμωτήριο και ζυμώνουμε για 4-5 λεπτά στην 1η ταχύτητα. Προσθέτουμε σταδιακά το λιωμένο βούτυρο και ζυμώνουμε 1 λεπτό επιπλέον μέχρι να αφομοιωθεί. Ζυμώνουμε για 4-5 λεπτά στην 2η ταχύτητα μέχρι να έχουμε μια λεία και ομογενή ζύμη (θερμοκρασία ζύμης 28oC). Προσθέτουμε τα σακχαρόπηκτα, τις σταγόνες σοκολάτα (καλό είναι να τις έχουμε αφήσει 1 ώρα στο ψυγείο) και τις ήδη μουλιασμένες στο ρούμι σταφίδες και ζυμώνουμε 1 λεπτό επιπλέον στην 1η ταχύτητα. Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 20-30 λεπτά αφού την έχουμε σκεπάσει με πλαστική μεμβράνη. Κόβουμε το ζυμάρι στο επιθυμητό βάρος, πλάθουμε, το βάζουμε σε φόρμες και τις τοποθετούμε στη στόφα (35oC, 75% υγρασία) για 40 λεπτά περίπου. Αλείφουμε την επιφάνεια με αυγό (2 αυγά σε 100 γρ νερό) και την χαράσσουμε με ξυράφι σε σχήμα σταυρού. Ψήνουμε στους 150oC για 40 λεπτά, ανάλογα με το φούρνο, με ανοιχτό τάμπερ για βάρος ζύμης 600 γρ.

# Stollen

| Υλικά για την ζύμη 1 | Δοσολογία |
|---|---|
| Panettone mix | 1000g |
| Γάλα χλιαρό | 850g |
| Μαγιά νωπή | 120g |
| Αλεύρι Super | 200g |

Ζυμώνουμε το μίγμα με το γάλα και την μαγιά μέχρι να πάρουμε μια δεμένη ζύμη. Την ξεκουράζουμε για 50 λεπτά.

| Υλικά για την ζύμη 2 | Δοσολογία |
|---|---|
| Panettone mix | 1000g |
| Γάλα χλιαρό | 250g |
| Αμυγδαλόπαστα | 250g |
| Βούτυρο 82% λιωμένο | 500g |
| Κράνμπερι | 400g |
| Φιστίκι Αιγίνης | 100g |
| Σταφίδες | 600g |
| Κύβοι Φρούτων | 400g |
| Αμύγδαλο ψημένο | 150g |
| Αυγό | 150g |
| Ρούμι για μούλιασμα των φρούτων | 100g |
| Κανέλλα | 3g |

**Εκτέλεση**

Στην πρώτη ζύμη ρίχνουμε όλα τα υλικά της 2ης ζύμης εκτός από τα φρούτα και το αμύγδαλο, ζυμώνουμε για 10 λεπτά περίπου και τέλος ρίχνουμε και τα φρούτα και το αμύγδαλο, ανακατεύουμε και ξεκουράζουμε την ζύμη για 20 λεπτά. Κόβουμε την ζύμη σε 450 γρ. τα κάνουμε μπαλάκια και ξεκουράζουμε 10 λεπτά. Ανοίγουμε τα μπαλάκια πατώντας τα πάνω στον πάγκο σε σχήμα οβάλ. Τοποθετούμε στην μια άκρη ένα κορδόνι 100 γρ. μάρσιπαν και τυλίγουμε. Τα βάζουμε στην στόφα για 40 λεπτά. Ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 30 λεπτά περίπου. Όταν βγουν από τον φούρνο τα τρυπάμε και τα αλείφουμε με βούτυρο. Μετά από 12 – 14 ώρες τα περνάμε με ζάχαρη άχνη.

# Chestnut Stollen

| Υλικά για την ζύμη 1 | Δοσολογία |
|---|---|
| Panettone mix | 1000g |
| Γάλα χλιαρό | 850g |
| Μαγιά νωπή | 120g |
| Αλεύρι Super | 200g |

Ζυμώνουμε το μίγμα με το γάλα και την μαγιά μέχρι να πάρουμε μια δεμένη ζύμη. Την ξεκουράζουμε για 50 λεπτά.

| Υλικά για την ζύμη 2 | Δοσολογία |
|---|---|
| Panettone mix | 1000g |
| Γάλα χλιαρό | 250g |
| Κάστανο | 250g |
| Βούτυρο 82% λιωμένο | 500g |
| Κράνμπερι | 400g |
| Φιστίκι Αιγίνης | 100g |
| Σταφίδες | 600g |
| Κύβοι Φρούτων | 400g |
| Αμύγδαλο ψημένο | 150g |
| Αυγό | 150g |
| Ρούμι για μούλιασμα των φρούτων | 100g |
| Κανέλλα | 3g |

**Εκτέλεση**

Στην πρώτη ζύμη ρίχνουμε όλα τα υλικά της 2ης ζύμης εκτός από τα φρούτα και το αμύγδαλο, ζυμώνουμε για 10 λεπτά περίπου και τέλος ρίχνουμε και τα φρούτα και το αμύγδαλο, ανακατεύουμε και ξεκουράζουμε την ζύμη για 20 λεπτά. Κόβουμε την ζύμη σε 450 γρ. τα κάνουμε μπαλάκια και ξεκουράζουμε 10 λεπτά. Ανοίγουμε τα μπαλάκια πατώντας τα πάνω στον πάγκο σε σχήμα οβάλ. Τοποθετούμε στην μια άκρη ένα κορδόνι 100 γρ. μάρσιπαν και τυλίγουμε. Τα βάζουμε στην στόφα για 40 λεπτά. Ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 30 λεπτά περίπου. Όταν βγουν από τον φούρνο τα τρυπάμε και τα αλείφουμε με βούτυρο. Μετά από 12 – 14 ώρες τα περνάμε με ζάχαρη άχνη.

# Σοκολατάκι Peanuts

| Συστατικά | Δοσολογία |
|---|---|
| Premiera λευκή απομίμηση σοκολάτας buttons (κωδ.6021) | 700g |
| Pasta Arachide Salata Aromitalia (κωδ. 15236) | 300g |
| Καβουρδισμένο peanuts χωρίς αλάτι | 200g |

**Εκτέλεση**

Σε μια λεκάνη βάζουμε την σοκολάτα μαζί με την pasta arachide salata και τα λιώνουμε σε θερμοκρασία 40 – 45 βαθμούς. Τέλος προσθέτουμε και το καβουρδισμένο peanuts και ανακατεύουμε.
Αδειάζουμε το μίγμα σε φόρμα σιλικόνης για σοκολατάκια.
.

# Σοκολατάκι Premiera Φιστίκι

| Συστατικά | Δοσολογία |
|---|---|
| Premiera λευκή απομίμηση σοκολάτας buttons (κωδ.6021) | 700g |
| Pasta Pistakion Aromitalia | 300g |
| Καβουρδισμένο φιστίκι Αιγίνης | 300g |

**Εκτέλεση**

Σε μια λεκάνη βάζουμε την σοκολάτα μαζί με την pasta pistakion και τα λιώνουμε σε θερμοκρασία 40 – 45 βαθμούς. Τέλος προσθέτουμε και το καβουρδισμένο φιστίκι και ανακατεύουμε. Αδειάζουμε το μίγμα σε φόρμα σιλικόνης για σοκολατάκια.

Εάν το αφήσουμε να κρυώσει λίγο το μίγμα και δεν το φορμάρουμε μπορούμε να το χρησιμοποιήσουμε και για βραχάκια.

# Σοκολατάκι Ganache

| Συστατικά | Δοσολογία |
|---|---|
| Κουβερτούρα Υγείας | 250g |
| Κουβερτούρα Γάλακτος | 450g |
| Κρέμα Γάλακτος 36% | 450g |
| Γλυκόζη | 80g |
| Βούτυρο 82% | 30g |
| Pasta Vaniglia Aromitalia | 15g |

**Εκτέλεση**

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος και την γλυκόζη, ανακατεύουμε με τις σοκολάτες και προσθέτουμε το βούτυρο και τη πάστα βανίλια. Τα ανακατεύουμε με ένα πίμερ. Αδειάζουμε το μίγμα μέσα σε ένα τσέρκι τετράγωνο πάνω σε μια επιφάνεια σιλικόνης και το σκεπάζουμε με μια μεμβράνη, το βάζουμε στο ψυγείο για 24 ώρες. Την επόμενη μέρα κόβουμε σε τετράγωνα κομμάτια και τα περνάμε σε άνυδρο κακάο.

# Dark Truffles

| Συστατικά | Δοσολογία |
|---|---|
| Κουβερτούρα Υγείας | 1000g |
| Κρέμα Γάλακτος 36% | 800g |
| Ιμβερτοσάκχαρο | 70g |
| Quantro | 20g |

**Εκτέλεση**

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος και το ιμβερτοζαχαρο, ανακατεύουμε με την σοκολάτα και προσθέτουμε και το κουαντρό. Τα ανακατεύουμε με ένα πίμερ. Αδειάζουμε το μίγμα σε μία λεκάνη και το σκεπάζουμε με μια μεμβράνη, το βάζουμε στο ψυγείο για 24 ώρες.
Την επόμενη μέρα πλάθουμε μικρά μπαλάκια και τα βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα, στην συνέχεια τα βουτάμε σε σοκολάτα υγείας και τα περνάμε σε κακάο άνυδρο ή τρούφα ή τρίμα σοκολάτας.

# White Truffles

| Συστατικά | Δοσολογία |
|---|---|
| Σοκολάτα λευκή λευκή | 700g |
| Κρέμα γάλακτος 36% | 280g |
| Γλυκόζη | 80g |
| Βούτυρο 82% | 60g |
| Βούτυρο κακάο λιωμένο | 50g |
| Σοκολάτα φράουλα Cranberry | 200g |

**Εκτέλεση**

Σε μια λεκάνη βάζουμε την σοκολάτα μαζί με την pasta pistakion και τα λιώνουμε σε θερμοκρασία 40 – 45 βαθμούς. Τέλος προσθέτουμε και το καβουρδισμένο φιστίκι και ανακατεύουμε. Αδειάζουμε το μίγμα σε φόρμα σιλικόνης για σοκολατάκια.
Εάν το αφήσουμε να κρυώσει λίγο το μίγμα και δεν το φορμάρουμε μπορούμε να το χρησιμοποιήσουμε και για βραχάκια.

# Tartufo

| Συστατικά | Δοσολογία |
|---|---|
| No 32 Απομίμηση | 700g |
| Pasta Tartufo Aromitalia | 300g |
| Καβουρδισμένο αμύγδαλο κροκάν | 200g |

**Εκτέλεση**

Σε μια λεκάνη βάζουμε την σοκολάτα μαζί με την pasta tartufo και τα λιώνουμε σε θερμοκρασία 40 – 45 βαθμούς. Τέλος προσθέτουμε και το καβουρδισμένο αμύγδαλο και ανακατεύουμε.
Αδειάζουμε το μίγμα σε φόρμα σιλικόνης για σοκολατάκια.
Εάν το αφήσουμε να κρυώσει λίγο το μίγμα και δεν το φορμάρουμε μπορούμε να το χρησιμοποιήσουμε και για βραχάκια με την διαφορά ότι θα βάλουμε ολόκληρο αμύγδαλο καβουρδισμένο.

# Dark Ganache Chestnut

| Συστατικά | Δοσολογία |
|---|---|
| Κουβερτούρα Υγείας | 1100g |
| Κρέμα Γάλακτος 36% | 500g |
| Ρίπλα καραμέλα γάλακτος | 250g |
| Βούτυρο 82% | 100g |
| Κάστανο τρίμμα | 1500g |

**Εκτέλεση**

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος και την γλυκόζη, ανακατεύουμε με τις σοκολάτες και προσθέτουμε το βούτυρο και τη πάστα βανίλια. Τα ανακατεύουμε με ένα πίμερ. Αδειάζουμε το μίγμα μέσα σε ένα τσέρκι τετράγωνο πάνω σε μια επιφάνεια σιλικόνης και το σκεπάζουμε με μια μεμβράνη, το βάζουμε στο ψυγείο για 24 ώρες.
Την επόμενη μέρα κόβουμε σε τετράγωνα κομμάτια και τα περνάμε σε άνυδρο κακάο.

# Milk Ganache Chestnut

| Συστατικά | Δοσολογία |
|---|---|
| Κουβερτούρα Γάλακτος | 800g |
| Κρέμα Γάλακτος 36% | 250g |
| Βούτυρο 82% | 75g |
| Κάστανο τρίμμα | 600g |

**Εκτέλεση**

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος ,την προσθέτουμε στη σοκολάτα και προσθέτουμε το βούτυρο. Τα ανακατεύουμε με ένα πίμερ. Τέλος προσθέτουμε το κάστανο τρίμα και ανακατεύουμε. Αδειάζουμε το μίγμα μέσα σε μπόλ και το βάζουμε στο ψυγείο για 2-3 ώρες. Πλάθουμε σε στρογγυλά μπαλάκια τα αφήνουμε για μία ώρα ψυγείο και κάνουμε μία επάλειψη με σοκολάτα γάλακτος που έχουμε λιώσει και προσθέσει 15% ηλιέλαιο περνάμε σε άνυδρο κακάο.