

ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ

Υλικά συνταγής

9044 **Akticrema Multi Mix**

Μίγμα

1000gr Akticrema Multi Mix
1000gr Νερό Κρύο
800gr Γάλα
200gr Γιαούρτι
50gr Βούτυρο 82% Λιωμένο

Τρόπος παρασκευής

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά με το σύρμα, για περίπου 4 λεπτά, μέχρι να ομογενοποιηθούν. Αν θέλουμε, στρώνουμε 2 φύλλα κρούστας στον πάτο ενός ταψιού και αδειάζουμε εκεί το μείγμα. Ψήνουμε σε φούρνο στους 170-180°C για 30-35 λεπτά, μέχρι να ροδίσει ελαφρά η επιφάνεια.

ΓΙΑΟΥΡΤΟΠΙΤΑ

Υλικά συνταγής

9044 **Akticrema Multi Mix**
9129 **Aktigelato Super Yoghurt**

Μίγμα

1000gr Akticrema Multi Mix
1000gr Νερό Κρύο
800gr Γάλα
200gr Γιαούρτι
50gr Βούτυρο 82% Λιωμένο
120gr Aktigelato Super Yoghurt

Τρόπος παρασκευής

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά με το σύρμα, για περίπου 4 λεπτά, μέχρι να ομογενοποιηθούν. Αν θέλουμε, στρώνουμε 2 φύλλα κρούστας στον πάτο ενός ταψιού και αδειάζουμε εκεί το μείγμα. Ψήνουμε σε φούρνο στους 170-180°C για 30-35 λεπτά, μέχρι να ροδίσει ελαφρά η επιφάνεια.



ΚΡΕΜΑ ΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ

Υλικά συνταγής

9044 **Akticrema Multi Mix**
11417 **Συμπυκνωμένο Ξύσμα Πορτοκαλιού**

Μίγμα

500gr Akticrema Multi Mix
1000gr Νερό Κρύο ή Γάλα
30gr Συμπυκνωμένο Ξύσμα Πορτοκαλιού

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο μίξερ και τα χτυπάμε με το σύρμα, στη μεσαία ταχύτητα, μέχρι να σφίξει η κρέμα. Στρώνουμε 3 με 4 φύλλα κρούστας, βουτυρωμένα ένα-ένα ή φύλλα κανταΐφι, στη βάση ενός ταψιού. Προσθέτουμε την κρέμα και καλύπτουμε με άλλα 3 βουτυρωμένα φύλλα. Χαράζουμε την επιφάνεια με κοφτερό μαχαίρι. Ψήνουμε στους 150-160°C για 40-50 λεπτά, μέχρι να ροδίσει. Μόλις κρυώσει ελαφρώς, σιροπιάζουμε με σιρόπι 34° Brix.



ΚΡΕΜΑ ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΣ

Υλικά συνταγής

9044 **Akticrema Multi Mix**



Μίγμα

600gr Akticrema Multi Mix
1000gr Νερό Κρύο ή Γάλα

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο μίξερ και τα χτυπάμε με το σύρμα, στη μεσαία ταχύτητα, μέχρι να σφίξει η κρέμα. Παίρνουμε ένα βουτυρωμένο φύλλο κρούστας ή φύλλο μπουγάτσας, βάζουμε στο κέντρο μια ποσότητα από την κρέμα και τυλίγουμε σε σχήμα μπουγάτσας. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία άλλες 2 φορές, δημιουργώντας 3 μερίδες συνολικά. Τοποθετούμε τις μπουγάτσες σε ταψί και ψήνουμε στους 160-170°C, μέχρι να ροδίσουν. Μόλις βγουν από τον φούρνο, πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη και κανέλα.

CHEESECAKE ΦΟΥΡΝΟΥ (ΜΕ QUARK)

Υλικά συνταγής

9044 **Akticrema Multi Mix**
15200 **Quarkmix 40 - Γεύση Cream Cheese Σε Σκόνη**
8105 **Akticrema Silky crème- Κρέμα γάλακτος 36%**
9925 **Βάση Τσηζκέικ (Τριμμένο Λευκό Μπισκότο)**

1

Τραγανή Βάση

200gr Βάση Τσηζκέικ
(Τριμμένο Λευκό Μπισκότο)
100gr Βούτυρο 82% Λιωμένο

Τρόπος παρασκευής

Αναμειγνύουμε το λιωμένο βούτυρο με το τριμμένο μπισκότο, μέχρι να έχουμε ένα ομοιογενές μείγμα. Πιέζουμε το μείγμα στον πάτο από τα τσέρκια, δημιουργώντας μια σταθερή βάση.

2

Μίγμα

300gr Akticrema Multi Mix
600gr Γάλα Κρύο
150gr Akticrema Silky crème- Κρέμα γάλακτος 36%
70gr Quarkmix 40 - Γεύση Cream Cheese Σε Σκόνη

Τρόπος παρασκευής

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά στο μίξερ με το σύρμα για 4 λεπτά, μέχρι να ομογενοποιηθούν. Αδειάζουμε το μείγμα πάνω στη βάση μπισκότου που έχουμε ήδη ετοιμάσει μέσα στο ταψάκι. Ψήνουμε στους 170-180°C για 30-35 λεπτά, μέχρι να σταθεροποιηθεί και να ροδίσει ελαφρώς.

Προαιρετικά: Μπορούμε να προσθέσουμε στο μείγμα 200 γρ. κατεψυγμένα φρούτα του δάσους (18057 **Frozen Mix Red Berries**) πριν το ψήσιμο, για επιπλέον γεύση και άρωμα.



CHEESECAKE ΦΟΥΡΝΟΥ (ΜΕ ΦΙΛΑΔΕΛΦΕΙΑ)

Υλικά συνταγής

9044 **Akticrema Multi Mix**
8105 **Akticrema Silky crème- Κρέμα γάλακτος 36%**
9925 **Βάση Τσηζκέικ (Τριμμένο Λευκό Μπισκότο)**

1

Τραγανή Βάση

200gr Βάση Τσηζκέικ
(Τριμμένο Λευκό Μπισκότο)
100gr Βούτυρο 82% Λιωμένο

Τρόπος παρασκευής

Αναμειγνύουμε το λιωμένο βούτυρο με το τριμμένο μπισκότο, μέχρι να έχουμε ένα ομοιογενές μείγμα. Πιέζουμε το μείγμα στον πάτο από τα τσέρκια, δημιουργώντας μια σταθερή βάση.

2

Μίγμα

200gr Akticrema Multi Mix
400gr Γάλα Κρύο
100gr Akticrema Silky crème- Κρέμα γάλακτος 36%
200gr Γιαούρτι
300gr Φιλαδέλφεια
1 Λεμόνι Ξύσμα

Τρόπος παρασκευής

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά στο μίξερ με το σύρμα για 4 λεπτά, μέχρι να ομογενοποιηθούν. Αδειάζουμε το μείγμα πάνω στη βάση μπισκότου που έχουμε ήδη ετοιμάσει μέσα στο ταψάκι. Ψήνουμε στους 170-180°C για 30-35 λεπτά, μέχρι να σταθεροποιηθεί και να ροδίσει ελαφρώς.

Προαιρετικά: Μπορούμε να προσθέσουμε στο μείγμα 200 γρ. κατεψυγμένα φρούτα του δάσους (18057 **Frozen Mix Red Berries**) πριν το ψήσιμο, για επιπλέον γεύση και άρωμα.

Αν θέλουμε, μπορούμε να αντικαταστήσουμε τη βάση μπισκότου με έτοιμη ή σπιτική τάρτα. Απλώς σεβήρουμε την κρέμα πάνω στη βάση της τάρτας.