

Δημιουργήστε, επισκεφθείτε το
www.kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

582000883

ISBN - 978-1-907367-37-3



5 011423 184012

€20.00

KENWOOD Βιβλίο Συνταγών για τις Κουζινομηχανές KENWOOD CHEF | 70 αυθεντικές συνταγές



Βιβλίο Συνταγών για τις Κουζινομηχανές KENWOOD CHEF

70 αυθεντικές συνταγές

KENWOOD

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



Ο ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ & ΕΙΣΑΓΩΓΗ

4

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

5

ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΜΠΟΛ ΚΑΙ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

6

ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ

14

ΨΗΣΙΜΟ

22

ΠΟΤΑ ΚΑΙ ΣΟΥΠΕΣ

56

ΨΥΧΑΓΩΓΙΑ

66

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

104

ΓΛΩΣΣΑΡΙ

116

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΣΥΝΤΑΓΩΝ

118

Εκδόθηκε για την Kenwood Ltd.
Έκδοση 2013

Σχεδιασμός: Pepper Creative
Ανάπτυξη Συνταγών: Nicholas Ghirlando
Φωτογραφία: Philip Webb
Food Stylist: Nicholas Ghirlando

Απαγορεύεται η αναπαραγωγή χωρίς άδεια
Με την επιφύλαξη παντός νόμιμου δικαιώματος.

Αν και έχει ληφθεί κάθε μέριμνα για την κατάρτιση αυτού του βιβλίου οι εκδότες δεν φέρουν καμία ευθύνη για τυχόν λάθη, ακούσια ή μη, που μπορεί να βρεθούν ή να προκύψουν σε δεδομένη χρονική στιγμή στο μέλλον, λόγω αλλαγών στη νομοθεσία ή για οποιοδήποτε άλλο λόγο.

Αρχείο CIP για το παρόν βιβλίο είναι διαθέσιμο από την Βρετανική βιβλιοθήκη.

ISBN 978-1-907367-37-3

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το παρόν βιβλίο συνταγών έχει γραφτεί για τις Κουζινομηχανές Kenwood Chef και περιέχει περισσότερες από 65 συνταγές που αποτυπώνουν τις πολλαπλές χρήσεις τους, καλύπτοντας ποικίλες συνταγές για ψήσιμο, σούπες, ποτά και πάρτι με σκοπό να σας εμπνεύσουν να δημιουργήσετε περισσότερα με τη μηχανή σας. Προσφέροντας μια ευρεία επιλογή εξαρτημάτων θα μπορέσετε να προσαρμόσετε την συσκευή στις ανάγκες σας.

Το πρώτο κεφάλαιο περιέχει τα πάντα για το ψήσιμο, ένα από τα βασικά στοιχεία μιας Κουζινομηχανής Kenwood Chef. Στο τέλος αυτού του κεφαλαίου θα είστε σε θέση να παρασκευάζετε ψωμιά, κέικ, ζύμες και πολλά περισσότερα. Αν σας αρέσει να πειραματίζεστε ή να διοργανώνετε πάρτι γιατί να μην δοκιμάσετε ένα πιάτο από το κεφάλαιο “Διασκέδαση” για να εντυπωσιάσετε τους καλεσμένους σας ή μια απολαυστική ζεστή σούπα ή ένα παγωμένο κοκτέιλ από το κεφάλαιο “Σούπες και Ποτά”.

Με μια Κουζινομηχανή Kenwood Chef μπορείτε πραγματικά να δημιουργήσετε περισσότερα. Για περισσότερη έμπνευση, επισκεφθείτε: www.kenwoodworld.com



Ο ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ

Ο Nico Ghirlando είναι ένας πολυπράγμων συγγραφέας βιβλίων μαγειρικής και food stylist ο οποίος έχει δημιουργήσει περισσότερες από 170 συνταγές για την Kenwood Chef. Το βιβλίο συνταγών που ακολουθεί παρουσιάζει τις αγαπημένες συνταγές του Nico, ο οποίος έχει επιμεληθεί τόσο τις συνταγές όσο και το food styling του βιβλίου.

Ελπίζω να απολαύσετε το βιβλίο και τη μηχανή όσο την απήλαυσα και εγώ καθώς δημιουργούσα αυτές τις συνταγές.

Nico

NICO GHIRLANDO

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Χρησιμοποιείστε μέτρια αυγά εκτός εάν ορίζεται διαφορετικά.

Τοποθετείστε το φαγητό στη μέση του φούρνου εκτός εάν ορίζεται διαφορετικά.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΕΤΑΤΡΟΠΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΒΑΘΜΟΙ FAHRENHEIT	ΒΑΘΜΟΙ CELSIUS	ΕΝΔΕΙΞΗ ΑΕΡΙΟΥ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
225	110	1/4	Πολύ Αργό
250	120/130	1/2	Πολύ Αργό
275	140	1	Αργό
300	150	2	Αργό
325	160/170	3	Μέτριο
350	180	4	Μέτριο
375	190	5	Μέτρια Ζεστό
400	200	6	Μέτρια Ζεστό
425	220	7	Ζεστό
450	230	8	Ζεστό
475	240	9	Πολύ Ζεστό

Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν ελαφρώς ανάλογα με τον τύπο του φούρνου, επομένως συνιστάται να ελέγχεται το φαγητό προς το τέλος του χρόνου μαγειρέματος.

ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ

Όταν πρόκειται για μέτρηση υγρών, οι μετρήσεις μαγειρικής είναι αρκετά απλές.

ΜΕΤΡΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ	ΑΥΤΟΚΡΑΤΟΡΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ	ΦΛΙΤΖΑΝΙ ΗΠΑ (CUP)
250ml	8 fl oz	1 φλιτζάνι
180ml	6 fl oz	3/4 φλιτζανιού
150ml	5 fl oz	2/3 φλιτζανιού
120ml	4 fl oz	1/2 φλιτζάνι
75ml	2 1/2 fl oz	1/3 φλιτζανιού
60ml	2 fl oz	1/4 φλιτζανιού
30ml	1 fl oz	1/8 φλιτζανιού
15ml	1/2 fl oz	1 κουταλιά

ΜΕΤΑΤΡΟΠΕΑΣ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΩΝ ΦΛΙΤΖΑΝΙΩΝ (CUPS)




ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟ	ΑΥΤΟΚΡΑΤΟΡΙΚΟ	ΜΕΤΡΙΚΟ
1 φλιτζάνι αλεύρι	5oz	150γρ.
1 φλιτζάνι ψιλή ζάχαρη / κρυσταλλική ζάχαρη	8oz	225γρ.
1 φλιτζάνι καστανή ζάχαρη	6oz	175γρ.
1 φλιτζάνι βούτυρο / μαργαρίνη/χοίρειο λίπος (λαρδί)	8oz	225γρ.
1 φλιτζάνι αλεμένα αμύγδαλα	4oz	110γρ.
1 φλιτζάνι χρυσό σιρόπι	12oz	350γρ.
1 φλιτζάνι άβραστο ρύζι	7oz	200γρ.
1 φλιτζάνι τριμμένο τυρί	4oz	110γρ.
1 stick (ραβδί) βούτυρο	4oz	110γρ.

ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ












1 κουταλιά	1/16 φλιτζανιού	1 κουταλάκι γλυκού	5ml
2 κουταλιές	1/8 φλιτζανιού	2 κουταλάκια γλυκού	10ml
4 κουταλιές	1/4 φλιτζανιού	1 κουταλιά	15ml
5 κουταλιές	1/3 φλιτζανιού	2 κουταλιές	30ml
8 κουταλιές	1/2 φλιτζάνι	3 κουταλιές	45ml
10 κουταλιές	2/3 φλιτζανιού	4 κουταλιές	60ml
12 κουταλιές	3/4 φλιτζανιού	5 κουταλιές	75ml
16 κουταλιές	1 φλιτζάνι	6 κουταλιές	90ml
		7 κουταλιές	105ml

ΟΔΗΓΟΣ ΣΥΜΒΟΛΩΝ

Ο βαθμός δυσκολίας δηλώνεται με το σύμβολο του καπέλου του σεφ

ΕΥΚΟΛΟ 
 ΜΕΤΡΙΟ 
 ΔΥΣΚΟΛΟ 

Το εργαλείο του μπολ και το εξάρτημα που θα χρειαστείτε δηλώνεται με τα ακόλουθα σύμβολα

-  Αναδευτήρας K
-  Γάντζος Ζύμης
-  Χτυπητήρι
-  Αναδευτήρας Flexi
-  Αναδευτήρας ελαφράς ανάδευσης
-  Μπλέντερ
-  Κόφτης/Τρίφτης
-  Μύλος αλέσεως μπαχαρικών
-  Μεταλλικός Λαχανοκόπτης
-  Εξάρτημα ανοίγματος φύλλου
-  Παγωτομηχανή

ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΜΠΟΛ ΚΑΙ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

ΟΙ ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΕΣ KENWOOD ΕΙΝΑΙ ΣΧΕΔΙΑΣΜΕΝΕΣ ΝΑ ΑΝΑΔΕΥΟΥΝ, ΝΑ ΖΥΜΩΝΟΥΝ ΚΑΙ ΝΑ ΧΤΥΠΟΥΝ ΥΛΙΚΑ ΣΕ ΕΝΑ ΑΝΟΙΧΤΟ ΜΠΟΛ, ΚΑΝΟΝΤΑΣ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΓΡΗΓΟΡΟΤΕΡΟ, ΕΥΚΟΛΟΤΕΡΟ ΚΑΙ ΠΙΟ ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΟ.

Όλες οι λειτουργίες ανάμειξης από κέικ, μπισκότα, γλυκά, ζύμες, μαρέγκες, μους και σουφλέ μπορούν να επιτευχθούν με τα εργαλεία του μπολ.



Ο αναδευτήρας flexi, το εργαλείο ανάδευσης υλικών ή το μπλέντερ μπορεί να μην περιλαμβάνονται στην αρχική συσκευασία, ωστόσο, μπορούν να αγοραστούν ξεχωριστά για να καλύψουν όλες τις ανάγκες σας.

**ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑΣ Κ
ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ**

8

**ΓΑΝΤΖΟΣ ΖΥΜΗΣ
ΓΙΑ ΖΥΜΗ ΠΙΤΣΑΣ
24 ΩΡΩΝ**

9

**ΧΤΥΠΗΤΗΡΙ
ΜΑΡΕΓΚΕΣ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ
ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ**

10

**ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑΣ FLEXI
ΓΚΑΝΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ**

11

**ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑΣ ΕΛΑΦΡΑΣ
ΑΝΑΔΕΥΣΗΣ
ΜΑΝΤΛΕΝ (MADELEINES)**

12

**ΜΠΛΕΝΤΕΡ
MANGO LASSI**

13



ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑΣ Κ

Ο ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑΣ Κ ΘΑ ΕΙΝΑΙ ΠΙΘΑΝΟΤΑΤΑ ΤΟ ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΙΟ ΣΥΧΝΑ. ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΕΪΚ, ΜΠΙΣΚΟΤΩΝ, ΓΛΥΚΩΝ, ΓΛΑΣΩΝ, ΓΕΜΙΣΗΣ, ΕΚΛΕΡ ΚΑΙ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ. ΤΟ ΕΙΔΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑΣΜΕΝΟ ΚΕΝΤΡΙΚΟ "Κ" ΚΙΝΕΙΤΑΙ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΜΕΙΓΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΖΟΝΤΑΣ ΟΤΙ ΟΛΑ ΤΑ ΥΛΙΚΑ ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΠΛΗΡΩΣ.

ΠΟΤΕ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ:

ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

Ομογενοποίηση λίπους και ζάχαρης για την παρασκευή κέικ ή γλάσου.

ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΠΟΥ ΤΡΙΒΟΝΤΑΙ

Για να αναμειχτείτε αλεύρι και λίπος δημιουργώντας ένα μείγμα που τρίβεται για την παρασκευή απλών κέικ, βουτημάτων και μπισκότων.

ΘΡΥΜΜΑΤΙΣΜΟ ΜΠΙΣΚΟΤΩΝ

Θρυμματίστε μπισκότα για την παρασκευή βάσεων για τσιζκέικ και τάρτες.

ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Προμαγειρέψτε την πατάτα, το γουλί ή την παστινάκη και ανακατέψτε με λίγο βούτυρο μέχρι να πολτοποιηθούν.



ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑ Κ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

ΜΕΡΙΔΕΣ 12 μπισκότα

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ 10 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 12-15 λεπτά

ΔΥΣΚΟΛΙΑ ☹

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ Ταψί, χαρτί ψησίματος, επίπεδο τηγάνι

ΕΡΓΑΛΕΙΑ



ΥΛΙΚΑ

12 ολόκληρα αμύγδαλα, αποφλοιωμένα
150γρ. ανάλατο βούτυρο
200γρ. ψιλή ζάχαρη
1/2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
150γρ. αλεύρι
150γρ. αλεσμένα αμύγδαλα
1 αυγό, χτυπημένο
1 κ.γ. εκχύλισμα αμυγδάλου

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Προθερμάνετε το φούρνο στους 180 °C και στρώστε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος.

► Καβουρδίστε τα 12 ολόκληρα αμύγδαλα σε ένα στεγνό επίπεδο τηγάνι και βάλτε τα στην άκρη.

► Προσθέστε τη ζάχαρη και το βούτυρο στο μπολ, προσαρμόστε τον αναδευτήρα Κ και ανακατέψτε σε υψηλή ταχύτητα μέχρι το μείγμα να ασπρίσει και να γίνει αφράτο.

► Προσθέστε το μπέικιν πάουντερ, το αλεύρι και τα αλεσμένα αμύγδαλα και ανακατέψτε καλά σε μέτρια ταχύτητα για ένα λεπτό, στη συνέχεια προσθέστε το αυγό και το εκχύλισμα αμυγδάλου και ανακατέψτε καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν πλήρως.

► Ρίξτε στο ταψί ποσότητες μεγέθους μιας κουταλιάς της σούπας από το μείγμα, αφήνοντας επαρκή απόσταση μεταξύ τους και καλύψτε καθεμιά με τα καβουρδισμένα αμύγδαλα.

► **Ψήστε στο φούρνο για 12-15 λεπτά μέχρι να χρυσίσουν.** Αφαιρέστε τα και αφήστε τα να κρυώσουν σε μία σχάρα.



ΓΑΝΤΖΟΣ ΖΥΜΗΣ

Ο ΓΑΝΤΖΟΣ ΖΥΜΗΣ ΚΑΝΕΙ ΤΗ ΣΚΛΗΡΗ ΔΟΥΛΕΙΑ ΤΟΥ ΖΥΜΩΜΑΤΟΣ ΕΥΚΟΛΗ. ΕΙΝΑΙ ΙΔΑΝΙΚΟΣ ΓΙΑ ΝΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΕΤΕ ΨΩΜΙΑ, ΨΩΜΑΚΙΑ, ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ, ΖΥΜΗ ΠΙΤΣΑΣ ΚΑΙ ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΓΛΥΚΑ.

ΠΟΤΕ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ:

ΨΩΜΙΑ/ΨΩΜΑΚΙΑ/ΓΛΥΚΟ ΨΩΜΙ

Αναμειγνύει και ζυμώνει αλεύρι, νερό και μαγιά.

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ

Αναμειγνύει και ζυμώνει αλεύρι, νερό, μαγιά και λάδι.



ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΓΑΝΤΖΟ ΖΥΜΗΣ ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΖΥΜΗ ΠΙΤΣΑΣ 24 ΩΡΩΝ

ΜΕΡΙΔΕΣ 4

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ 5 λεπτά, συν 24 ώρες για να "δέσει" και να "φουσκώσει"

ΔΥΣΚΟΛΙΑ ☹

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ Πλάστης

ΕΡΓΑΛΕΙΑ



ΥΛΙΚΑ

500γρ. σκληρό λευκό αλεύρι, τύπου '00'
7γρ. ξηρή μαγιά
1 κ.σ. ζάχαρη
100ml χλιαρό νερό
1 κ.σ. αλάτι
30ml ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Προσαρμόστε το γάντζο ζύμης.

► Ρίξτε το αλεύρι, τη μαγιά και τη ζάχαρη. Θέστε τη μηχανή σε χαμηλή ταχύτητα και προσθέστε αργά το νερό. Ζυμώστε καλά για μερικά λεπτά και στη συνέχεια προσθέστε το αλάτι.

► Αυξήστε σε μέτρια ταχύτητα, προσθέστε το λάδι και ζυμώστε για δέκα λεπτά.

► Αφαιρέστε τη ζύμη και τοποθετήστε τη σε ένα μεγάλο μπολ, καλύψτε τη με υγρό πανί και αφήστε τη δύο ώρες να φουσκώσει.

► Τοποθετήστε τη ζύμη ξανά στο μπολ της Κουζίνομηχανής και ζυμώστε για να φύγει ο αέρας. Αφήστε τη να φουσκώσει για ακόμα δύο ώρες και στη συνέχεια καλύψτε με λαδωμένη διάφανη μεμβράνη και τοποθετήστε τη στο ψυγείο για έως και 20 ώρες.

► Βγάλτε τη ζύμη από το ψυγείο και χωρίστε τη στα τέσσερα. Ανοίξτε με τον πλάστη ώστε να γίνει μια λεπτή βάση.

► Καλύψτε με πολύ τομάτας, τυρί και άλλα υλικά της επιλογής σας και **ψήστε σε πολύ ζεστό φούρνο απευθείας στο ράφι για 8-10 λεπτά.**



ΧΤΥΠΗΤΗΡΙ

ΤΟ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙ ΕΙΝΑΙ ΤΕΛΕΙΟ ΓΙΑ ΤΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΑΦΡΩΔΟΥΣ ΧΤΥΠΗΜΕΝΟΥ ΜΙΓΜΑΤΟΣ. ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ ΑΥΓΑ, ΚΡΕΜΑ, ΧΥΛΟΥΣ, ΑΠΑΧΑ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙΑ, ΜΑΡΕΓΚΕΣ, ΤΣΙΖΚΕΪΚ, ΜΟΥΣ ΚΑΙ ΣΟΥΦΛΕ. Ο ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙΟΥ ΣΕ ΣΧΗΜΑ ΜΠΑΛΟΝΙΟΥ ΜΕΓΙΣΤΟΠΟΙΕΙ ΤΟΝ ΑΕΡΙΣΜΟ ΤΟΥ ΜΕΙΓΜΑΤΟΣ ΕΞΑΣΦΑΛΙΖΟΝΤΑΣ ΕΤΣΙ ΤΟΝ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΔΥΝΑΤΟ ΟΓΚΟ ΚΑΙ ΥΦΗ.

ΠΟΤΕ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ:

ΑΣΠΡΑΔΙΑ ΑΥΓΩΝ

Χτυπήστε αυγά σε υψηλή ταχύτητα για μαρέγκες, πάβλοβα και σουφλέ.

ΧΥΛΟΥΣ

Χυλούς από αλεύρι, γάλα και αυγά για pancakes (αμερικανικές τηγανίτες), κρέπες και πουτίγκα του Γιορκσάιρ.

ΚΡΕΜΑ ΣΑΝΤΙΓΙ

Χτυπήστε κρέμα γάλακτος σε μέτρια ταχύτητα για να καλύψετε πίτες, τράιφλ, για να γεμίσετε παντεσπάνια και προφιτερόλ.

ΕΛΑΦΡΑ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙΑ

Παντεσπάνια χωρίς βούτυρο για ελβετικό κορμό, ρολό και Γενοβέζικο παντεσπάνι.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΜΕ ΣΑΝΤΙΓΙ

Κρόκος αυγών και πουρέδες φρούτων για μους, κρέμα γάλακτος και ασπράδια αυγών για σουφλέ.

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙ ΜΑΡΕΓΚΕΣ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ

ΜΕΡΙΔΕΣ 4

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ 15 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 45 λεπτά συν χρόνο κρυώματος

ΔΥΣΚΟΛΙΑ ☹☹

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ Ταψί και χαρτί ψησίματος

ΕΡΓΑΛΕΙΑ



ΥΛΙΚΑ

4 ασπράδια αυγών
200γρ. ζάχαρη άχνη
1 κουτάκι φράουλες καθαρισμένες και κομμένες στα τέσσερα
Πλήρης κρέμα γάλακτος, για το σερβίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Προθερμάνετε το φούρνο στους 150°C. Στρώστε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος.

► Προσαρμόστε το χτυπητήρι και το μπολ και καθαρίστε τα ώστε να μην έχουν κανένα ίχνος λίπους.

► Προσθέστε τα ασπράδια αυγών και χτυπήστε σε υψηλή ταχύτητα για 3-4 λεπτά μέχρι να γίνουν σφιχτή μαρέγκα.

► Προσθέστε τη ζάχαρη κουταλιά κουταλιά μέχρι το μίγμα να γίνει σπυρνώ.

► Αδειάστε με το κουτάλι το μίγμα της μαρέγκας στο στρωμένο με χαρτί ψησίματος ταψί σε μερίδες μεγέθους γροθιάς, αφήνοντας μεγάλο κενό μεταξύ τους.

► Ψήστε στο Φούρνο για 35-40 λεπτά. Σβήστε το φούρνο και αφήστε να κρυώσουν μέσα στο φούρνο.

► Σερβίρετε με φρέσκες φράουλες και κρέμα γάλακτος



ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑΣ FLEXI

Ο ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑΣ FLEXI ΕΙΝΑΙ ΙΔΑΝΙΚΟΣ ΓΙΑ ΚΡΕΜΩΔΗ ΜΙΓΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΝΑΜΙΞΗ ΜΑΛΑΚΩΝ ΥΛΙΚΩΝ. ΤΑ ΕΥΚΑΜΠΤΑ ΑΚΡΑ ΤΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΝ ΣΑΝ ΣΠΑΤΟΥΛΑ ΠΡΟΣΦΕΡΟΝΤΑΣ ΤΟ ΠΙΟ ΛΕΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ.

ΠΟΤΕ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ:

ΜΙΓΜΑΤΑ ΚΕΪΚ

Ομογενοποιεί λίπος και ζάχαρη μέχρι το μίγμα να ασπρίσει και να γίνει αφράτο.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΓΛΑΣΟΥ

Ομογενοποιεί άχνη ζάχαρη και βούτυρο για την παρασκευή γλάσου για επικάλυψη κέικ.



ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑ ΓΚΑΝΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΜΕΡΙΔΕΣ Δίνει 300γρ.

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ 10 λεπτά

ΔΥΣΚΟΛΙΑ ☹

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ Κατσαρολάκι

ΕΡΓΑΛΕΙΑ



ΥΛΙΚΑ

100ml κρέμα γάλακτος πλήρης
1 ξυλάκι βανίλιας, κομμένο κατά μήκος
200γρ. μαύρη σοκολάτα με 80% κακάο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Ζεσταίνετε την κρέμα και τη βανίλια σε ένα κατσαρολάκι μόλις κάτω από το σημείο βρασμού.

► Προσαρμόστε τον αναδευτήρα flexi.

► Σπάστε τη σοκολάτα σε κομμάτια και τοποθετήστε τη στο μπολ. Ρίχνετε μέσα αργά τη ζεστή κρέμα γάλακτος και θέτετε τη μηχανή σε λειτουργία σε μέτρια ταχύτητα. Χτυπάτε μέχρι το μίγμα να γίνει λείο.

► Αδειάστε το μίγμα σοκολάτας σε ένα ξεχωριστό μπολ, καλύψτε το και αφήστε το κάπου δροσερά για όσο χρόνο χρειάζεται.

► Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να διακοσμήσετε παντεσπάνια βανίλιας ή cupcakes.



ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑΣ ΕΛΑΦΡΑΣ ΑΝΑΔΕΥΣΗΣ

Ο ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑΣ ΕΛΑΦΡΑΣ ΑΝΑΔΕΥΣΗΣ ΕΙΝΑΙ ΙΔΑΝΙΚΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΜΕΙΞΗ ΒΑΡΥΤΕΡΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΜΕ ΠΙΟ ΕΛΑΦΡΙΑ ΚΑΙ ΑΕΡΙΝΑ ΥΛΙΚΑ, ΔΙΑΤΗΡΩΝΤΑΣ ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΑ ΤΟΝ ΑΕΡΑ ΕΝΤΟΣ ΤΟΥ ΜΙΓΜΑΤΟΣ. ΙΔΑΝΙΚΟΣ ΓΙΑ ΜΟΥΣ, ΣΟΥΦΛΕ, ΕΛΑΦΡΙΑ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙΑ ΚΑΙ ΜΑΚΑΡΟΝ.

ΠΟΤΕ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ:

ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΕΡΑ ΣΤΟ ΜΕΙΓΜΑ

Ο αναδευτήρας ελαφράς ανάδευσης επιτρέπει σε ένα βαρύ υλικό να συνδυαστεί με ένα ελαφρύ αέρινο μίγμα, 'σηκώνοντας' το μίγμα από τα τοιχώματα του μπολ και αφήνοντάς το να 'πέσει' πάλι μέσα από ψηλά. Αυτή η κίνηση μας δίνει την απαιτούμενη υφή ώστε να δημιουργήσετε ελαφριά αέρινα πιάτα.



ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑ ΕΛΑΦΡΑΣ ΑΝΑΔΕΥΣΗΣ ΜΑΝΤΛΕΝ (MADELEINES)

ΜΕΡΙΔΕΣ 4 - 6

**ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ** 10 λεπτά

**ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ** 10 - 12 λεπτά

ΔΥΣΚΟΛΙΑ ☹

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ Φόρμα για μαντλέν, ταψί, χαρτί ψησίματος

ΕΡΓΑΛΕΙΑ



ΥΛΙΚΑ

2 αυγά
125γρ. ψιλή ζάχαρη
125 γρ. απλό αλεύρι
125γρ. λιωμένο βούτυρο
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
1 κ.σ. ζάχαρη άχνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Προθερμάνετε το φούρνο στους 190°C και αλείψτε μία φόρμα για μαντλέν με λιωμένο βούτυρο. Εάν δεν έχετε φόρμα για μαντλέν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα επίπεδο ταψί ψησίματος επιστρωμένο με χαρτί ψησίματος.

► Προσθέστε τα αυγά και τη ζάχαρη στο μπολ. Προσαρμόστε το χτυπητήρι και χτυπήστε το μείγμα μέχρι να γίνει ελαφρύ και αφράτο.

► Αφαιρέστε το χτυπητήρι και προσαρμόστε τον αναδευτήρα ελαφράς ανάδευσης. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά στο μπολ και αναδύστε τα όλα μαζί σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθούν. Στη συνέχεια βάλτε το μείγμα στην άκρη για 10 λεπτά.

► Ρίξτε μια κουταλιά από το μείγμα σε κάθε θήκη της φόρμας ή ρίξτε μια κουταλιά της σούπας από το μείγμα στο επιστρωμένο ταψί, φροντίζοντας να αφήσετε κενό ανάμεσα.

► **Ψήστε στο φούρνο για 10-12 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.**

► Αφαιρέστε τις από το φούρνο και αφήστε τις να κρυσώσουν σε μια σχάρα. Πασπαλίστε με λίγη ζάχαρη άχνη και σερβίρετε.



ΜΠΛΕΝΤΕΡ

ΤΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΕΙΝΑΙ ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ ΜΙΛΚΣΕΪΚΣ, ΣΜΟΟΤΗΙΕΣ, ΚΟΚΤΕΪΛΣ, ΣΟΥΠΕΣ, ΣΑΛΤΣΕΣ ΚΑΙ ΘΡΥΜΜΑΤΙΣΜΟ ΠΑΓΟΥ. ΔΙΑΤΙΘΕΤΑΙ ΣΕ ΜΙΑ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΟΡΦΩΝ ΚΑΙ ΥΛΙΚΩΝ ΟΠΩΣ THERMORESIST, ΓΥΑΛΙ, ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙ ΚΑΙ ΠΛΑΣΤΙΚΟ.

ΠΟΤΕ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ:

ΠΟΤΑ

Αναμείξτε φρέσκα φρούτα, παγωτό, γιαούρτι, γάλα και χυμό φρούτων.

ΣΟΥΠΕΣ

Αναμείξτε μαγειρεμένα λαχανικά και ζωμό.

ΣΑΛΤΣΕΣ ΚΑΙ ΝΤΙΠ

Ικανό να αναμειγνύει μικρές ποσότητες για μαγιονέζα, σάλτσα ή χούμους.

ΘΡΥΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΓΟΥ

Θρυμματίζει πάγο. Ιδανικό για κοκτέιλ.



ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΜΠΛΕΝΤΕΡ MANGO LASSI

ΜΕΡΙΔΕΣ 4

**ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ** 5 λεπτά

ΔΥΣΚΟΛΙΑ ☹

ΕΡΓΑΛΕΙΑ



ΥΛΙΚΑ

2 ώριμα μάνγκο, ξεφλουδισμένα και χωρίς κουκούτσι
200ml γάλα
200ml φυσικό γιαούρτι
Χυμό από 1 λάιμ
1 κ.γ. σκόνη τσίλι (προαιρετικό)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Ρίξτε όλα τα συστατικά εκτός από το τσίλι στο μπλέντερ και αναμείξτε σε υψηλή ταχύτητα έως ότου το μείγμα να γίνει λείο. Χωρίστε το μείγμα σε τέσσερα ποτήρια και σερβίρετε, πασπαλίζοντας με σκόνη τσίλι.

ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ



ΑΥΤΕΣ ΟΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΕΧΟΥΝ ΣΧΕΔΙΑΣΤΕΙ ΓΙΑ ΝΑ ΞΕΚΙΝΗΣΕΤΕ ΑΜΕΣΩΣ ΚΑΙ ΝΑ ΣΑΣ ΒΟΗΘΗΣΟΥΝ ΝΑ ΓΝΩΡΙΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗ KENWOOD CHEF ΛΙΓΟ ΚΑΛΥΤΕΡΑ. ΑΠΟ ΜΙΑ ΑΠΛΗ ΖΥΜΗ ΕΩΣ ΕΝΑ ΓΡΗΓΟΡΟ ΜΕΙΓΜΑ ΜΠΙΣΚΟΤΩΝ ΜΕ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΠΟΥ ΘΑ ΜΠΟΡΕΣΕΤΕ ΝΑ ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΕΤΕ ΣΕ ΠΙΟ ΠΟΛΥΠΛΟΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ.

Αφού κατακτήσετε τις συνταγές στο κεφάλαιο του συνοπτικού οδηγού, μπορείτε να συνεχίσετε με το κεφάλαιο του ψησίματος και να γίνετε ειδικός στο ψήσιμο.



Τελικά θα είστε σε θέση να παρασκευάζετε ψωμί, γλυκά, μπισκότα και κέικ σε στρώσεις, ακόμα και να προσαρμόζετε τις συνταγές στις προσωπικές σας γευστικές προτιμήσεις.

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΨΩΜΙ

16

ΖΥΜΗ

17

ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΧΥΛΟ

18

ΑΠΛΟ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ

19

ΒΑΣΙΚΗ ΜΑΡΕΓΚΑ

20

ΜΠΙΣΚΟΤΑ

21

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΨΩΜΙ



ΥΛΙΚΑ

7γρ. ξηρή μαγιά
Μια πρέζα ζάχαρη
500γρ σκληρό αλεύρι για ψωμί
400ml νερό
Μια πρέζα αλάτι

ΒΗΜΑ 1

Σε ένα μπολ προσθέτετε λίγο χλιαρό νερό και ζάχαρη στη μαγιά και την αφήνετε για δέκα λεπτά να ενεργοποιηθεί.

ΒΗΜΑ 2

Προσθέστε το αλεύρι και το αλάτι στο μπολ και ρίξτε μέσα το μείγμα της μαγιάς. Προσαρμόστε το γάντζο ζύμης και ανακατέψτε σε χαμηλή ταχύτητα για ένα λεπτό.



ΒΗΜΑ 3

Σταδιακά προσθέστε το νερό και αυξήστε την ταχύτητα στο μέτριο. Ζυμώστε για 10 λεπτά.



ΒΗΜΑ 4

Καλύψτε το μπολ με ένα υγρό πανί και αφήστε το μείγμα να φουσκώσει για μια ώρα, ή έως ότου διπλασιαστεί σε όγκο.

ΒΗΜΑ 5

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C και λαδώνετε μια φόρμα ψωμιού. Προσθέστε μερικά παγάκια στο κάτω μέρος του φούρνου. Αυτό θα βοηθήσει στη δημιουργία μιας τραγανής κρούστας.

ΒΗΜΑ 6

Προσθέστε τη ζύμη στη φόρμα ψωμιού και αφήστε τη να ξεκουραστεί για 15 λεπτά. Στη συνέχεια πασπαλίστε με αλεύρι.



ΒΗΜΑ 7

Ψήστε για 40 λεπτά, ή έως ότου ροδίσει και το κάτω μέρος να ακούγεται κούφιο όταν το χτυπάτε. Αφήστε το να κρυώσει σε μια σχάρα.

Δοκιμάστε:

ΡΩΣΙΚΟ ΨΩΜΙ
ΣΙΚΑΛΗΣ ΜΕ
ΜΕΛΑΣΑ

Βλέπε σελίδα
29



ΖΥΜΗ



ΥΛΙΚΑ

225γρ. αλεύρι
110γρ. βούτυρο, παγωμένο και κομμένο σε κύβους
50ml νερό
Αλάτι

ΒΗΜΑ 1

Προσθέστε το αλεύρι και το βούτυρο στο μπολ, προσαρμόστε τον αναδευτήρα K και ανακατέψτε σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να σχηματιστούν κομμάτια, σαν ψίχουλα ψωμιού.



ΒΗΜΑ 2

Μειώστε την ταχύτητα και αργά προσθέστε το νερό και το αλάτι. Ανακατέψτε έως ότου το μείγμα να ξεκολλάει από τα τοιχώματα του μπολ.



ΒΗΜΑ 3

Αφαιρέστε τη ζύμη από το μπολ και τυλίξτε σε διάφανη μεμβράνη. Αφήστε τη να ξεκουραστεί για μισή ώρα ή τοποθετήστε τη στο ψυγείο για 15 λεπτά. Η ζύμη είναι έτοιμη για χρήση.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΕΥΓΕΥΣΤΗ ΖΥΜΗ

ΒΗΜΑ 1

Απλώστε τη ζύμη σε ένα επιστρωμένο με χαρτί ψησίματος ταψί και προσθέστε τοματίνια, κόκκινα κρεμμύδια κομμένα σε φέτες, βρασμένα σπαράγγια και κατσικίσιο τυρί.



ΒΗΜΑ 2

Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 20 λεπτά, ή έως ότου η ζύμη ροδίσει και το τυρί αρχίσει να κάνει φυσαλίδες.

Δοκιμάστε:

ΚΟΤΟΠΙΤΑ
ΜΕ ΠΡΑΣΟ
ΚΑΙ ΖΑΜΠΟΝ

Βλέπε σελίδα
39



ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΧΥΛΟ



ΥΛΙΚΑ

150γρ. αλεύρι
1κ.γ. αλάτι
2 αυγά
75ml ελαιόλαδο
300ml γάλα

ΒΗΜΑ 1

Προσθέστε το αλεύρι και το αλάτι στο μπολ και προσαρμόστε τον αναδευτήρα K.

ΒΗΜΑ 2

Χτυπώντας σε χαμηλή ταχύτητα προσθέστε σταδιακά τα αυγά, το λάδι και το γάλα. Αυξήστε την ταχύτητα στο μέτριο και ανακατέψτε έως ότου το μείγμα ομογενοποιηθεί.



ΒΗΜΑ 3

Αφήστε το μείγμα να ξεκουραστεί για δέκα λεπτά. Είναι έτοιμο για χρήση.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ (PANCAKES)

ΒΗΜΑ 1

Ζεστάνετε λίγο βούτυρο και λάδι σε ένα μεγάλο τηγάνι σοταρίσματος και προσθέτετε την ποσότητα μιας κουτάλας από το χυλό στο κέντρο περιστρέφοντας το τηγάνι ώστε το μείγμα να απλωθεί ομοιόμορφα.



ΒΗΜΑ 2

Τηγανίζετε για ένα λεπτό ή έως ότου εμφανιστούν φυσαλίδες και οι άκρες αρχίζουν να γίνονται τραγανές. Στη συνέχεια αναποδογυρίζετε την τηγανίτα και ψήνετε την άλλη πλευρά.

ΒΗΜΑ 3

Τοποθετείστε σε απορροφητικό χαρτί και σερβίρετε με λεμόνι και ζάχαρη.

ΑΠΛΟ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ



ΥΛΙΚΑ

225γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
225γρ. ζάχαρη άχνη
225γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
4 αυγά
1 κ.σ. εκχύλισμα βανίλιας
1 κ.σ. ζάχαρη άχνη

ΒΗΜΑ 1

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 190°C. Βουτυρώνετε και επιστρώνετε 2 φόρμες κέικ 18 εκ.

ΒΗΜΑ 2

Προσαρμόστε τον αναδευτήρα flexi, προσθέστε το βούτυρο και τη ζάχαρη και ανακατέψτε σε μέτρια ταχύτητα έως ότου το μείγμα γίνει κρεμώδες.

ΒΗΜΑ 3

Με τη μηχανή σε λειτουργία προσθέστε σταδιακά το αλεύρι έως ότου το μείγμα ομογενοποιηθεί καλά και στη συνέχεια προσθέστε τα αυγά ένα ένα, ανακατεύοντας καλά ενδιάμεσα.



ΒΗΜΑ 4

Προσθέστε το εκχύλισμα βανίλιας και ανακατέψτε καλά.



ΒΗΜΑ 5

Μοιράστε το μείγμα στις δύο φόρμες και **ψήστε για 25-30 λεπτά**, ή έως ότου τα κέικ να ροδίσουν και αν τρυπήσετε με ξύλινο καλαμάκι τη μέση του κέικ αυτό θα βγει καθαρό.



ΒΗΜΑ 6

Αφήστε τα να κρυώσουν.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΓΛΑΣΑΡΙΣΜΑ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

ΥΛΙΚΑ

225γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
500γρ. ζάχαρη γλασαρίσματος (άχνη)

ΒΗΜΑ 1

Φτιάξτε μια γέμιση με κρέμα βουτύρου (buttercream) αναμειγνύοντας μαλακωμένο βούτυρο με άχνη ζάχαρη έως ότου γίνει λεία και αφήστε να κρυώσει για 30 λεπτά.

ΒΗΜΑ 2

Απλώστε το γλάσο βουτύρου στο κέικ και επικαλύψτε με μαρμελάδα βατόμουρο, τοποθετήστε το άλλο μισό του κέικ από πάνω, πασπαλίστε με άχνη ζάχαρη και σερβίρετε.

ΒΑΣΙΚΗ ΜΑΡΕΓΚΑ



ΥΛΙΚΑ

4 ασπράδια αυγών
220γρ. ζάχαρη άχνη

ΒΗΜΑ 1

Προσαρμόστε το χτυπητήρι, προσθέστε τα ασπράδια αυγών και χτυπήστε σε χαμηλή ταχύτητα έως ότου αρχίσουν να αφρίζουν ελαφρώς.



ΒΗΜΑ 2

Αυξήστε την ταχύτητα στο δυνατό και χτυπήστε για περίπου 8 λεπτά, ή έως ότου η μαρέγκα αρχίσει να σχηματίζει μυτούλες που στέκονται.



ΒΗΜΑ 3

Χαμηλώστε λίγο την ταχύτητα και προσθέστε τη ζάχαρη, κουταλιά - κουταλιά μέχρι το μείγμα να ομογενοποιηθεί και η μαρέγκα είναι γυαλιστερή.



ΒΗΜΑ 4

Χρησιμοποιήστε τη μαρέγκα για να επικαλύψετε μια πίτα.

Δοκιμάστε:

ΠΙΤΑ ΜΕ
ΛΕΜΟΝΙ
ΚΑΙ ΛΑΪΜ

Βλέπε σελίδα
53



ΜΠΙΣΚΟΤΑ



ΥΛΙΚΑ

225γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
150γρ. καστανή ψιλή ζάχαρη
1 κρόκος αυγού
1 κ.σ. εκχύλισμα ή πάστα βανίλιας
280γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

ΒΗΜΑ 1

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 180°C και επιστρώνετε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος.

ΒΗΜΑ 2

Προσθέστε το βούτυρο και τη ζάχαρη στο μπολ. Προσαρμόστε τον αναδευτήρα K και ανακατέψτε σε μέτρια ταχύτητα μέχρι το μείγμα να γίνει κρεμώδες. Προσθέστε το αυγό και τη βανίλια και ανακατέψτε σε μέτρια ταχύτητα έως ότου τα υλικά ομογενοποιηθούν.



ΒΗΜΑ 3

Με τη μηχανή να λειτουργεί σε χαμηλή ταχύτητα, προσθέστε το αλεύρι σταδιακά μέχρι να ομογενοποιηθεί πλήρως.



ΒΗΜΑ 4

Αφαιρέστε τη ζύμη από το μπολ και ανοίξτε τη σε πάχος 3-5mm.

ΒΗΜΑ 5

Χρησιμοποιώντας ένα κουπ-πατ για μπισκότα (cookie cutter) κόψτε τα μπισκότα και τοποθετήστε τα στο ταψί αφήνοντας κενό ώστε να μην κολλήσουν μεταξύ τους.



ΒΗΜΑ 6

Ψήστε για 10-15 λεπτά, ή έως ότου ροδίσουν ομοιόμορφα. Αφήστε τα να κρυώσουν σε μια σχάρα.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΜΕ ΚΟΜΜΑΤΑΚΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ (CHOC CHIP COOKIES)

Ρίξτε κομματάκια σοκολάτας πάνω στα μπισκότα πριν τα ψήσετε.

ΨΗΣΙΜΟ



Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΠΛΟΥΤΟ ΚΑΙ ΠΟΙΚΙΛΙΑ. ΕΙΝΑΙ ΓΕΜΑΤΟΣ ΑΠΟ ΤΟΣΕΣ ΥΠΕΡΟΧΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΚΑΘΙΣΤΩΝΤΑΣ ΤΟΝ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟ ΤΟΥ ΣΕ ΕΝΑ ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΔΥΣΚΟΛΟ. ΟΛΕΣ ΟΙ ΧΩΡΕΣ ΕΧΟΥΝ ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ ΣΥΝΤΑΓΩΝ ΓΙΑ ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΚΕΙΚ ΚΑΙ ΟΛΕΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΝ ΠΟΛΛΕΣ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΚΑΙ ΥΦΕΣ.

Το ψήσιμο περιλαμβάνει τα πάντα: από ψωμί και κέικ μέχρι πίτες, γλυκίσματα και πουτίγκες. Εδώ έχω καλύψει τα περισσότερα από αυτά. Σε αυτό τον τομέα η Κουζίνομηχανή Kenwood Chef πραγματικά διαπρέπει καθιστώντας τη όλη διαδικασία πολύ πιο εύκολη.



Ο γάντζος ζύμης εξοικονομεί τόσο πολύ χρόνο και προσπάθεια στο ζύμωμα ενώ ο - σήμα κατατεθέν - “αναδευτήρας Κ” είναι ασυναγώνιστος. Η διαδικασία του ψησίματος μπορεί να μοιάζει λίγο τρομακτική κάποιες φορές, αλλά με την Κουζίνομηχανή Kenwood Chef γίνεται απόλαυση.

ΨΩΜΙ ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ

25

ΜΠΑΚΕΤΑ

26

ΨΩΜΙ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ ΜΕ ΚΥΜΙΝΟ ΚΑΙ ΜΑΡΑΘΟ

27

ΨΩΜΙ “ΤΙΓΡΗΣ” ΜΕ ΛΑΔΙ ΚΑΡΥΔΙΟΥ

28

ΡΩΣΙΚΟ ΨΩΜΙ ΣΙΚΑΛΗΣ ΜΕ ΜΕΛΑΣΑ

29

ΜΠΡΙΟΣ

31

ΨΩΜΙ ΝΑΑΝ ΜΕ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙ

33

ΣΠΙΤΙΚΗ ΠΙΤΑ ΓΙΑ ΝΤΟΝΕΡ ΚΑΙ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ

34

ΨΩΜΑΚΙΑ ΓΙΑ ΜΙΝΙ BURGER

35

ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ ΠΑΡΜΑΣ, ΡΟΚΑ, ΚΑΠΑΡΗ ΚΑΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

37

ΚΟΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΠΡΑΣΟ ΚΑΙ ΖΑΜΠΟΝ

39

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΚΑΙ ΡΑΙΝ ΑΥ CHOCOLAT (ΨΩΜΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ)

41

ΝΟΡΒΗΓΙΚΑ ΡΟΛΑ ΚΑΝΕΛΑΣ (SKILLINGSBOLLER)

42

ΑΦΡΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΜΕ ΣΙΡΟΠΙ ΣΦΕΝΔΑΜΟΥ (MAPLE SYRUP)

43

ΓΟΥΓÈRES (ΣΟΥ) ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ

44

ΣΤΡΙΦΤΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΚΙΑ ΜΕ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΠΑΠΡΙΚΑ

45

ΜΙΚΡΑ ΚΕΪΚ (MUFFINS) ΜΕ ΤΣΑΙ LAPSANG SOUCHONG

46

ΜΠΡΑΟΥΝΙΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΤΣΙΛΙ ΚΑΙ ΚΟΝΙΑΚ

47

ΟΛΛΑΝΔΙΚΗ ΤΡΙΦΤΗ ΜΗΛΟΠΙΤΑ ΤΗΣ ΠΕΝΣΥΛΒΑΝΙΑ

49

ΤΑΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

50

ΚΕΪΚ ΣΕ ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ ΦΟΡΜΑ ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ, ΚΑΡΔΑΜΟ ΚΑΙ ELDERFLOWER (ΑΦΡΟΥΣΥΛΙΑ)

51

ΚΕΪΚ ΛΕΜΟΝΙ ΜΕ ΠΟΛΕΝΤΑ

52

ΠΙΤΑ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΛΑΪΜ

53

ΜΑΚΑΡΟΝ

54

ΚΕΪΚ ΚΟΚΚΙΝΟ ΒΕΛΟΥΔΟ (RED VELVET)

55



ΨΩΜΙ ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ

ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ ΜΙΑ ΜΙΚΡΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ, ΟΣΟ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ ΓΙΑ ΝΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΕΤΕ "ΤΟ ΠΡΟΖΥΜΙ". ΩΣΤΟΣΟ, ΑΦΟΥ ΤΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΕΤΕ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΤΟ ΚΡΑΤΗΣΕΤΕ ΖΩΝΤΑΝΟ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ ΣΧΕΔΟΝ ΕΠ' ΑΟΡΙΣΤΟΝ, ΑΡΚΕΙ ΝΑ ΤΟ ΤΡΟΦΟΔΟΤΕΙΤΕ ΤΑΚΤΙΚΑ. Η ΓΕΥΣΗ ΚΑΙ Η ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗ ΑΞΙΖΟΥΝ ΤΟΝ ΚΟΠΟ.

ΜΕΡΙΔΕΣ	Δίνει 2 καρβέλια
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	5 ημέρες για το προζύμι, 25 λεπτά και 3 ώρες για να φουσκώσει
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟ	30-35 λεπτά
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	250°C / Αέριο 9
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Ταψί ψησίματος, χαρτί ψησίματος και ένα ρηχό επιστρωμένο ταψί

ΕΡΓΑΛΕΙΑ



ΥΛΙΚΑ

Για το προζύμι:

125ml φυσικό γιαούρτι
150ml βουτυρόγαλα
400γρ. αλεύρι σίκαλης
100γρ. σκληρό αλεύρι τύπου '00'
250ml νερό

Για τα καρβέλια:

350ml νερό
550γρ. σκληρό λευκό αλεύρι και λίγο επιπλέον για πασπάλισμα
1 κ.γ. αλάτι
300γρ. προζύμι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Παρασκευάστε το προζύμι πέντε ημέρες πριν αναμειγνύοντας πρώτα σε ένα μπολ το γιαούρτι, 100ml βουτυρόγαλα και προσθέστε ανακατεύοντας 100γρ. από το αλεύρι σίκαλης. Σκεπάστε το και αφήστε το σε θερμοκρασία δωματίου για 24 ώρες.

► Την επόμενη ημέρα ανακατέψτε 100γρ. από το αλεύρι σίκαλης. Καλύψτε και αφήστε το σε θερμοκρασία δωματίου για 48 ώρες.

► Αφαιρέστε περίπου 100γρ. από το μείγμα του προζυμιού. Προσθέστε ακόμα 200γρ. αλεύρι σίκαλης, 100ml νερό και τα υπόλοιπα 50ml βουτυρόγαλα. Ανακατέψτε καλά, καλύψτε και αφήστε για ακόμα 24 ώρες.

► Την επόμενη ημέρα προσθέστε 100γρ. αλεύρι τύπου '00' και 150ml νερό. Ανακατέψτε καλά, καλύψτε και αφήστε για ένα τελευταίο 24ωρο. Στη συνέχεια είναι έτοιμο προς χρήση. Διατηρήστε το στο ψυγείο και κάθε 2-3 ημέρες αφαιρέστε το ένα τρίτο και αντικαταστήστε το με ίση ποσότητα από νερό και αλεύρι σίκαλης και ανακατέψτε καλά. Με αυτό τον τρόπο μπορείτε να το κρατήσετε ζωντανό και άμεσα διαθέσιμο επ' αόριστο.

► Για να παρασκευάσετε τις φραντζόλες με προζύμι προσθέστε το νερό, 500γρ. λευκό σκληρό αλεύρι για ψωμί και αλάτι στο μπολ. Ρίξτε μέσα 300γρ. προζύμι, προσαρμόστε το γάντζο ζύμης και ζυμώστε καλά σε μέτρια ταχύτητα για 10 λεπτά, έως ότου αποκτήσετε μια δυνατή, λεία και ελαστική ζύμη. Αφαιρέστε το μπολ και καλύψτε το με υγρό πανί και αφήστε το να φουσκώσει για 3 έως 4 ώρες.

► Αλευρώστε μια επιφάνεια εργασίας και αφαιρέστε τη ζύμη από το μπολ. Χωρίστε τη ζύμη στα δύο, ζυμώστε για να αφαιρέσετε τον αέρα και πλάστε τη σε δύο καρβελάκια. Λαδώστε ελαφρώς δύο μπολ και τοποθετήστε τη ζύμη στα μπολ, καλύψτε τα και αφήστε για τρεις ώρες.

► Προθερμαίνετε το φούρνο στους 250°C και επιστρώστε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος.


► Αφαιρέστε τη ζύμη από τα μπολ και τοποθετήστε τη στο ταψί, πασπαλίστε καλά με αλεύρι και χαράξτε ένα σταυρό στο πάνω μέρος κάθε καρβελιού.

► Βράστε λίγο νερό στο βραστήρα και ρίξτε λίγο από το νερό σε ένα ρηχό ταψί και τοποθετήστε το στο κάτω μέρος του φούρνου (αυτό δημιουργεί ατμό ο οποίος βοηθά να σχηματιστεί κόρα).

► Ψήστε τα καρβελάκια στο φούρνο για 35 λεπτά ή έως ότου να ακούγεται ένας κούφιος ήχος όταν το χτυπάτε. Αφήστε τα να κρυώσουν σε σχάρα για περίπου μία ώρα.



ΜΠΑΚΕΤΑ

ΜΕΡΙΔΕΣ	Δίνει μέχρι 3 μπακέτες
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	25 λεπτά και 7 ώρες χρόνος φουσκώματος
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	20 λεπτά
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	240°C /Αέριο 9
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Λαμαρίνα ψησίματος και ρηχό ταψί ψησίματος
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	

ΥΛΙΚΑ

2x 7γρ. ξηρή μαγιά
1 κ.γ. ζάχαρη
1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις και λίγο επιπλέον για πασπάλισμα
2 κ.γ. αλεύρι
450-500ml νερό
Ελαιόλαδο, για λάδωμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Προθερμάνετε το φούρνο στους 240°C βαθμούς.

► Προσαρμόστε το γάντζο ζύμης και προσθέστε τη μαγιά, τη ζάχαρη και λίγο ζεστό νερό. Αφήστε για 3 - 4 λεπτά μέχρι να αφρίσει και στη συνέχεια προσθέστε το μισό αλεύρι, 250ml νερό και αλάτι.

► Ζυμώστε για 5 λεπτά σε μέτρια ταχύτητα. Στη συνέχεια αφαιρέστε το μπολ και καλύψτε το με ένα υγρό πανί. Αφήστε το μείγμα να ξεκουραστεί για 5 ώρες.

► Προσθέστε το υπόλοιπο από το αλεύρι και το νερό και ζυμώστε σε μέτρια ταχύτητα για 10 λεπτά, μέχρι να δημιουργηθεί μια πολύ ελαστική ζύμη.

► Λαδώστε τις πλευρές του μπολ και καλύψτε τη ζύμη με υγρό πανί. Αφήστε τη να ξεκουραστεί όλη τη νύχτα ή τουλάχιστον για 2 ώρες.

► Ζυμώστε τη ζύμη για ένα λεπτό, αφαιρέστε τη από το μπολ σε μια αλευρωμένη επιφάνεια και κόψτε τη στα τρία. Πλάστε κάθε κομμάτι σε σχήμα μπακέτας και με μια κοφτερή λεπίδα χαράξτε κάθε μια διαγώνια τέσσερις φορές και πασπαλίστε ελαφρώς με αλεύρι.

► Τοποθετήστε τις σε λαμαρίνα ψησίματος και αφήστε τις για 15 λεπτά.


► Βράστε λίγο νερό στο βραστήρα και ρίξτε λίγο από το νερό σε ένα ρηχό ταψί. Τοποθετήστε το στο κάτω μέρος του φούρνου (αυτό δημιουργεί ατμό ο οποίος βοηθά να σχηματιστεί κόρα).

► **Ψήστε τις μπακέτες για περίπου 20 λεπτά** μέχρι να γίνουν τραγανές και να ροδίσουν. Αφήστε τις να κρυώσουν σε σχάρα και καταναλώστε τις την ίδια ημέρα.



ΨΩΜΙ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ ΜΕ ΚΥΜΙΝΟ ΚΑΙ ΜΑΡΑΘΟ

ΤΟ ΨΩΜΙ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ ΕΙΝΑΙ ΜΙΑ ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΗ ΣΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΨΩΜΙΑ ΚΑΙ ΔΙΝΕΙ ΜΙΑ ΜΑΛΑΚΗ ΚΑΙ ΕΥΘΥΡΥΠΗ ΖΥΜΗ Η ΟΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ ΤΕΛΕΙΑ ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΡΡΟΦΑ ΣΑΛΤΣΕΣ.

ΜΕΡΙΔΕΣ	4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	10 λεπτά
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	30 λεπτά
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	200°C /Αέριο 6
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Φόρμα ψωμιού
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	

ΥΛΙΚΑ

1 κ.σ. σπόρους μάραθου
1 κ.σ. σπόρους κύμινου
1 κ.σ. αλεσμένο μάραθο
1 κ.σ. αλεσμένο κύμινο
250γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
250γρ. καλαμπόκι / πολέντα
1 κ.σ. μπέικιν πάουντερ
50ml νερό
1 κ.γ. αλάτι
2 αυγά, χτυπημένα
250ml βουτυρόγαλα
60γρ. βούτυρο, λιωμένο
60γρ. ψιλή ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200°C και λαδώνετε μια φόρμα ψωμιού.

► Ψήστε τους σπόρους του μάραθου και του κύμινου σε ένα στεγνό τηγάνι μέχρι να ευωδιάσουν και φυλάξτε τους.

► Προσθέστε το αλεύρι, το καλαμπόκι, το μπέικιν πάουντερ, τα αλεσμένα μυρωδικά, το νερό και το αλάτι στο μπολ. Προσαρμόστε το γάντζο ζύμης.



► Σε ένα ξεχωριστό μπολ αναμείξτε τα αυγά, το βουτυρόγαλα, το λιωμένο βούτυρο και τη ζάχαρη. Προσθέστε το μείγμα στο μπολ και ζυμώστε σε υψηλή ταχύτητα για περίπου 10 δευτερόλεπτα ώστε το μείγμα να παραμείνει σβολιασμένο.

► Αδειάστε το μείγμα στη λαδωμένη φόρμα ψωμιού, πασπαλίστε με τους σπόρους του κύμινου και **μάραθου και ψήστε για περίπου μισή** ώρα έως ότου η ζύμη γίνει σταθερή και ελαφρώς ελαστική. Αφήστε να κρυώσει σε μια σχάρα και σερβίρετε ελαφρώς ζεστό.



ΨΩΜΙ “ΤΙΓΡΗΣ” ΜΕ ΛΑΔΙ ΚΑΡΥΔΙΟΥ

ΕΝΑ ΥΠΕΡΟΧΟ ΜΑΛΑΚΟ ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΗ ΚΟΡΑ ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΕΤΑΙ ΑΠΟ ΡΥΖΑΛΕΥΡΟ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΚΑΡΥΔΙΟΥ. ΜΕ ΑΥΤΟ ΤΟΝ ΤΡΟΠΟ ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙΤΑΙ ΣΤΗΝ ΚΟΡΑ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ ΤΟ ΑΝΑΓΛΥΦΟ ΣΧΕΔΙΟ (ΜΟΙΑΖΕΙ ΜΕ ΡΙΓΕΣ ΤΙΓΡΗΣ) ΑΠΟ ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΠΑΙΡΝΕΙ ΤΟ ΟΝΟΜΑ ΤΟΥ.

ΜΕΡΙΔΕΣ	4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	10 λεπτά συν 1 ώρα και 30 λεπτά για να φουσκώσει και να ξεκουραστεί
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	25-30 λεπτά
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	200°C / Αέριο 6
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Χαρτί ψησίματος και ταψί
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	 

ΥΛΙΚΑ

7γρ. ξηρή μαγιά εύκολης δράσης
300ml χλιαρό νερό
Μια πρέζα ζάχαρη
450γρ. σκληρό λευκό αλεύρι
Μια πρέζα αλάτι
“Για τον πολτό” “τίγρης”:
30γρ. αλεύρι ρυζιού
1κ.γ. ξηρή μαγιά ταχείας δράσης
1 κ.γ. ψιλή ζάχαρη
50ml χλιαρό νερό
2 κ.γ. λάδι καρυδιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Τοποθετείστε τη μαγιά, λίγο ζεστό νερό και τη ζάχαρη σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη για περίπου 10 λεπτά μέχρι να αφρίσει.

► Ρίξτε το αλεύρι στο μπολ με το μείγμα της μαγιάς, προσθέστε το υπόλοιπο νερό και προσαρμόστε το γάντζο ζύμης.

► Προσθέστε λίγο αλάτι και θέστε τη μηχανή σε χαμηλή ταχύτητα λειτουργίας. Σταδιακά αυξήστε την ταχύτητα στο μέτριο όταν το αλεύρι και το νερό ενσωματωθούν.

► Αφήστε τη μηχανή σε λειτουργία για 8 - 9 λεπτά και στη συνέχεια αφαιρέστε το μείγμα από το μπολ και καλύψτε με υγρό πανί. Αφήστε το σε ζεστό μέρος για περίπου μια ώρα ή έως ότου διπλασιαστεί σε όγκο.

► Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200°C και επιστρώνετε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος.



► Προσαρμόστε τον αναδευτήρα Κ και φτιάξτε τον πολτό αναμιγνύοντας μαζί το ριζάλευρο, τη μαγιά, τη ζάχαρη και το νερό ανακατεύοντας σε χαμηλή ταχύτητα. Αυξήστε σε υψηλή ταχύτητα και προσθέστε το λάδι καρυδιού. Ανακατέψτε καλά και αφήστε το μείγμα στην άκρη.

► Πλάστε τη ζύμη σε στρογγυλό καρβέλι και τοποθετήστε το στο ταψί. Αλείψτε στην πάνω επιφάνεια τον πολτό και αφήστε να ξεκουραστεί για 30 λεπτά.

► **Ψήστε για 25 - 30 λεπτά.** Αφαιρέστε το από το φούρνο και αφήστε το να κρυώσει σε σχάρα.

ΡΩΣΙΚΟ ΨΩΜΙ ΣΙΚΑΛΗΣ ΜΕ ΜΕΛΑΣΑ

ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΡΩΣΙΚΟ ΨΩΜΙ ΕΙΝΑΙ ΓΕΥΣΤΙΚΟΤΑΤΟ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ.

ΜΕΡΙΔΕΣ	4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	10 λεπτά συν 1 ώρα και 30 λεπτά για να φουσκώσει και να ξεκουραστεί
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	30 λεπτά
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	240°C / Αέριο 9
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Φόρμα ψωμιού
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	 

ΥΛΙΚΑ

450γρ. αλεύρι σίκαλης
450γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
7γρ. ξηρή μαγιά εύκολης δράσης
45γρ. ψιλή ζάχαρη
500ml ζεστό νερό
2 κ.σ. μελάσα
2 κ.γ. αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Προσαρμόστε τον αναδευτήρα Κ και ανακατέψτε όλα τα υλικά, εκτός από το αλάτι, σε χαμηλή ταχύτητα για περίπου τέσσερα λεπτά, ή έως ότου ομογενοποιηθούν καλά. Προσθέστε το αλάτι και ανακατέψτε για ακόμα 30 δευτερόλεπτα.

► Αφαιρέστε τον αναδευτήρα Κ και προσαρμόστε το γάντζο ζύμης. Ζυμώστε σε μέτρια ταχύτητα για 10 λεπτά, ξύνοντας τη ζύμη από το μπολ συχνά.

► Αφαιρέστε το μπολ και καλύψτε το με υγρό πανί. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για μια ώρα ή μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.



► Τοποθετήστε το μείγμα σε φόρμα ψωμιού ή πλάστε το σε φραντζόλα και τοποθετήστε το σε επιστρωμένο ταψί. Αφήστε το για ακόμα 30 λεπτά.

► Αλείψτε το πάνω μέρος με νερό και λειάνετε την επιφάνεια με μια σπάτουλα. **Ψήστε για 45 λεπτά στους 240°C.** Αφαιρέστε από το φούρνο και αφήστε το να κρυώσει σε σχάρα.





ΜΠΡΙΟΣ

ΜΕΡΙΔΕΣ	1
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	50 λεπτά και επιπλέον 2 ώρες για να φουσκώσει
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	1 ώρα 15 λεπτά
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	200°C / Αέριο 6
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Φόρμα ψωμιού
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	 

ΥΛΙΚΑ

7γρ. ξηρή μαγιά εύκολης δράσης
60ml ζεστό γάλα
450γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1 κ.σ. αλάτι
4 αυγά, χτυπημένα
250γρ. βούτυρο
30γρ. φιλί ζάχαρη
Για επάλειψη:
1 αυγό, χτυπημένο με 2 κ.σ. γάλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Προσθέστε τη μαγιά και το γάλα στο μπολ και αφήστε για 5 λεπτά.
- Προσθέστε το αλεύρι, το αλάτι και τα αυγά και προσαρμόστε το γάντζο ζύμης. Ζυμώστε σε χαμηλή ταχύτητα για 5 λεπτά.
- Αυξήστε σε μέτρια ταχύτητα και ζυμώστε για επιπλέον 10 λεπτά μέχρι να έχετε μια λεία, ελαστική ζύμη.
- Αφαιρέστε τη ζύμη από το μπολ και βάλτε τη στην άκρη. Αφαιρέστε το γάντζο ζύμης και προσαρμόστε τον αναδευτήρα Κ. Ανακατέψτε μαζί το βούτυρο και τη ζάχαρη μέχρι το μείγμα να γίνει κρεμώδες.
- Προσθέστε τη ζύμη και χτυπήστε μέχρι να ενσωματωθεί καλά το μείγμα και η ζύμη να είναι γυαλιστερή και να ξεκολλάει από το μπολ.
- Αφαιρέστε το μπολ και καλύψτε το με υγρό πανί. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε ζεστό μέρος για περίπου δύο ώρες.


- Προσαρμόστε το γάντζο ζύμης και ζυμώστε πάλι τη ζύμη σε χαμηλή ταχύτητα για δύο λεπτά. Αφαιρέστε από το μπολ, καλύψτε το και τοποθετήστε το στο ψυγείο για όλη τη νύχτα.
- Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200 °C και λαδώνετε μια φόρμα ψωμιού.
- Αφαιρέστε τη ζύμη από το ψυγείο και χωρίστε τη σε δύο κομμάτια. Το ένα κομμάτι να είναι μισό σε μέγεθος από το άλλο. Πλάστε το μεγαλύτερο κομμάτι σε καρβέλι και τοποθετήστε το στο ταψί. Χωρίστε το μικρότερο δεύτερο κομμάτι σε 6 ξεχωριστές μπάλες και πιέστε την κάθε μια στο πάνω μέρος του καρβελιού.
- Επαλείψτε το πάνω μέρος με το χτυπημένο αυγό και το γάλα, αφήστε να φουσκώσει για μια ώρα ή μέχρι να διπλασιαστεί σε μέγεθος.
- Ψήνουμε το μπριος για 15 λεπτά. Χαμηλώστε τη θερμοκρασία στους 160 °C και **ψήστε για άλλα 50-60 λεπτά.**
- Αφαιρέστε από τον φούρνο και αφήστε το να κρυώσει στη φόρμα για 5 λεπτά πριν το αδειάσετε σε μια σχάρα.





ΨΩΜΙ ΝΑΑΝ ΜΕ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙ

ΤΟ ΨΩΜΙ ΝΑΑΝ ΕΙΝΑΙ ΕΝΑ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΜΑΛΑΚΟ, ΑΦΡΑΤΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΥΠΕΡΟΧΑ ΞΕΡΟΨΗΜΕΝΑ ΣΗΜΕΙΑ. ΤΟ ΜΥΣΤΙΚΟ ΕΙΝΑΙ ΝΑ ΕΧΕΤΕ ΤΗ ΣΧΑΡΑ ΟΣΟ ΤΟ ΔΥΝΑΤΟ ΠΙΟ ΖΕΣΤΗ ΚΑΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΕΝΑ ΠΟΛΥ ΖΕΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ ΝΑ ΑΝΑΠΑΡΑΓΕΤΕ ΤΙΣ ΥΨΗΛΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΤΟΥ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ TANDOOR.

ΜΕΡΙΔΕΣ	4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	10 λεπτά και επιπλέον χρόνος για να φουσκώσει
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	30 λεπτά
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Τηγάνι από χυτοσίδηρο ή επίπεδο τηγάνι
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	

ΥΛΙΚΑ

7γρ. ξηρή μαγιά εύκολης δράσης
60ml ζεστό γάλα
500γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1 κ.σ. ζάχαρη
2 κ.γ. σπόρους nigella (μαύρο κύμινο)
400ml ζεστό γάλα
45ml φυσικό γιαούρτι
1 αυγό, χτυπημένο
1 κ.γ. αλεσμένο κολιάνδρο
Ηλιέλαιο
2 κ.σ. λιωμένο βούτυρο
2 κ.σ. φιλοκομμένο κολιάνδρο
Αλάτι και πιπέρι για καρύκευμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Ανακατέψτε τη μαγιά με λίγο ζεστό γάλα σε ένα μπολ και αφήστε για 10 λεπτά.

► Προσαρμόστε το γάντζο ζύμης και προσθέστε το αλεύρι, τη ζάχαρη και τους σπόρους nigella στο μπολ. Προσθέστε τη μαγιά και ζυμώστε καλά σε μέτρια ταχύτητα.

► Με τη μηχανή σε λειτουργία, προσθέστε το ζεστό γάλα και το γιαούρτι, στη συνέχεια, προσθέστε το αυγό και μια πρέζα αλάτι. Ζυμώστε για 10 λεπτά σε χαμηλή ταχύτητα.

► Αφαιρέστε το μπολ και καλύψτε με ένα υγρό πανί. Αφήστε το κάπου ζεστά να φουσκώσει για μια ώρα. Προσθέστε μια κουταλιά της σούπας αλεύρι ή δυο εάν είναι πολύ υγρό.


► Ρίξτε αρκετή ποσότητα αλεύρι σε μια επιφάνεια εργασίας και κόψτε κομμάτια μεγέθους γροθιάς από τη ζύμη. Ανοίξτε με τον πλάστη σε σχήμα μεγάλου δακρύου πάχους περίπου 1 εκατοστού. Πασπαλίστε με το τριμμένο μαύρο πιπέρι. Αφήστε να φουσκώσουν για άλλα 30 λεπτά, ενώ θερμάνετε ένα τηγάνι από χυτοσίδηρο ή επίπεδο τηγάνι σε υψηλή θερμοκρασία.

► Προσθέστε λίγο λάδι στο τηγάνι και τοποθετήστε μέσα ένα από τα ψωμιά. **Ψήστε για ένα λεπτό** μέχρι το επάνω μέρος να αρχίσει να φουσκώνει και να ροδίζει λίγο. Αφαιρέστε από το τηγάνι και κρατήστε το ζεστό σε προθερμασμένη σχάρα. Ενώ επαναλαμβάνετε τη διαδικασία με τα υπόλοιπα, φροντίστε να διατηρείτε το τηγάνι πολύ καυτό.

► Αλείψτε με το λιωμένο βούτυρο και πασπαλίστε με το φρέσκο κολιάνδρο. Σερβίρετε με κάρυ της επιλογής σας.



ΣΠΙΤΙΚΗ ΠΙΤΑ ΓΙΑ ΝΤΟΝΕΡ ΚΑΙ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ

ΜΕΡΙΔΕΣ	6
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	15 λεπτά και επιπλέον 1 ώρα για να φουσκώσει
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	2 λεπτά για κάθε πίτα
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Πλάστης, τηγάνι από χυτοσίδηρο ή επίπεδο τηγάνι και χαρτί ψησίματος
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	

ΥΛΙΚΑ

7γρ. ξηρή μαγιά εύκολης δράσης
1 κ.σ. ζάχαρη
300γρ. σκληρό αλεύρι
150ml χλιαρό νερό
2 κ.σ. ελαιόλαδο
2 κ.σ. αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Προσθέστε τη μαγιά και λίγο ζεστό νερό με την ζάχαρη στο μπολ. Όταν αρχίσει να αφρίζει προσθέστε το αλεύρι. Στερεώστε το γάντζο ζύμης και ζυμώστε σε χαμηλή ταχύτητα, προσθέτοντας σταδιακά το νερό και το λάδι, ενώ συνεχίζει το ζύμωμα.

► Προσθέστε το αλάτι και ζυμώστε για άλλα 5 λεπτά.

► Αφαιρέστε το μπολ, σκεπάστε με ένα πανί και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε ζεστό μέρος για τουλάχιστον μία ώρα.

► Αδειάστε τη ζύμη από το μπολ σε μια αλευρωμένη επιφάνεια και αφαιρέστε τον αέρα από αυτή ζυμώνοντας τη λίγο.

► Χωρίστε τη ζύμη σε έξι μπάλες. Θα μπορούσατε να προσθέσετε μερικές νιφάδες τσίλι, πιπέρι ή κύμινο σε μερικές από αυτές, αν σας αρέσει.



► Ανοίγουμε κάθε μπάλα με τον πλάστη σε μέγεθος 15 εκατοστών περίπου.

► Λαδώνετε το τηγάνι από χυτοσίδηρο/ επίπεδο τηγάνι με λίγο λάδι και το ζεστένετε μέχρι να κάψει, αλλά όχι να καπνίσει. **Ψήστε κάθε ψωμί για λίγα λεπτά από κάθε πλευρά μέχρι να αρχίσουν να φουσκώσουν.**

► Στοιβάζετε τα σε λαδόκολλα και σερβίρετε. Μπορείτε να τα κρατήσετε ζεστά τυλιγμένα σε ένα πανί σε χαμηλή θερμοκρασία στο φούρνο, αν χρειαστεί.



ΨΩΜΑΚΙΑ ΓΙΑ MINI BURGER

ΜΕΡΙΔΕΣ	12
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	10 λεπτά και επιπλέον 1 ώρα για να φουσκώσει
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	20 λεπτά
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	190°C / Αέριο 5
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Ταψί
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	 

ΥΛΙΚΑ

250ml γάλα
30γρ. βούτυρο, λιωμένο
1 αυγό
400γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
7γρ. ξηρή μαγιά εύκολης δράσης
60γρ. ψιλή ζάχαρη
Μια πρέζα αλάτι
1 αυγό χτυπημένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Προθερμαίνεται το φούρνο στους 190°C.

Προσθέστε το γάλα, το βούτυρο και το αυγό στο μπολ και τοποθετήστε το χτυπητήρι. Χτυπήστε σε χαμηλή ταχύτητα.

► Αφαιρέστε το χτυπητήρι και προσαρμόστε το γάντζο ζύμης. Προσθέστε το αλεύρι, τη μαγιά, τη ζάχαρη και το αλάτι. Ζυμώστε σε μέτρια ταχύτητα για 6 έως 8 λεπτά.

► Καλύψτε το μπολ με ένα πανί και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε ζεστό μέρος για μια ώρα, ή μέχρι να διπλασιαστεί σε μέγεθος.

► Αφαιρέστε τη ζύμη από το μπολ και πλάστε σε 12 ψωμάκια, τοποθετήστε τα σε ένα ταψί και αφήστε τα να φουσκώσουν για άλλα 20 λεπτά.


► Αλειψτε με λίγο χτυπημένο αυγό και **ψήστε στο φούρνο για περίπου 20 λεπτά**, ή μέχρι να ροδίσουν και να είναι μαλακά. Αφήστε τα να κρυώσουν.





ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ ΠΑΡΜΑΣ, ΡΟΚΑ, ΚΑΠΑΡΗ ΚΑΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

ΑΦΗΝΟΝΤΑΣ ΤΗ ΖΥΜΗ ΝΑ ΦΟΥΣΚΩΣΕΙ ΓΙΑ
24 ΩΡΕΣ ΕΠΙΤΥΓΧΑΝΕΤΕ ΥΠΕΡΟΧΗ ΓΕΥΣΗ
ΚΑΙ ΚΡΟΥΣΤΑ.

ΜΕΡΙΔΕΣ	4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	5 λεπτά και επιπλέον 24 ώρες για να φουσκώσει η ζύμη
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	12 λεπτά
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	250°C / Αέριο 9
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☺
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Για τη Ζύμη:

500γρ. σκληρό αλεύρι,
κατά προτίμηση τύπου '00'
7γρ. ξηρή μαγιά
1 κ.σ. ζάχαρη
100ml χλιαρό νερό
1 κ.σ. αλάτι
30ml ελαιόλαδο

Για την επκάλυψη:

Πολτό τομάτας
150γρ. μοτσαρέλα,
τριμμένη ή έμμενταλ, κομμένο
4 κ.σ. κάπαρη
75γρ. παρμεζάνα
4 φέτες ζαμπόν Πάρμας
100γρ. φύλλα ρόκας
Λίγο ελαιόλαδο
Αλάτι και πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Για να φτιάξετε τη ζύμη: προσθέστε το αλεύρι, τη μαγιά και τη ζάχαρη στο μπολ. Προσαρμόστε το γάντζο ζύμης και ζυμώστε σε χαμηλή ταχύτητα προσθέτοντας σταδιακά το νερό. Ζυμώστε καλά για λίγα λεπτά και προσθέστε το αλάτι.

► Αυξήστε την ταχύτητα στο μέτριο, προσθέστε το λάδι και ζυμώστε για 10 λεπτά.

► Βάλτε τη ζύμη σε ένα μεγάλο μπολ και καλύψτε με ένα υγρό πανί. Αφήστε τη να φουσκώσει για 2 ώρες. Στη συνέχεια αφαιρέστε τον αέρα από τη ζύμη. Αφήστε τη να φουσκώσει για επιπλέον 2 ώρες. Κατόπιν, καλύψτε τη με λαδωμένη διάφανη μεμβράνη και τοποθετήστε τη στο ψυγείο για έως και 20 ώρες.

► Αφαιρέστε τη ζύμη από το ψυγείο και χωρίστε τη σε τέσσερις μπάλες και ανοίξτε τις ώστε να γίνουν λεπτές πίτες.

► Προθερμαίνετε το φούρνο στους 250°C.

► Απλώστε τον πολτό ντομάτας πάνω στη βάση αφήνοντας ένα κενό 2 εκατοστών περιμετρικά. Πασπαλίστε με το τυρί και ρίξτε λίγο αλάτι και πιπέρι.

► Πασπαλίστε με την κάπαρη και τη μισή παρμεζάνα και **ψήστε κατευθείαν στο ράφι του φούρνου για 12 λεπτά**, ή μέχρι το τυρί να βράσει και να δημιουργηθεί μια χρυσή κρούστα.

► Αφαιρέστε από το φούρνο και τοποθετήστε το ζαμπόν Πάρμας και τα φύλλα ρόκας. Ραντίστε με ελαιόλαδο και σερβίρετε.





ΚΟΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΠΡΑΣΟ ΚΑΙ ΖΑΜΠΟΝ

ΜΕΡΙΚΕΣ	4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	25 λεπτά και επιπλέον χρόνος για να ξεκουραστεί
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	60 λεπτά
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	180°C / Αέριο 4
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Σκεύος για πίτα/τάρτα και φασόλια ψησίματος

ΕΡΓΑΛΕΙΑ



ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη:

150γρ. κρύο ανάλατο βούτυρο, κομμένο σε κύβους
30γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
2 αυγά, 1 χτυπημένο
1 πρέζα αλάτι
30ml νερό

Για τη γέμιση:

1 κρεμμύδι
1 πράσο
1 σκελίδα σκόρδο
6 μπουτία κοτόπουλου, χωρίς πέτσα και χωρίς κόκαλα
200ml βερμούτ ή λευκό κρασί
200ml κρέμα γάλακτος
125γρ. ζαμπόν κομμένο σε κύβους
1 κουταλιά της σούπας ψιλοκομμένο εστραγκόν

Για τη σάλτσα ρου (roux):

50γρ βούτυρο
50γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
200ml ζωμό κότας
Ελαιόλαδο
Αλάτι και πιπέρι για καρύκευμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Προθερμαίνεται το φούρνο στους 180°C.

► Προσθέστε το βούτυρο, το αλεύρι, ολόκληρο το αυγό και το αλάτι στο μπλ, προσαρμόστε τον αναδευτήρα Κ και ανακατέψτε σε μέτρια ταχύτητα μέχρι το μείγμα να μαζευτεί σε μια μπάλα. Προσθέστε λίγο νερό, εάν είναι απαραίτητο.

► Σε μια αλευρωμένη επιφάνεια ανοίξτε τη ζύμη σε σχήμα παραλληλόγραμμου, τυλίξτε το σε διάφανη μεμβράνη και αφήστε το να ξεκουραστεί στο ψυγείο για μισή ώρα.

► Κόβετε σε πολύ λεπτές φέτες τα κρεμμύδια, τα πράσα και το σκόρδο και σοτάρετε ελαφρώς σε λίγο ελαιόλαδο μέχρι να γίνουν διάφανα και μαλακά. Αλατοπιπερώστε καλά.

► Κόψτε το κοτόπουλο σε κύβους και προσθέστε το στο τηγάνι. **Μαγειρέψτε για περίπου 8 λεπτά.** Προσθέστε το βερμούτ και ανακατέψτε καλά. Μόλις αρχίσει να βράζει και μειωθεί στο μισό, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και προσθέστε την κρέμα γάλακτος. Σιγοβράστε για 5 λεπτά και προσθέστε το ζαμπόν κομμένο σε κύβους και το εστραγκόν.

► Σε ένα άλλο σκεύος ετοιμάστε τη σάλτσα ρου λιώνοντας 50γρ. από το βούτυρο σε ένα τηγάνι και ρίχνοντάς το ανακατεύοντας στα 50γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις. Αναμείξτε καλά και **μαγειρέψτε για λίγα λεπτά** σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς. Στη συνέχεια, προσθέστε το ζωμό κοτόπουλου σταδιακά, και το μείγμα του κοτόπουλου με το ζαμπόν. Ανακατέψτε καλά.

► Αφαιρέστε τη ζύμη από το ψυγείο και ανοίξτε τη σε πάχος 1 εκατοστού. Κόψτε αρκετό για να φτιάξετε ένα καπάκι και φυλάξτε το. Τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα ταψί για πίτες/τάρτες και καλύψτε τη με χαρτί ψησίματος. Τοποθετήστε από πάνω τα φασόλια ψησίματος και ψήστε **στο φούρνο για 10 λεπτά.**

► Βγάλτε τη ζύμη από το φούρνο και αφαιρέστε τα φασόλια και το χαρτί ψησίματος, επαλείψτε τη ζύμη με χτυπημένο αυγό και τοποθετήστε ξανά στο **φούρνο για άλλα 5 λεπτά.**

► Αφαιρέστε τη από το φούρνο και γεμίστε τη φόρμα με το μείγμα από το κοτόπουλο και το ζαμπόν, τοποθετήστε τη ζύμη που είχατε κρατήσει στην άκρη από πάνω, διπλώνοντας τις άκρες πάνω από την πίτα. Κάντε μια μικρή τρύπα στη μέση για να φύγει ο ατμός. Επαλείψτε το επάνω μέρος της πίτας με το χτυπημένο αυγό και **ψήστε στο φούρνο για 35-40 λεπτά**, μέχρι η ζύμη να ροδίσει και να γίνει τραγανή.”


► Αφαιρέστε την πίτα από το φούρνο και την αφήνετε για λίγο να κρυώσει.





ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΚΑΙ ΡΑΙΝ ΑΥ CHOCOLAT (ΨΩΜΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ)

ΤΟ ΜΥΣΤΙΚΟ ΓΙΑ ΕΝΑ ΚΑΛΟ ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΕΙΝΑΙ ΜΙΑ ΠΟΛΥ ΦΟΛΙΔΩΤΗ ΖΥΜΗ. ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΕΥΚΟΛΟ ΝΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΕΙ. ΤΟ ΜΟΝΟ ΠΟΥ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ ΕΙΝΑΙ ΛΙΓΗ ΑΓΑΠΗ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ.

ΜΕΡΙΔΕΣ	6
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	35 λεπτά και επιπλέον χρόνος για το φούσκωμα
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	15 λεπτά
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	220°C / Αέριο 7
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹☹☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Πλάστης, ταψί ψησίματος
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	

ΥΛΙΚΑ

7γρ. ξηρή μαγιά εύκολης δράσης
60γρ. ζάχαρη
250ml ζεστό γάλα
500γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις και λίγο επιπλέον για πασάλισμα
Μια πρέζα αλάτι
275γρ. παγωμένο βούτυρο
Για την επάλειψη:
1 αυγό, χτυπημένο
Μαύρη σοκολάτα με 70% κακάο για τα pains au chocolat

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Τοποθετήστε τη ζύμη και 5γρ. από τη ζάχαρη σε ένα μπολ με λίγο από το γάλα. Αφήστε το μείγμα για 3-4 λεπτά μέχρι να αφρίσει.

► Προσθέστε το αλεύρι, το αλάτι και τα υπόλοιπα 55γρ. της ζάχαρης στο μπολ. Προσαρμόστε το γάντζο ζύμης και ανακατέψτε μέχρι να ενωθούν.

► Προσθέστε το μείγμα της μαγιάς και το υπόλοιπο γάλα στο μπολ και ζυμώστε μέχρι το αλεύρι να “δέσει” και να απορροφήσει όλο το γάλα. Προσέξτε να μην ανακατέψετε πολύ γιατί η ζύμη θα είναι βαριά.

► Αφήστε το μείγμα στο μπολ και τοποθετήστε το σε ζεστό μέρος να φουσκώσει για μια ώρα.

► Σε μια αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας απλώστε τη ζύμη σε σχήμα μεγάλου ορθογώνιου, πλάθοντας πάντα προς μια κατεύθυνση.

► Ρίξτε κομματάκια βούτυρο σε όλη την επιφάνεια και διπλώστε στα τρία, από πάνω προς τα κάτω. Απλώστε ξανά τη ζύμη και πασπαλίστε πάλι με κομματάκια βούτυρο. Διπλώστε πάλι στα τρία και αφήστε τη ζύμη στο ψυγείο όλη τη νύκτα.

► Ανοίξτε τη ζύμη σε ορθογώνιο 45 εκ. x 15 εκ. και κόψτε τη σε τρίγωνα (περίπου 20 εκ. x 10 εκ.). Τυλίξτε τα από την κορυφή και καμπυλώστε τα σε σχήμα μισοφέγγαρου. Αφήστε τα να φουσκώσουν για άλλη μία ώρα.

► Επαλείψτε το καθένα με το χτυπημένο αυγό και τοποθετήστε τα σε λαδωμένο ταψί. **Ψήστε στο φούρνο στους 220°C για περίπου 15 λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν.**

► Για να φτιάξετε pains au chocolat, κόψτε τη ζύμη σε ορθογώνια και απλώστε δύο λωρίδες σοκολάτας δίπλα - δίπλα στη μέση της ζύμης. Διπλώστε τις άκρες προς τα μέσα και τυλίξτε τα σε κύλινδρο. Επαλείψτε με το αυγό και ψήστε όπως τα κρουασάν.



ΝΟΡΒΗΓΙΚΑ ΡΟΛΑ ΚΑΝΕΛΑΣ (SKILLINGSBOLLER)

ΑΦΗΣΤΕ ΤΗ ΖΥΜΗ ΝΑ ΦΟΥΣΚΩΣΕΙ ΟΛΟ ΤΟ ΒΡΑΔΥ ΚΑΙ ΘΑ ΕΧΕΤΕ ΝΟΣΤΙΜΑ, ΜΑΛΑΚΑ ΨΩΜΑΚΙΑ ΚΑΝΕΛΛΑΣ ΓΙΑ ΠΡΩΙΝΟ.

ΜΕΡΙΔΕΣ	12
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	20 λεπτά
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	25 λεπτά
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	200°C / Αέριο 6
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Πλάστης, ταψί, χαρτί ψησίματος

ΕΡΓΑΛΕΙΑ 

ΥΛΙΚΑ

250γρ. βούτυρο
400ml γάλα
250γρ. ψιλή ζάχαρη
2 κ.σ. κανέλα
1 κ.γ. κάρδαμο
600γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
7γρ. ξηρή μαγιά εύκολης δράσης
Μια πρέζα αλάτι
2 κ.σ. κρυσταλλική ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Λιώστε το μισό βούτυρο σε ένα τηγάνι και προσθέστε το μισό γάλα, τη μισή ψιλή ζάχαρη, τη μισή κανέλα και όλο το κάρδαμο και αφήστε τα να διαλυθούν.

► Προσθέστε το αλεύρι και τη μαγιά και τοποθετήστε το γάντζο ζύμης και ζυμώστε μέχρι να ενωθούν. Προσθέστε το μείγμα του βουτύρου και το υπόλοιπο γάλα και ζυμώστε μέχρι να έχετε μια ελαφρώς κολλώδη ζύμη. Προσθέστε το αλάτι και ζυμώστε λίγο ακόμη σε μέτρια ταχύτητα έως ότου η ζύμη να ξεκολλά από τις άκρες του μπολ. Μπορεί να χρειαστεί να προσθέσετε λίγο περισσότερο γάλα και αλεύρι για το πετύχετε αυτό.

► Καλύψτε το μπολ με ένα υγρό πανί και αφήστε το να ξεκουραστεί σε ζεστό μέρος για μια ώρα.

► Ζεσταίνετε ελαφρά το υπόλοιπο βούτυρο, την ψιλή ζάχαρη και την κανέλα σε ένα τηγάνι, μέχρι το βούτυρο να μαλακώσει, αλλά να μη λιώσει. Ανακατέψτε καλά και αφήστε το να κρυώσει.

► Χωρίστε τη ζύμη στα δύο και ανοίξτε ένα κομμάτι σε σχήμα ορθογώνιου 50εκ. x 25 εκ. Αλείψτε τη ζύμη με το μείγμα του βουτύρου - κανέλας και ρολάρετε τη δημιουργώντας ένα σφιχτό κύλινδρο.


► Τοποθετήστε τον με την ένωση προς τα κάτω σε ένα ένα ξύλο κοπής και κόψτε τον σε δακτύλιους 3 εκατοστών. Τοποθετήστε τους δακτύλιους οριζόντια στο ταψί αφήνοντας κενό 2 εκατοστών μεταξύ τους. Επαναλάβετε τη διαδικασία με την υπόλοιπη ζύμη.

► Αφήστε τους να φουσκώσουν για μία ώρα, ή όλη τη νύκτα στο ψυγείο.

► Βγάλτε το ταψί από το ψυγείο και προθερμάνετε το φούρνο στους 200°C. Ψήστε τα ψωμάκια για περίπου 20 λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν και φουσκώσουν. Πασπαλίστε τα με κρυσταλλική ζάχαρη. Αφήνετε να κρυώσουν για πέντε λεπτά και σερβίρετε.



ΑΦΡΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΜΕ ΣΙΡΟΠΙ ΣΦΕΝΔΑΜΟΥ (MAPLE SYRUP)

ΜΕΡΙΔΕΣ	4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	10 λεπτά
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	10 λεπτά
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Επίπεδο τηγάνι
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

250ml βουτυρόγαλα
2 κ.σ. φυτικό λάδι
2 αυγά
200γρ. αλεύρι
2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
1 κ.γ. μαγειρική σόδα
1 κ.σ. ζάχαρη
Για το σερβίρισμα:
σιρόπι σφένδαμου
βούτυρο
Ζάχαρη άχνη για πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Προσαρμόστε τον αναδευτήρα K και ρίξτε γάλα, το λάδι και τα αυγά στο μπολ και ανακατέψτε μαζί σε μέτρια ταχύτητα.

► Προσθέστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη σόδα και τη ζάχαρη στο μπολ και ανακατέψτε απαλά μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά. Το μείγμα θα πρέπει να μην είναι εντελώς λείο.

► Ζεσταίνετε ένα επίπεδο τηγάνι με λίγο λάδι και ρίξτε μέσα αρκετή ποσότητα από το μείγμα για να φτιάξετε μια τηγανίτα 8 εκατοστών. Ψήστε για λίγα λεπτά έως ότου αρχίσουν να εμφανίζονται στην επιφάνεια φυσαλίδες.

► Με μια σπάτουλα γυρίστε την τηγανίτα από την άλλη πλευρά και ψήστε για επιπλέον δύο λεπτά.

► Σερβίρετε μερικές σε ένα δίσκο τοποθετώντας τη μία πάνω στην άλλη περιχύνοντάς τες με το σιρόπι σφένδαμου και το βούτυρο και στη συνέχεια πασπαλίστε με άχνη ζάχαρη.



ΓΟΥΓÈRES (ΣΟΥ) ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ

ΜΕΡΙΔΕΣ 6-8 (δίνει 14)

**ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ** 15 λεπτά

**ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ** 25 λεπτά

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ 200°C / Αέριο 6

ΔΥΣΚΟΛΙΑ 

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ Ταψί ψησίματος και χαρτί ψησίματος

ΕΡΓΑΛΕΙΑ



ΥΛΙΚΑ

125γρ. ανάλατο βούτυρο
125ml γάλα
1 κ.γ. μουστάρδα Dijon
1 κ.γ. αλάτι
1 κ.γ. πάπρικα
125ml νερό
225γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
4 μεγάλα αυγά
150γρ. τυρί γραβιέρα τριμμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°C επιστρώνοντας ένα μεγάλο ταψί με χαρτί ψησίματος.

► Προσθέστε το βούτυρο, το γάλα, τη μουστάρδα, το αλάτι, την πάπρικα και το νερό σε μια κατσαρόλα και αφήστε τα να βράσουν. Μειώστε τη φωτιά και προσθέστε και το αλεύρι. Μαγειρέψτε για άλλα 3 λεπτά ανακατεύοντας συνεχώς με μια ξύλινη κουτάλα μέχρι το μείγμα να ξεκολλάει όλο μαζί από τις άκρες του σκεύους.

► Προσαρμόστε τον αναδευτήρα K και τοποθετήστε το ζεστό μείγμα στο μπολ. Ανακατέψτε για 1 λεπτό σε μέτρια ταχύτητα.

► Προσθέστε τα αυγά ένα - ένα, περιμένοντας έως ότου κάθε αυγό έχει ενσωματωθεί πλήρως πριν προσθέσετε το επόμενο.

► Προσθέστε το τριμμένο τυρί και συνεχίστε να ανακατεύετε καλά.

► Χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι σούπας, ρίξτε κουταλιές από το χυλό πάνω στο ταψί ψησίματος κυκλικά, αφήνοντας ένα μικρό κενό μεταξύ τους, έτσι ώστε καθώς φουσκώνουν να κολλάει η μία με την άλλη αλλά να διατηρούν το σχήμα τους.

► **Ψήστε για 8-10 λεπτά και στη συνέχεια μειώστε τη θερμοκρασία στους 170°C και ψήστε για άλλα 15 λεπτά**, ή μέχρι το gougere να πάρει ένα χρυσό χρώμα.

► Αφαιρέστε από το φούρνο και γρήγορα τρυπήστε κάθε κομμάτι με μια οδοντογλυφίδα για να βγει ο ατμός.

► Αφήνετε να κρυώσουν για λίγα λεπτά και σερβίρετε.

ΣΤΡΙΦΤΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΚΙΑ ΜΕ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΠΑΠΡΙΚΑ

ΕΝΑ ΓΡΗΓΟΡΟ ΚΑΙ ΕΥΚΟΛΟ ΣΝΑΚ ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΕΝΑ ΑΠΕΡΙΤΙΦ.

ΜΕΡΙΔΕΣ 8

**ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ** 5 λεπτά και επιπλέον χρόνος για να ξεκουραστεί η ζύμη

**ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ** 15 λεπτά

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ 200°C / Αέριο 6

ΔΥΣΚΟΛΙΑ 

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ Ταψί ψησίματος

ΕΡΓΑΛΕΙΑ



ΥΛΙΚΑ

400γρ. σκληρό λευκό αλεύρι
100γρ. λευκό αλεύρι για όλες τις χρήσεις
500γρ ανάλατο βούτυρο, παγωμένο και κομμένο σε κύβους
5γρ. αλάτι
300ml πολύ κρύο νερό
1 κ.σ. ξίδι μηλίτη
50γρ. παρμεζάνα
200γρ. τυρί Jarlsberg
1 κ.σ. πάπρικα
Αλατοπίπερο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Προσαρμόστε το γάντζο ζύμης και προσθέστε τα δύο αλεύρια και το βούτυρο στο μπολ. Ζυμώστε απαλά μέχρι να ενωθούν (περίπου 2 λεπτά σε χαμηλή ταχύτητα). Στη συνέχεια προσθέστε το αλάτι, το νερό και το ξίδι μηλίτη και αναμειξτε σε μέτρια ταχύτητα έως ότου η ζύμη μαζευτεί σε μπάλα. Το ξύδι βοηθά τη ζύμη να μαλακώσει ώστε να ανοίγεται ευκολότερα.

► Αλευρώστε την επιφάνεια εργασίας και ανοίξτε ελαφρά τη ζύμη. Διπλώστε τη μια φορά και επαναλάβετε, πασπαλίζοντας τη ζύμη με αλεύρι όσο την απλώνετε, μέχρι να φτιάξετε ένα μεγάλο ορθογώνιο ζύμης. Στη συνέχεια, κόψτε το στη μέση και ανοίξτε κάθε ορθογώνιο σε μέγεθος περίπου 20 εκ. x 35 εκ. Τυλίξτε τα σε διάφανη μεμβράνη και τοποθετήστε στο ψυγείο για 20 λεπτά.

► Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°C.

► Αφαιρέστε και τα δύο ορθογώνια ζύμης από το ψυγείο, ανοίξτε τα πάλι και στη συνέχεια διπλώστε τα μια φορά όπως και πριν, τυλίξτε τα και τοποθετήστε στο ψυγείο για άλλα 20 λεπτά.

► Ανοίξτε τα δύο ορθογώνια σε μέγεθος 55 εκ. x 25 εκ. και πασπαλίστε τα με την παρμεζάνα και το Jarlsberg, ενώ το ένα ορθογώνιο το πασπαλίζεται με πάπρικα και αλατοπίπερο. Σκεπάστε με το άλλο ορθογώνιο ζύμης.

► Κόψτε τη ζύμη σε λωρίδες και τυλίξτε τη στρίβοντάς τη. **Ψήστε στο φούρνο για 12 λεπτά** περίπου μέχρι να ροδίσουν. Αφήνετε τα να κρυώσουν σε σχάρα και σερβίρετε.



ΜΙΚΡΑ ΚΕΪΚ (MUFFINS) ΜΕ ΤΣΑΙ LAPSANG SOUCHONG

Η ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΓΕΥΣΗ ΤΟΥ ΤΣΑΓΙΟΥ ΣΥΜΠΛΗΡΩΝΕΙ ΤΗΝ ΕΛΑΦΡΙΑ ΓΛΥΚΥΤΗΤΑ ΤΩΝ MUFFINS ΚΑΙ ΠΡΟΣΔΙΔΕΙ ΜΙΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΥΣΑ ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΠΙΝΕΛΙΑ ΣΕ ΜΙΑ ΚΛΑΣΙΚΗ ΓΕΥΣΗ.

ΜΕΡΙΔΕΣ	12
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	10 λεπτά
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	20 λεπτά
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	180°C / Αέριο 4
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Ταψί ψησίματος ή φόρμα για muffin
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	

ΥΛΙΚΑ



2 αυγά
100ml φυτικό λάδι
100ml γάλα
200γρ. ψιλή ζάχαρη
375γρ. αλεύρι
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
1 κ.γ. λεπτά φύλλα τσαγιού lapsang souchong
Μια πρέζα αλάτι
Άχνη ζάχαρη για το πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C και επιστρώσετε ένα ταψί ή φόρμα για muffin με 12 θήκες.
- Προσαρμόστε τον αναδευτήρα Κ, προσθέστε τα αυγά, το λάδι και το γάλα και ανακατέψτε σε μέτρια ταχύτητα. Προσθέστε σταδιακά τη ζάχαρη και ανακατέψτε μέχρι να διαλυθεί.
- Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατέψτε μέχρι να ενοποιηθούν πλήρως σε ένα λείο μείγμα.
- Γεμίστε με μείγμα τα δύο τρίτα κάθε θήκης και **ψήστε για περίπου 2 λεπτά** μέχρι να φουσκώσουν και να ροδίσουν.
- Πασπαλίστε με άχνη ζάχαρη και σερβίρετε.



ΜΠΡΑΟΥΝΙΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΤΣΙΛΙ ΚΑΙ ΚΟΝΙΑΚ

ΜΕΡΙΔΕΣ	12
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	20 λεπτά
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	20-25 λεπτά
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	180°C / Αέριο 4
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Τετράγωνη/ορθογώνια φόρμα ψησίματος, χαρτί ψησίματος
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	 

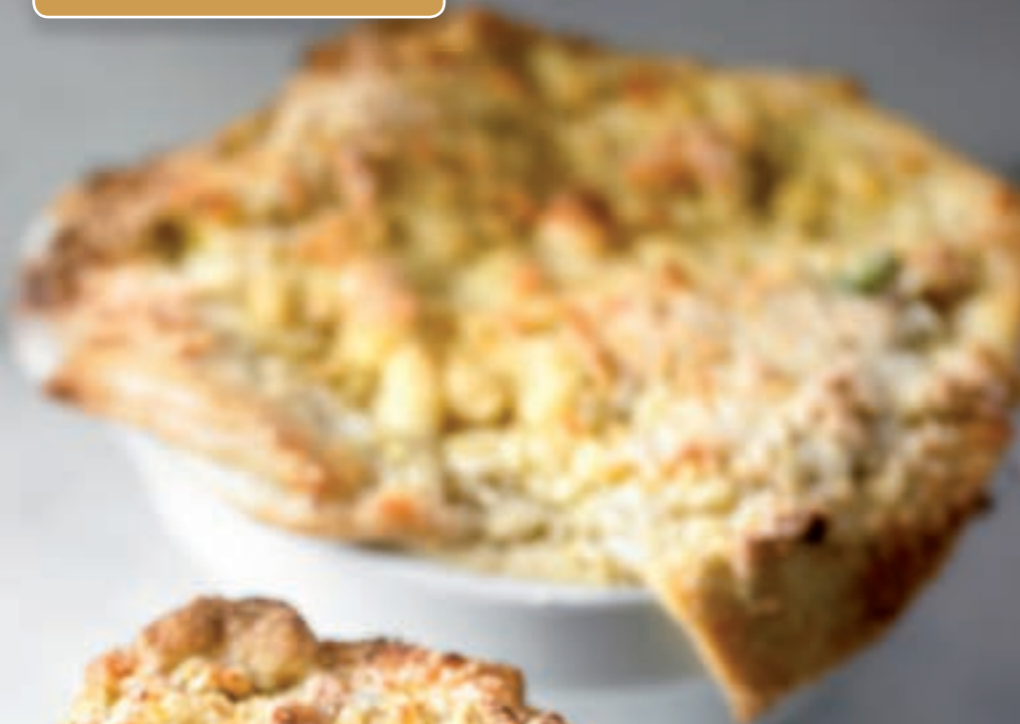
ΥΛΙΚΑ

250γρ. μαύρη σοκολάτα (80%)
50γρ. σοκολάτα γάλακτος
150γρ. βούτυρο
150γρ. καστανή ζάχαρη
150γρ. χρυσή ψιλή ζάχαρη
4 αυγά
100γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
Μια πρέζα αλάτι
2 κ.σ. σκόνη τσίλι
2 κ.σ. κονιάκ
4 κ.σ. σκόνη κακάο


ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C και επιστρώσετε μια τετράγωνη/ορθογώνια φόρμα με χαρτί ψησίματος.
- Βάλτε μια κατσαρόλα με νερό να βράσει και, μέσα σε ένα πυρίμαχο μπολ που έχετε τοποθετήσει πάνω από το νερό, λιώστε απαλά τη μαύρη σοκολάτα, τη σοκολάτα γάλακτος και το βούτυρο. Ανακατεύετε το μείγμα κάθε λίγο και αφαιρέστε το από τη φωτιά όταν λιώσουν όλα τα υλικά.
- Προσαρμόστε το χτυπητήρι και ρίξτε στο μείγμα της λιωμένης σοκολάτας τις ζάχαρες και τα αυγά και χτυπήστε σε υψηλή ταχύτητα για 5 λεπτά.
- Αφαιρέστε το χτυπητήρι και προσαρμόστε τον αναδευτήρα Κ. Σταδιακά προσθέστε το αλεύρι με τη μηχανή να λειτουργεί σε χαμηλή ταχύτητα. Προσθέστε το αλάτι, τη σκόνη τσίλι, το κονιάκ και το κακάο. Ανακατέψτε καλά μέχρι τα υλικά να ενοποιηθούν πλήρως.
- Αδειάστε το μείγμα στο ταψί και **ψήστε για 20 λεπτά**, μέχρι να σταθεροποιηθεί, αλλά να παραμείνει μαλακό και νωπό. Αφαιρέστε από το φούρνο και αφήστε να κρυώσει. Πασπαλίστε με κακάο και κόψτε σε 12 τετράγωνα. Διατηρήστε τα σε σκεύος που κλείνει αεροστεγώς.





ΟΛΛΑΝΔΙΚΗ ΤΡΙΦΤΗ ΜΗΛΟΠΙΤΑ ΤΗΣ ΠΕΝΣΥΛΒΑΝΙΑ

ΜΕΡΙΔΕΣ	4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	25 λεπτά συν 1 ώρα για να ξεκουραστεί η ζύμη
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	35-40 λεπτά
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	200°C / Αέριο 6
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	4 μικρές φόρμες ζαχαροπλαστικής
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	

ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη:

175γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
85γρ. βούτυρο (κομμένο σε κύβους)
30-45ml νερό

Για τη γέμιση:

1 κ.γ. κανέλα
1 κ.γ. μοσχοκάρυδο
Ξύσμα και χυμό από 1 λεμόνι
150γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
Ψιλή ζάχαρη
1 κιλό μήλα, αποφλοιωμένα και χωρίς
κουκούτσι

Για το μείγμα τριφτής ζύμης:

200γρ. ανάλατο βούτυρο (κομμένο σε κύβους)
1 κ.γ. του γλυκού κανέλα
1 κ.γ. μοσχοκάρυδο
200γρ. καστανή ζάχαρη
200γρ. αλεύρι ολικής αλέσεως

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► **Για να παρασκευάσετε τη ζύμη:** Προσθέστε το αλεύρι, το αλάτι και το βούτυρο στο μπολ. Προσαρμόστε τον αναδευτήρα K και ανακατέψτε σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι το μείγμα να μοιάζει με ψίχουλα ψωμιού.

► Με την παρασκευή σε λειτουργία προσθέστε αργά το νερό έως ότου αρχίσει να σχηματίζεται μια ζύμη. Αφαιρέστε τη από το μπολ και τυλίξτε σε διάφανη μεμβράνη. Αφήστε τη να κρυσώσει στο ψυγείο για 30 λεπτά.

► Αφαιρέστε τη ζύμη από το ψυγείο και ρολάρετε τη σε μια αλευρωμένη επιφάνεια. Επιστρώστε τέσσερα μικρά ταψάκια με τη ζύμη και αφήστε τη να ξεκουραστεί στο ψυγείο για 30 λεπτά.

► **Για τη γέμιση:** Προσθέστε την κανέλα, το μοσχοκάρυδο, το ξύσμα και το χυμό του λεμονιού, το αλεύρι και τη ζάχαρη. Προσαρμόστε τον αναδευτήρα K και ανακατέψτε μέχρι να ενοποιηθούν. Αφαιρέστε το μείγμα από το μπολ και κρατήστε το στην άκρη.

► **Για το μείγμα τριφτής ζύμης:** Προσθέστε το βούτυρο, την κανέλα, το μοσχοκάρυδο, τη ζάχαρη και το αλεύρι ολικής αλέσεως. Προσαρμόστε τον αναδευτήρα K και αναμείξτε σε μέτρια ταχύτητα μέχρι το μείγμα να μαζεύεται. Αφαιρέστε το από το μπολ και κρατήστε το στην άκρη.

► **Για να παρασκευάσετε την μηλόπιτα:** Αφαιρέστε τα ταψάκια από το ψυγείο, κόψτε τα μήλα και μοιράστε τα στα ταψάκια. Προσθέστε το μείγμα για τη γέμιση που κρατήσατε στην άκρη και καλύψτε με το μείγμα τριφτής ζύμης.

► Ψήστε στο φούρνο για 35-40 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν. Σερβίρετε με λίγη κρέμα γάλακτος.



ΤΑΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

ΜΕΡΙΔΕΣ 6-8

**ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ** 30 λεπτά

**ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ** 40 λεπτά και επιπλέον
χρόνος για το πάγωμα

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ 200°C / Αέριο 6

ΔΥΣΚΟΛΙΑ 

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ Φόρμα τάρτας 20 εκ.,
φασόλια ψησίματος

ΕΡΓΑΛΕΙΑ



ΥΛΙΚΑ

Για τη βάση:

250γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

125γρ. ανάλατο βούτυρο

125γρ. ζάχαρη

1 αυγό

Για τη γέμιση:

100ml γάλα

300ml πλήρη κρέμα γάλακτος

200γρ. μαύρη σοκολάτα

50γρ. λευκή σοκολάτα

2 αυγά

1 ασπράδι αυγού

Για την κρέμα βανίλια:

250ml πλήρη κρέμα γάλακτος

1 κ.σ. εκχύλισμα βανίλιας

Ζάχαρη άχνη για πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°C. Λαδώστε μια φόρμα για τάρτας 20 εκ.

► **Για τη βάση:** προσαρμόστε τον αναδευτήρα Κ και προσθέστε το αλεύρι, το βούτυρο, τη ζάχαρη και το αυγό. Ανακατέψτε σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να ενοποιηθεί η ζύμη. Αφαιρέστε τη από το μπολ, ισιώστε τη ελαφρώς, σκεπάστε τη με διάφανη μεμβράνη και αφήστε τη να κρυώσει για μισή ώρα στο ψυγείο.

► Αφαιρέστε τη ζύμη από το ψυγείο και ανοίξτε τη σε πάχος 5mm. Τοποθετήστε τη στη φόρμα τάρτας, καλύψτε τη με χαρτί ψησίματος και γεμίστε με φασόλια/ρύζι. Ψήστε στο φούρνο για 10 λεπτά, γυρίστε το φούρνο στους 180°C, αφαιρέστε τα φασόλια, κόψτε τις άκρες της ζύμης και ψήστε για άλλα 10 λεπτά. Αφαιρέστε τη ζύμη από το φούρνο και αφήστε τη να κρυώσει.

► **Για τη γέμιση:** ζεστάνετε το γάλα και την κρέμα γάλακτος μαζί σε ένα κατσαρολάκι και αδειάστε τα πάνω στη μαύρη και λευκή σοκολάτα για να λιώσει.

► Προσαρμόστε το χτυπητήρι και προσθέστε τα ολόκληρα αυγά και τα ασπράδια αυγών και με τη μηχανή να λειτουργεί σε μέτρια ταχύτητα, χτυπήστε μαζί τη λιωμένη σοκολάτα και ανακατέψτε μέχρι να ενοποιηθούν τα υλικά.

► Αδειάστε το μείγμα πάνω στη βάση της τάρτας και **ψήστε στο φούρνο για 35 λεπτά**, μέχρι να σταθεί αλλά να συνεχίσει να "τρέμει". Κρυώστε την τάρτα και πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη.

► Για την κρέμα βανίλια: χτυπήστε ελαφρά την κρέμα γάλακτος με τη βανίλια μέχρι να δημιουργηθούν μαλακές και αφράτες μυτούλες. Σερβίρετε με την τάρτα σοκολάτας.



ΚΕΪΚ ΣΕ ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ ΦΟΡΜΑ ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ, ΚΑΡΔΑΜΟ ΚΑΙ ELDERFLOWER (ΑΦΡΟΞΥΛΙΑ)

ΦΙΝΟ ΚΑΙ ΥΓΡΟ, ΤΟ ΚΕΪΚ ΑΥΤΟ, ΜΕ ΜΙΑ ΚΟΥΠΑ
ΤΣΑΙ EARL GREY, ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΜΙΑ ΥΠΕΡΟΧΗ
ΛΙΧΟΥΔΙΑ ΓΙΑ ΕΝΑ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΑΠΟΓΕΥΜΑ.

ΜΕΡΙΔΕΣ 6-8

**ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ** 15 λεπτά

**ΧΡΟΝΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ** 45 λεπτά

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ 180°C / Αέριο 44

ΔΥΣΚΟΛΙΑ 

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ Στρογγυλή φόρμα με
αποσπώμενη βάση

ΕΡΓΑΛΕΙΑ



ΥΛΙΚΑ

125γρ. ανάλατο βούτυρο, σε θερμοκρασία
δωματίου

250γρ. ζάχαρη άχνη

1 κ.σ. κάρδαμο

1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

1 αυγό

2 κ.σ. λικέρ elderflower

250γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

250ml φυσικό γιαούρτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°C και λαδώστε μια στρογγυλή φόρμα.

► Προσθέστε το βούτυρο, τη ζάχαρη και την βανίλια στο μπολ, προσαρμόστε τον αναδευτήρα Κ και χτυπήστε το μείγμα σε μεσαία ταχύτητα μέχρι να ασπρίσει και να γίνει αφράτο. Σταδιακά προσθέστε το αυγό και το λικέρ elderflower και χτυπήστε μέχρι να ενοποιηθούν πλήρως σε ένα λείο μείγμα.

► Αφαιρέστε τον αναδευτήρα Κ και προσαρμόστε τον αναδευτήρα flexi. Σε χαμηλή ταχύτητα προσθέστε εναλλάξ με κουταλιές το αλεύρι (με το μπέικιν πάουντερ) και το γιαούρτι.

► Αδειάστε το μείγμα στην φόρμα και **ψήστε για 35 λεπτά**, ή εως ότου βυθίζοντας ένα μαχαίρι αυτό να βγει καθαρό.



ΚΕΪΚ ΛΕΜΟΝΙ ΜΕ ΠΟΛΕΝΤΑ

ΑΥΤΟ ΕΙΝΑΙ ΕΝΑ ΠΟΛΥ ΕΥΚΟΛΟ ΚΕΪΚ ΠΟΥ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ ΛΙΓΑ ΜΟΛΙΣ ΛΕΠΤΑ ΓΙΑ ΝΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΕΙ. ΣΕΡΒΙΡΕΤΕ ΤΟ ΜΕ ΕΝΑ ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΠΟΤΗΡΙ ΛΙΜΟΝΤΣΕΛΟ ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΛΑΥΣΕΤΕ ΜΙΑ ΑΠΟΛΥΤΑ ΙΤΑΛΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ.

ΜΕΡΙΔΕΣ	8
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	10 λεπτά
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	45 λεπτά
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	160°C / Αέριο 3
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Φόρμα κέικ 25 εκ. με αποσπώμενη βάση

ΕΡΓΑΛΕΙΑ



ΥΛΙΚΑ

50γρ. βούτυρο
250ml ψιλή άχνη
3 αυγά
150γρ. πολέντα
175γρ. αλεσμένα αμύγδαλα
Χυμό και ξύσμα από 2 λεμόνια
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
Μία πρέζα αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Προθερμαίνετε το φούρνο στους 160°C. Λαδώστε και επιστρώστε μια φόρμα για κέικ 25 εκ. με αποσπώμενη βάση.

► Προσαρμόστε τον αναδευτήρα K, προσθέστε το βούτυρο και τη ζάχαρη στο μπολ και ανακατέψτε σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να γίνουν κρέμα.

► Στη συνέχεια, προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατέψτε μέχρι να γίνουν ένας λείος χυλός.

► Αδειάστε το μείγμα στη φόρμα.

► **Ψήστε στο φούρνο για περίπου 45 λεπτά** μέχρι να φουσκώσει ελαφρώς και να ροδίσει. Αν δείτε ότι σκουραίνει πολύ καλύψτε τη φόρμα με λίγο αλουμινόχαρτο.

► Αφαιρέστε από το φούρνο και αφήστε το να κρυώσει λίγο. Πασπαλίστε με άχνη ζάχαρη και και σερβίρετε.



ΠΙΤΑ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΛΑΪΜ

ΜΕΡΙΔΕΣ	8
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	25 λεπτά
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	35 λεπτά και επιπλέον χρόνος για να κρυώσει
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	190°C / Αέριο 5
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Φόρμα κέικ 19 εκ. με αποσπώμενη βάση

ΕΡΓΑΛΕΙΑ



ΥΛΙΚΑ

Για τη βάση:

15 μπισκότα digestive
90γρ. ανάλατο βούτυρο, λιωμένο
Ξύσμα από 1 λάιμ

Για τη γέμιση:

4 κρόκους αυγών
400γρ. ζαχαρούχο συμπυκνωμένο γάλα
Ξύσμα και το χυμό από 2 λεμόνια
Ξύσμα και χυμό από 3 λάιμ
Κρατήστε λίγο από το ξύσμα για τη διακόσμηση

Για τη μαρέγκα:

3 ασπράδια αυγών
150γρ. ψιλή ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Προθερμαίνετε το φούρνο στους 190°C. Λαδώστε μια φόρμα κέικ 19 εκ. με αποσπώμενη βάση.

► **Για τη βάση:** Προσθέστε τα μπισκότα στο μπολ και προσαρμόστε τον αναδευτήρα K. Αναμείξτε σε υψηλή ταχύτητα μέχρι να γίνουν σαν λεπτά ψίχουλα ψωμιού.

► Προσθέστε το λιωμένο βούτυρο και το ξύσμα λάιμ και ανακατέψτε μέχρι να ενωθούν. Πιέστε το μείγμα στη φόρμα για κέικ και ψήστε στο φούρνο για 10 λεπτά. Αφαιρέστε και αφήστε να κρυώσει ελαφρώς.

► **Για τη γέμιση:** Αφαιρέστε τον αναδευτήρα K και προσαρμόστε το χτυπητήρι. Προσθέστε τους κρόκους των αυγών και ανακατέψτε σε μέτρια ταχύτητα για 1 λεπτό. Με τη μηχανή να λειτουργεί σε χαμηλή ταχύτητα προσθέστε το γάλα, το ξύσμα και το χυμό και ανακατέψτε για ένα λεπτό ακόμη. Αδειάστε το μείγμα πάνω από τη βάση μπισκότου και κρατήστε στην άκρη.

► Καθαρίστε το μπολ και χτυπήστε ελαφρά τα ασπράδια των αυγών μέχρι να σχηματιστούν μυτούλες που στέκονται. Προσθέστε τη ζάχαρη κουταλιά - κουταλιά και συνεχίστε το χτύπημα μέχρι το μείγμα να γίνει γυαλιστερό και σφιχτό. Τοποθετήστε το με κουτάλι στο πάνω μέρος της πίτας.



► Ψήστε στο φούρνο για 20-25 λεπτά ώσπου να σταθεί ελαφρώς και η μαρέγκα να ροδίσει.

► Πασπαλίστε με το ξύσμα λάιμ για να διακοσμήσετε και τοποθετήστε στο ψυγείο για περίπου τέσσερις ώρες.



ΜΑΚΑΡΟΝ

ΕΙΝΑΙ ΜΙΑ ΕΛΑΦΡΙΑ ΚΑΙ ΝΟΣΤΙΜΗ ΛΙΧΟΥΔΙΑ, ΠΟΛΥ ΟΜΟΡΦΗ ΣΕ ΕΜΦΑΝΙΣΗ. ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΧΡΩΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΣΑΣ ΑΡΕΣΕΙ ΚΑΙ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΑΛΛΑΞΕΤΕ ΚΑΙ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ ΓΙΑ ΝΑ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ. ΔΟΚΙΜΑΣΤΕ ΒΥΤΤΕΡΚΡΕΑΜ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΚΑΦΕ ΧΡΩΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ Η ΣΑΝΤΙΓΥ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΜΕΝΤΑΣ ΜΕ ΠΡΑΣΙΝΟ ΧΡΩΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ.

ΜΕΡΙΔΕΣ	8
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	10 λεπτά
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	20 λεπτά
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	160 °C / ΑΕΡΙΟ 3
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Κορνέ, ταψί
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	 

ΥΛΙΚΑ

4 ασπράδια αυγών
7γρ. ψιλή ζάχαρη
1 κ.γ. ροζ χρώμα ζαχαροπλαστικής
125γρ. αλεσμένα αμύγδαλα
225γρ. ζάχαρη άχνη
Μια πρέζα αλάτι
12 κ.σ. μαρμελάδα βατόμουρο
100ml κρέμα γάλακτος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ



- Προθερμαίνετε το φούρνο στους 160°C και επιστρώνετε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος.
- Προσαρμόστε το χτυπητήρι και προσθέστε τα ασπράδια αυγού, την ψιλή ζάχαρη και το χρώμα. Χτυπήστε σε υψηλή ταχύτητα μέχρι να σχηματιστούν μυτούλες που στέκονται.
- Αφαιρέστε το χτυπητήρι και προσθέστε τον αναδευτήρα flexi. Ρίξτε αργά-αργά τα αλεσμένα αμύγδαλα, την άχνη ζάχαρη και το αλάτι χτυπώντας σε χαμηλή ταχύτητα. Ανακατέψτε μέχρι το μείγμα να γίνει λείο και ρευστό και στη συνέχεια αδειάστε σε ένα κορνέ.
- Με το κορνέ σχηματίστε δίσκους 3 εκ. πάνω στο ταψί, αφήνοντας απόσταση μερικών εκατοστών μεταξύ τους. Χτυπήστε δυνατά το ταψί στην επιφάνεια εργασίας για να αποτρέψετε τη δημιουργία ρωγμών στο πάνω μέρος των μακαρόν και **ψήστε για περίπου 20 λεπτά** ή μέχρι να ξεκολλούν εύκολα από το χαρτί.

➤ Αφήστε τα να κρυώσουν.

➤ Προσθέστε την κρέμα γάλακτος στο μπολ και προσαρμόστε το χτυπητήρι. Χτυπήστε μέχρι να δημιουργηθούν μαλακές μυτούλες. Αφαιρέστε το χτυπητήρι και προσαρμόστε τον αναδευτήρα, προσθέστε την μαρμελάδα και ανακατέψτε μέχρι να ομογενοποιηθούν.

➤ Κάνετε τα μακαρόν σάντουιτς με το μείγμα της μαρμελάδας ανάμεσα και σερβίρετε.

ΚΕΪΚ ΚΟΚΚΙΝΟ ΒΕΛΟΥΔΟ (RED VELVET)

ΜΕΡΙΔΕΣ	6-8
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	25 λεπτά και επιπλέον 30 λεπτά για να κρυώσει
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	60 λεπτά
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	180°C / Αέριο 4
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	x2 15εκ. Στρογγυλές φόρμες κέικ
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	 

ΥΛΙΚΑ

Για το κέικ:

225γρ. βούτυρο
550γρ. ζάχαρη
2 αυγά
400γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
225ml βουτυρόγαλα
60ml κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής
1 κ.σ. εκχύλισμα αμυγδάλου

Για το γλάσο buttercream:

125γρ. βούτυρο, μαλακό σε θερμοκρασία δωματίου
125γρ. τυρί κρέμα
1 κ.σ. εκχύλισμα βανίλιας
450γρ. ζάχαρη άχνη
50γρ. αμύγδαλα για τη διακόσμηση

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

➤ Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C. Λαδώστε και επιστρώστε δύο φόρμες κέικ 15 εκ.

➤ Προσαρμόστε τον αναδευτήρα flexi, προσθέστε το βούτυρο και τη ζάχαρη και ανακατέψτε μέχρι το μείγμα να ασπρίσει και να γίνει αφράτο. Προσθέστε τα αυγά, ένα - ένα ανακατεύοντας σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθούν πλήρως.

➤ Αφαιρέστε τον αναδευτήρα flexi και προσαρμόστε τον αναδευτήρα K, προσθέστε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ τμηματικά ανακατεύοντας καλά.

➤ Προσθέστε το βουτυρόγαλα, το κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής και το εκχύλισμα αμυγδάλου και ανακατέψτε καλά σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να έχετε ένα λείο βαθύ κόκκινο χυλό.

➤ Αδειάστε το μείγμα στις φόρμες κέικ και **ψήστε για 50-60 λεπτά**, ή έως ότου βυθίζοντας ένα μαχαίρι στο παντεσπάνι αυτό να βγει καθαρό. Αφαιρέστε από το φούρνο, αφήστε τα κέικ στις φόρμες για 10 λεπτά και στη συνέχεια βγάλτε τα να κρυώσουν εντελώς σε σχάρες.

➤ Στο μεταξύ, αφού προσαρμόσετε τον αναδευτήρα, παρασκευάστε το γλάσο προσθέτοντας το βούτυρο, το τυρί κρέμα και το εκχύλισμα βανίλιας. Ανακατέψτε σε μέτρια ταχύτητα μέχρι το μείγμα να γίνει λείο. Προσθέστε την ζάχαρη άχνη τμηματικά και ανακατέψτε μέχρι να έχετε ένα κρεμώδες γλάσο. Παγώστε το για 30 λεπτά.

➤ Για να διακοσμήσετε το κέικ, τοποθετήστε το ένα μισό του κέικ σε ένα δίσκο και καλύψτε το πάνω μέρος και τις πλευρές με το γλάσο. Βάλτε το άλλο μισό από πάνω και καλύψτε τις πλευρές με το υπόλοιπο. Λειάνετε την επιφάνεια και πασπαλίστε με τα αμύγδαλα.

ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΣΟΥΠΕΣ



ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΑΞΙΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΤΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΜΠΛΕΝΤΕΡ, ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΕΙΝΑΙ ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ ΠΟΤΑ, ΣΟΥΠΕΣ, ΜΙΛΚΣΕΪΚ, SMOOTHIES, ΚΟΚΤΕΪΛ, ΣΩΣ ΚΑΙ ΘΡΥΜΜΑΤΙΣΜΟ ΠΑΓΟΥ.

Υπάρχει πληθώρα μπλέντερ, από εκείνα με θερμοανθεκτικό γυαλί που μπορούν να αντέξουν σε εναλλαγές θερμοκρασίας (θερμικό σοκ), μέχρι εκείνα από ανοξείδωτο χάλυβα, οπότε μπορείτε να επιλέξετε αυτό που σας ταιριάζει. Τα μπλέντερ είναι πολύ εύχρηστα και εγγυώνται το πιο φρέσκο αποτέλεσμα.



Εκτός από ένα ζωηρό κοκτέιλ, ή δύο, μπορείτε επίσης να απολαύσετε μια ζεστή, θελκτική σούπα ή ένα υγιεινό smoothie για να ξεκινήσετε την ημέρα σας. Είναι τόσο εύκολο και αυτές οι συνταγές θα σας εμπνεύσουν να δημιουργήσετε πολλούς ακόμη συνδυασμούς.

ΠΑΓΩΜΕΝΗ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ

58

PISCO SOUR

58

ΜΗΛΟ ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

58

ΛΕΜΟΝΑΔΑ ΜΕ ΓΑΡΥΦΑΛΛΟ ΚΑΙ ΚΑΡΔΑΜΟ

59

ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΡΟΦΗΜΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ ΚΑΙ ΣΜΕΟΥΡΟΥ

59

SMOOTHIE ΑΠΟ ΤΡΟΠΙΚΑ ΦΡΟΥΤΑ

59

ΓΑΛΛΙΚΗ ΚΡΕΜΜΥΔΟΣΟΥΠΑ

60

ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΤΣΙ ΚΑΙ ΜΠΙΖΕΛΙΑ

61

ΣΟΥΠΑ ΑΠΟ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΚΑΒΟΥΡΙΑ

62

ΛΕΥΚΟ ΓΚΑΣΠΑΤΣΟ

63

ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑ BUTTERNUT


64

ΜΠΟΡΣ (ΣΟΥΠΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ)

65



ΠΑΓΩΜΕΝΗ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ

ΜΕΡΙΔΕΣ	4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	5 λεπτά
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	

ΥΛΙΚΑ


140ml tequila
60ml triple sec
Χυμός από 2 λάιμ
20 παγάκια
Ζάχαρη άχνη
Αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Προσθέτετε την tequila, το triple sec και το χυμό λάιμ στο μπλέντερ και τα ανακατεύετε για λίγο.
- Προσθέτετε τα παγάκια και ανακατεύετε μέχρι να θρυμματιστούν.
- Σερβίρετε σε ποτήρια martini, το χείλος των οποίων έχετε προηγουμένως βουτήξει σε ζάχαρη και αλάτι.



PISCO SOUR

ΜΕΡΙΔΕΣ	4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	4 λεπτά
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	

ΥΛΙΚΑ


2 ασπράδια
50γρ. ζάχαρη άχνη
Χυμός 2 λάιμ
200ml Pisco (ή χρησιμοποιήστε λευκή tequila)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Προσαρμόζετε το εξάρτημα μπλέντερ και προσθέτετε τα ασπράδια και τη ζάχαρη. Ανακατεύετε σε υψηλή ταχύτητα.
- Ενώ λειτουργεί το μηχάνημα, προσθέτετε το χυμό λάιμ και το pisco από το στόμιο υποδοχής.
- Προσθέτετε λίγο πάγο και αναδεύετε καλά.
- Σερβίρετε σε 4 ψηλά ποτήρια.



ΜΗΛΟ ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ VIRGIN JULEP

ΜΕΡΙΔΕΣ	4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	5 λεπτά
ΧΡΟΝΟΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ	5 λεπτά
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	

ΥΛΙΚΑ


1 κλωναράκι μέντα, κρατάτε λίγα φύλλα για γαρνίρισμα
1 πορτοκάλι, ξεφλουδισμένο και κομμένο στα τέσσερα
κρατάτε το ξύσμα για γαρνίρισμα
100γρ. ψιλή ζάχαρη
200ml νερό
500ml χυμός μήλου
Παγάκια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Προσαρμόζετε το μπλέντερ και ανακατεύετε τη μέντα με το πορτοκάλι και τη ζάχαρη. Χύνετε το μείγμα σε ένα τηγάνι και προσθέτετε το νερό. Όταν αρχίσει να βράζει, σιγοβράζετε για 5 λεπτά. Σουρώνετε και το βάζετε στην άκρη.
- Γεμίζετε τέσσερα ποτήρια με πάγο, προσθέτετε το χυμό μήλου και έπειτα το σιρόπι μέντας-πορτοκαλιού. Γαρνίρετε με φύλλα μέντας και το ξύσμα.



ΛΕΜΟΝΑΔΑ ΜΕ ΓΑΡΥΦΑΛΛΟ ΚΑΙ ΚΑΡΔΑΜΟ

ΜΕΡΙΔΕΣ	6
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	5 λεπτά
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	

ΥΛΙΚΑ

800ml κρύο νερό
3 κ.σ. ζάχαρη
6 παγάκια
1 λεμόνι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Προσαρμόζετε το εξάρτημα μπλέντερ και πρόσθετε το νερό, τη ζάχαρη, τα παγάκια και ολόκληρο το λεμόνι.
- Αναμιγνύετε στο μπλέντερ σε υψηλή ταχύτητα για 1 λεπτό.
- Σουρώνετε τη λεμονάδα μέσα σε μια κανάτα και σερβίρετε.



ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΡΟΦΗΜΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ ΚΑΙ ΣΜΕΟΥΡΟΥ

ΜΕΡΙΔΕΣ	4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	10 λεπτά
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	

ΥΛΙΚΑ


20 παγάκια
500γρ. φράουλες
500γρ. σμέουρα
100ml ζεστό νερό
50γρ. ψιλή ζάχαρη
Λίγα φύλλα μέντας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Προσθέτετε τον πάγο στο μπλέντερ, 6 παγάκια τη φορά με λίγο ζεστό νερό και αφήνετε λίγο να λιώσουν.
- Προσθέτετε τα φρούτα και τη ζάχαρη και αναμιγνύετε σε υψηλή ταχύτητα.
- Σερβίρετε σε ποτήρι γαρνιρισμένο με φύλλα μέντας.



SMOOTHIE ΑΠΟ ΤΡΟΠΙΚΑ ΦΡΟΥΤΑ

ΜΕΡΙΔΕΣ	4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	5 λεπτά
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	

ΥΛΙΚΑ

1 ανανάς
1 μάγκο
1 μπανάνα
1 φρούτο του πάθους
1 ακτινίδιο
1 πεπόνι
500ml φυσικό γιαούρτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ


- Ξεφλουδίζετε τα φρούτα και τα κόβετε κομματάκια. Προσαρμόζετε το μπλέντερ και αναμιγνύετε τα πάντα μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Γεμίζετε τέσσερα ποτήρια και σερβίρετε.

ΓΑΛΛΙΚΗ ΚΡΕΜΜΥΔΟΣΟΥΠΑ

ΜΕΡΙΔΕΣ 4

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ 20 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 60 λεπτά

ΔΥΣΚΟΛΙΑ 

ΕΡΓΑΛΕΙΑ 

ΥΛΙΚΑ

8 κρεμμύδια, ξεφλουδιασμένα
2 κ.σ. βούτυρο
Ελαιόλαδο
2 κλωναράκια θυμάρι
2 κ.σ. αλεύρι
1,5 λίτρο ζωμός βοδινού
Αλατοπίπερο της αρεσκείας σας
4 φέτες μπαγκέτα
60γρ. γραβιέρα, τριμμένη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Ψιλοκόβετε τα κρεμμύδια και ζεσταίνετε το βούτυρο με το λάδι σε τηγάνι με παχιά βάση. Προσθέτετε τα κρεμμύδια και τα κλωναράκια θυμάρι, αλατοπίπερο και ανακατεύετε καλά. Χαμηλώνετε τη φωτιά. **Ψήνετε για περίπου 40 λεπτά**, ανακατεύοντας συχνά και μέχρι να καραμελώσουν τα κρεμμύδια, να πάρουν σκούρο καφετί χρώμα και να γλυκάνουν.

► Ανεβάζετε τη φωτιά.

► Προσθέτετε το αλεύρι στο τηγάνι, ανακατεύετε καλά και ψήνετε για ένα περίπου λεπτό.

► Προσθέτετε το ζωμό ανακατεύοντας, αφήνετε να βράσει και να **σιγοβράσει για 5 λεπτά**. Προσαρμόζετε το εξάρτημα του μπλέντερ και ανακατεύετε τη μισή σούπα κι έπειτα επιστρέφετε στο τηγάνι. Προσθέτετε αλατοπίπερο και ανεβάζετε τη φωτιά. Τη διατηρείτε ζεστή.

► Ψήνετε τη μία πλευρά της φέτας από μπαγκέτα και προσθέτετε το τυρί στην άλλη και το αφήνετε να λιώσει στο γκριλ με λίγο αλατοπίπερο.

► Σερβίρετε τη σούπα σε μπολ με το ψωμί από πάνω.




ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΤΣΙ ΚΑΙ ΜΠΙΖΕΛΙΑ

ΜΕΡΙΔΕΣ 4-6

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ 15 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 90 λεπτά

ΔΥΣΚΟΛΙΑ 

ΕΡΓΑΛΕΙΑ 

ΥΛΙΚΑ

2 χοιρινά κότσια
2 καρότα
1 κρεμμύδι
1 φύλλο δάφνης
1 κλωναράκι θυμάρι
1 κλωναράκι δενδρολίβανο
1 πατάτα Maris Piper
1 λίτρο νερό
500γρ. φασολάκια
Αλατοπίπερο της αρεσκείας σας
1 ματσάκι σέλερι, κρατάτε τα φύλλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ


► Προσθέτετε όλα τα συστατικά, εκτός από τα φασολάκια σε ένα μεγάλο τηγάνι. Αφήνετε να βράσει κι έπειτα χαμηλώνετε τη φωτιά για να **σιγοβράζει και το αφήνετε έτσι για 80 λεπτά**, ξαφρίζοντας τακτικά την επιφάνεια μέχρι να ψηθεί το χοιρινό κότσι και να μαλακώσει το κρέας. Αφαιρείτε τα κότσια, καθαρίζετε το κρέας με ένα πιρούνι και το αφήνετε στην άκρη.

► Προσθέτετε τα φασολάκια στο μπλέντερ, προσαρμόζετε το εξάρτημα και ανακατεύετε σε μεσαία ταχύτητα. Επιστρέφετε στο τηγάνι, προσθέτετε το κρέας και το αφήνετε σε χαμηλή θερμοκρασία για δέκα λεπτά.

► Δοκιμάζετε, προσθέτετε αλατοπίπερο και σερβίρετε με λίγα ψιλοκομμένα φύλλα σέλερι.



ΣΟΥΠΑ ΑΠΟ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΚΑΒΟΥΡΙΑ

ΜΕΡΙΔΕΣ	6
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	25 λεπτά
ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	60 λεπτά
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹☹☹
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	

ΥΛΙΚΑ

2 κρεμμύδια
 ½ σκελίδα σκόρδο
 5 καρότα
 ½ ματσάκι φύλλα σέλερι
 Ελαιόλαδο
 2 ολόκληρες καυτερές πιπεριές
 2 κ. σ. κουρκουμά
 2 κ. σ. αλεσμένο κύμινο
 2 κ.σ. πάπρικα
 1½ κ. σ. αλεσμένο κόλιανδρο
 1 κ. σ. πιπέρι καγιέν
 2 κ. σ. αλεσμένο τζίντζερ
 Μια μεγάλη πρέζα σαφράν
 1 μεσαίου μεγέθους καβούρι
 20 περίπου κεφάλια και όστρακα γαρίδας
 ½ ποτήρι λευκό κρασί
 10ml brandy
 ½ κονσέρβα συμπυκνωμένος πολτός ντομάτας
 2 κονσέρβες ψιλοκομμένες ντομάτες
 Μια χούφτα ρύζι
 ½ λίτρο νερό
 Αλάτι
 6 κ. σ. κρέμα γάλακτος
 4 κ. σ. φύλλα άνηθου

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Ψιλοκόβετε τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα, το σέλερι και τις καυτερές πιπεριές.

► Ζεσταίνετε λίγο ελαιόλαδο στο μεγαλύτερο τηγάνι που έχετε και ψήνετε ελαφρώς τα λαχανικά, ενώ ανακατεύετε τα μπαχαρικά και το σαφράν μαζί σε ένα μπολ.

► Κάνετε κομματάκια το καβούρι με τις γαρίδες, τυλίγοντας τα σε μια πετσέτα και χτυπώντας τα με έναν πλάστη. Ανεβάζετε τη φωτιά και ανακατεύετε καλά για λίγα λεπτά.

► Σβήνετε με το λευκό κρασί και το αφήνετε να εξατμιστεί. Όταν απομείνουν λίγα υγρά, προσθέτετε το brandy και το ανάβετε με ένα σπύρτο. Αφήνετε το αλκοόλ να εξατμιστεί και προσθέτετε τα μπαχαρικά, τον πολτό ντομάτας και ανακατεύετε καλά.


► Προσθέτετε τις ψιλοκομμένες ντομάτες, ανακατεύετε και αφήνετε να βράσει. Προσθέτετε το ρύζι, το νερό και αλάτι της αρεσκείας σας. Βράζετε για πέντε λεπτά, έπειτα το σκεπάζετε και χαμηλώνετε τη φωτιά. **Σιγοβράζετε ελαφρώς για 40 λεπτά.**

► Αφαιρείτε τα μαύρα άκρα από τις δαγκάνες, προσαρμόζετε το εξάρτημα του μπλέντερ και ανακατεύετε τα πάντα λίγα-λίγα. Βεβαιωθείτε ότι είναι καλά ανακατεμένο.

► Σερβίρετε σε μπολ μαζί με μερικές σταγόνες κρέμα γάλακτος αναμεμιγμένη με τον ψιλοκομμένο άνηθο.



ΛΕΥΚΟ ΓΚΑΣΠΑΤΣΟ

ΜΕΡΙΔΕΣ	4-6
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	15 λεπτά
ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	10 λεπτά
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹☹
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	

ΥΛΙΚΑ

5 φέτες μπαγιάτικο λευκό ψωμί, μόνο η ψίχα
 100ml ξύδι από sherry
 500ml ζεστός ζωμός κοτόπουλου ή βοδινού
 2 αγγούρια
 200γρ. πράσινο σταφύλι, χωρίς σπόρους
 200γρ. αμύγδαλα χωρίς φλούδα
 2 σκελίδες σκόρδο
 Αλατοπίπερο της αρεσκείας σας
 100ml ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Προσθέτετε το ψωμί και το ξύδι στο ζωμό και το αφήνετε να μουλιάσει.

► Προσαρμόζετε το εξάρτημα του μπλέντερ και προσθέτετε τα υπόλοιπα συστατικά, εκτός από το ελαιόλαδο στο μπλέντερ. Ανακατεύετε καλά και προσθέτετε αργά το ψωμί και το ζωμό.

► Με το μηχάνημα στη χαμηλή ταχύτητα, προσθέτετε αργά το ελαιόλαδο μέχρι να δημιουργηθεί ένα κρεμώδες υγρό. Δοκιμάζετε και προσθέτετε αλατοπίπερο της αρεσκείας σας.

► Το τοποθετείτε στο ψυγείο μέχρι να παγώσει και σερβίρετε με τραγανό ψωμί και ένα ποτήρι ξηρό sherry.





ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑ BUTTERNUT

ΜΕΡΙΔΕΣ 4

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ 10 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 25 λεπτά

ΔΥΣΚΟΛΙΑ 

ΕΡΓΑΛΕΙΑ 

ΥΛΙΚΑ

1 κ.σ. αλεσμένο κόλιανδρο
1 κ.σ. αλεσμένο κουρκουμά
1 κ.σ. αλεσμένοι σπόροι κύμινου
1 σκελίδα σκόρδο
1 μεσαίου μεγέθους κολοκύθα butternut, ξεφλουδισμένη και κομμένη σε μακριά, στενά κομμάτια
3 κόκκινες καυτερές πιπεριές, ψιλοκομμένες και χωρίς σπόρους
2 κ.σ. ελαιόλαδο
Αλατοπίπερο της αρεσκειάς σας
750ml ζωμός κοτόπουλου ή λαχανικών

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Ψιλοκόβετε την κολοκύθα butternut και τις καυτερές πιπεριές και το σκόρδο.

► Ζεσταίνετε λίγο λάδι σε μέτρια φωτιά σε ένα μεγάλο τηγάνι και προσθέτετε τα κομμάτια κολοκύθας, τις πιπεριές και το σκόρδο. Προσθέτετε λίγο αλάτι και τα αλεσμένα μπαχαρικά.

► Ψήνετε ώπου να μαλακώσει η κολοκύθα και να χρυσίσουν οι άκρες της.

► Προσθέτετε το ζωμό κοτόπουλου στο τηγάνι. Το αφήνετε να βράσει και έπειτα κατεβάζετε τη φωτιά, ώστε να σιγοβράζει και **ψήνετε για 5 λεπτά**.

► Αφήνετε να κρυώσει για λίγα λεπτά, προσαρμόζετε το εξάρτημα του μπλέντερ και ανακατεύετε.

► Προσθέτετε αλατοπίπερο της αρεσκειάς σας και σερβίρετε με λίγο ελαιόλαδο και τα αλεσμένα μπαχαρικά.





ΜΠΟΡΣ (ΣΟΥΠΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ)

ΜΕΡΙΔΕΣ 4

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ 10 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 60 λεπτά

ΔΥΣΚΟΛΙΑ  

ΕΡΓΑΛΕΙΑ 

ΥΛΙΚΑ

8 φρέσκα κρεμμυδάκια
4 αγγουράκια
4 ψημένα και καθαρισμένα πατζάρια
400γρ. πατάτες
1 κρεμμύδι
250γρ. βοδινό κότσι σε κομμάτια
1 λίτρο ζωμός βοδινού ή κοτόπουλου
2 ματσάκια άνηθο
200ml ξινή κρέμα
Αλατοπίπερο της αρεσκειάς σας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Ψιλοκόβετε τα φρέσκα κρεμμυδάκια, τα αγγουράκια, τα παντζάρια, τις πατάτες και τα κρεμμύδια και τα κρατάτε.

► Ζεσταίνετε λίγο λάδι σε μια μεγάλη κατσαρόλα και προσθέτετε αλατοπίπερο και σοτάρετε τα παντζάρια. Προσθέτετε τα ψιλοκομμένα λαχανικά και το ζωμό και το αφήνετε να βράσει. Κατεβάζετε τη φωτιά να σιγοβράζει, σκεπάζετε και **βράζετε για περίπου 1 ώρα**.

► Προσαρμόζετε το μπλέντερ και ανακατεύετε τμηματικά, αφαιρώντας όσο το δυνατό περισσότερο κρέας. Δοκιμάστε και αλατοπιπερώστε.

► Ψιλοκόβετε τον άνηθο και μοιράζετε τη σούπα σε μπολ.

► Βάζετε πάνω μια κουταλιά ξινή κρέμα και τα κρεμμύδια, τα αγγουράκια και τον άνηθο. Σερβίρετε με ψωμί σικάλεως.



ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗ



ΕΝΑ ΣΠΟΥΔΑΙΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗΣ KENWOOD CHEF ΕΙΝΑΙ ΟΤΙ ΚΑΝΕΙ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ ΠΡΟΣΙΤΟ ΣΤΗ ΣΠΙΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ.

Το να μπορείτε να κόβετε σε λεπτές φέτες ή να ψιλοκόβετε σε κύβους μεγάλες ποσότητες λαχανικών ακριβώς στο ίδιο μέγεθος σε ελάχιστο χρόνο βοηθά την παρουσίαση του πιάτου, ενώ το να αλέθετε ζεστούς πουρέδες, να παρασκευάζετε ζωμούς και να περνάτε σάλτσες προσδίδουν μια πινελιά ποιότητας που θα εντυπωσιάσει τους καλεσμένους σας.



Κάποιες από αυτές τις συνταγές μπορεί να μοιάζουν κάπως περίπλοκες, αλλά με τα σωστά υλικά, λίγη εξάσκηση και τη μεγάλη ποικιλία λειτουργιών και εξαρτημάτων της Κουζίνομηχανής Kenwood Chef θα είστε σε θέση να παρασκευάζετε πιάτα ποιότητας εστιατορίου με μεγάλη ευκολία.

**ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΑΣΤΑΚΟ ΚΑΙ
PROSECCO**

69

**ΡΑΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΤΟΥΡΣΙ
ΜΕ ΡΕΓΓΑ ΣΕ ΓΛΥΚΙΑ ΜΑΡΙΝΑΔΑ**

71

**ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΤΟΝΟΥ ΜΕ
ΣΑΛΤΣΑ ΒΕΡΝΤΕ**

73

**ΣΩΤΑΡΙΣΜΕΝΑ ΧΤΕΝΙΑ
ΜΕ ΠΙΚΑΝΤΙΚΑ ΜΗΛΑ ΚΑΙ
ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ**

75

**ΤΑΡΤΑ ΕΣΑΛΟΤ ΜΕ ΞΕΡΟΨΗΜΕΝΟ
ΧΑΛΟΥΜΙ**

77

**ΡΑΒΙΟΛΙΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ ΚΑΙ
ΑΜΑΡΕΤΟ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ
ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ**

79

**ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟΣ
ΣΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ ΚΑΙ ΑΝΙΘΟ ΜΕ
ΨΗΤΟ ΦΙΝΟΚΙΟ**

81

**ΒΡΑΣΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΜΥΡΩΝΙ,
ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ ΚΑΙ ΤΣΙΛΙ ΝΟΥΝΤΛΣ**

83

**ΠΑΠΙΑ ΜΕ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ, ΣΥΚΑ,
ΡΙΖΕΣ ΑΡΑΚΑ ΚΑΙ ΠΟΛΕΝΤΑ**

85

**ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΩΡΙΣ ΚΟΚΑΛΟ
ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗΣ ΑΓΓΙΝΑΡΑΣ
ΚΑΙ ΡΟΚΑ**

87

**ΚΑΡΕ ΑΡΝΙΟΥ ΣΕ ΚΡΟΥΣΤΑ
ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΒΟΤΑΝΩΝ ΜΕ ΨΗΤΑ
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ**

89

ΛΥΘΡΙΝΙ ΜΕ ΠΙΠΕΡΑΝΤ

91

**ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ
ΠΑΓΩΤΟ ΑΛΜΥΡΗΣ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ**

93

**ΜΑΡΕΓΚΕΣ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟΥ,
ΘΥΜΑΡΙΟΥ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΟΥ ΜΕ
ΦΡΑΟΥΛΕΣ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ**

95

**ΠΑΡΦΕ ΛΕΜΟΝΙΟΥ ΚΑΙ ΤΖΙΝΤΖΕΡ
ΜΕ ΚΟΜΜΑΤΑΚΙΑ ΜΠΙΣΚΟΤΟΥ
ΑΠΟ ΤΖΙΝΤΖΕΡ**

97

**ΚΡΕΜΑ ΚΑΤΑΛΑΝΑ ΜΕ
ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ EARL GREY**

99

**ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ ΚΑΙ
ΛΙΜΟΝΤΣΕΛΟ ΜΕ ΛΕΒΑΝΤΑ**



101

**ΨΗΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΑ ΜΕ ΛΕΥΚΟ
ΚΡΑΣΙ, ΠΙΠΕΡΙ ΚΑΙ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ**

103



ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΑΣΤΑΚΟ ΚΑΙ PROSECCO

ΜΕΡΙΔΕΣ	4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	30 λεπτά και επιπλέον χρόνος για να ξεκουραστεί
ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	5 λεπτά
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	κατσαρόλες, 4 μπολ σούπας
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	 

ΥΛΙΚΑ:

1 ολόκληρο αστακό 800γρ.
200ml πλήρη κρέμα γάλακτος
Μία πρέζα αλάτι
800ml ζωμό ψαριού
1 κρεμμύδι
Ελαιόλαδο
200γρ. ρύζι για ριζότο, κατα προτίμηση carnaroli
175ml Prosecco
50γρ. βούτυρο, παγωμένο και κομμένο σε κύβους
2 κ. σ. μαϊντανό, ψιλοκομμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ


- ▶ Βάλτε σε μια μεγάλη κατσαρόλα αλατισμένο νερό να βράσει και **βράστε τον αστακό για 12 λεπτά**. Αφαιρέστε τον από την κατσαρόλα και κρουώστε τον γρήγορα σε κρύο νερό.
- ▶ Αφαιρέστε προσεκτικά όλη τη σάρκα από τις δαγκάνες και την ουρά, κόψτε σε κομμάτια και κρατήστε τα στην άκρη.
- ▶ Προσαρμόστε το μπλέντερ και προσθέστε το κέλυφος του αστακού, την κρέμα γάλακτος και λίγο αλάτι. Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία Pulse χτυπήστε μέχρι αλεστούν πλήρως.
- ▶ Μόλις αλεστεί, περάστε το μείγμα της κρέμας αστακού μέσα από ένα σουρωτήρι, για να κατακρατήσει κομμάτια του κελύφους που δεν έχουν αλεστεί. Φυλάξτε το μείγμα στην άκρη.
- ▶ Ζεστένετε το ζωμό ψαριού σε ένα κατσαρολάκι και αφήστε τον να σιγοβράζει.
- ▶ Αφαιρέστε το μπλέντερ και προσαρμόστε τον κόφτη/τρίφτη με τις λεπίδες κοπής. Ψιλοκόψτε το κρεμμύδι και κρατήστε το στην άκρη.
- ▶ Ζεστένετε ένα μεγάλο βαθύ τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο και προσθέτετε το ρύζι για ριζότο και το ψιλοκομμένο κρεμμύδι. **Μαγειρέψτε για λίγα λεπτά**, ανακατεύοντας συνεχώς για να ψηθούν όλοι οι κόκκοι του ρυζιού.
- ▶ Προσθέστε το Prosecco και μαγειρέψτε μέχρι σχεδόν να εξαφανιστεί. Ρίξτε μια κουταλιά από το ζωμό ψαριού και ανακατέψτε καλά μέχρι να απορροφηθεί πλήρως. Συνεχίστε αυτή τη διαδικασία έως ότου τελειώσει ο ζωμός και το ρύζι είναι al dente. Δοκιμάστε και προσθέστε καρυκεύματα αν χρειάζονται.
- ▶ Προσθέστε το βούτυρο και τον ψιλοκομμένο μαϊντανό και ανακατέψτε καλά. Προσθέστε, ανακατεύοντας απαλά, το κρέας του αστακού που είχατε φυλάξει. **Σκεπάστε το και αφήστε το για 5 λεπτά**.
- ▶ Εν τω μεταξύ, ζεστένετε απαλά την κρέμα αστακού σε μια κατσαρόλα. Μοιράστε τη σε τέσσερα μπολ και προσθέστε το ριζότο.
- ▶ Σερβίρετε με ένα ποτήρι prosecco.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΤΟΥ ΣΕΦ

Για να μην τυλιχτεί ο αστακός περάστε ένα ξύλινο καλαμάκι κατά μήκος, ξεκινώντας από το κέντρο του κρέατος της ουράς του αστακού.



ΡΑΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΤΟΥΡΣΙ ΜΕ ΡΕΓΓΑ ΣΕ ΓΛΥΚΙΑ ΜΑΡΙΝΑΔΑ

ΜΕΡΙΔΕΣ	4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	20 λεπτά και επιπλέον χρόνος για τη μαρινάδα (8 ώρες ή όλη νύχτα)
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Μεγάλο πιάτο
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	

ΥΛΙΚΑ

1 καρότο
2 κ.σ. ψιλή ζάχαρη
Ψιλοκομμένο άνηθο
4 φιλέτα ρέγγας 100γρ.
30γρ. αλάτι
16 στρογγυλά ραπανάκια
2 κοτσάνια μάραθο
2 φρέσκα κρεμμυδάκια
150γρ. ψιλή ζάχαρη
6 κ.σ. ξύδι από κρασί ρυζιού
1 βάζο keta (αυγά σολωμού)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Προσαρμόστε τον αντίστοιχο δίσκο κοπής στον κόφτη/τρίφτη. Κόψτε το καρότο σε φέτες και κρατήστε το στην άκρη.
- Μαρινάρετε τη ρέγγα πασπαλίζοντας τη με μια πρέζα αλάτι και 2 κουταλιές της σούπας ψιλή ζάχαρη. Τοποθετήστε το ψάρι σε ένα μεγάλο πιάτο με το ψιλοκομμένο καρότο και τον άνηθο. Σκεπάστε και αφήστε το στο ψυγείο για τουλάχιστον 8 ώρες ή καλύτερα όλη τη νύχτα για να τραβήξει τις γεύσεις.
- Στη συνέχεια ψιλοκόψτε με τον κόφτη/τρίφτη τα ραπανάκια, τα κοτσάνια μάραθου και τα κρεμμυδάκια. Προσθέστε τα σε ένα μπολ και περιχύστε με τη ζάχαρη και το ξύδι από κρασί ρυζιού. Ανακατέψτε απαλά και αφήστε να μαριναριστεί για μισή ώρα.
- Ξεπλύνετε, στεγνώστε και κόψτε κάθε φιλέτο ρέγγας σε τρία κομμάτια. Τοποθετήστε τα λαχανικά τουρσί σε πιάτα καλύψτε με τα κομμάτια ρέγγας. Προσθέστε ένα κουταλάκι του γλυκού keta σε κάθε ένα και γαρνίρετε με λίγο άνηθο.

Quick
Info

ΨΙΛΟΚΟΨΤΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΓΡΗΓΟΡΑ
ΚΑΙ ΧΩΡΙΣ ΚΟΠΟ ΜΕ ΤΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ
ΚΟΦΤΗ/ΤΡΙΦΤΗ



Βλέπε σελίδα
106



ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΤΟΝΟΥ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΒΕΡΝΤΕ

ΕΝΑ ΚΟΜΦΟ ΟΡΕΚΤΙΚΟ ΜΕ ΠΛΟΥΣΙΑ ΓΕΥΣΗ ΚΑΙ ΠΟΛΥ ΕΥΚΟΛΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ. Η ΣΑΛΤΣΑ ΒΕΡΝΤΕ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΕΙ ΑΠΟ ΠΡΙΝ ΔΙΝΟΝΤΑΣ ΣΑΣ ΤΗΝ ΕΥΚΑΙΡΙΑ ΝΑ ΠΕΡΑΣΕΤΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΧΡΟΝΟ ΜΕ ΤΟΥΣ ΚΑΛΕΣΜΕΝΟΥΣ ΣΑΣ. ΠΑΓΩΝΟΝΤΑΣ ΛΙΓΟ ΤΟΝ ΤΟΝΟ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΠΟΛΥ ΠΙΟ ΕΥΚΟΛΑ ΝΑ ΤΟΝ ΚΟΨΕΤΕ ΣΕ ΛΕΠΤΕΣ ΦΕΤΕΣ.

ΜΕΡΙΔΕΣ 4

**ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ** 15-20 λεπτά

ΔΥΣΚΟΛΙΑ

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ Τηγάνι

ΕΡΓΑΛΕΙΑ



ΥΛΙΚΑ

Για τη σάλτσα βέρντε:

2 μικρά ματσάκια βασιλικό
1 μεγάλο μάτσο κόλιανδρο, μαζί με τους βλαστούς
1 μεγάλο μάτσο μαϊντανό
1 ματσάκι δυόσμο
1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένη
2 κ. σ. κάπαρη
2 κ. σ. μουστάρδα Dijon
Χυμό από 1 λεμόνι
3 φύλλα εστραγκόν
6 μαύρες ελιές
50ml ελαιόλαδο
50ml λάδι ελαιοκράμβης
Αλάτι για καρύκευμα

Για το καρπάτσιο τόνου:

4 κ.σ. μαύρο πιπέρι
1 κ.γ. σπόρους μάραθου
1 κ.γ. αλάτι
400γρ. φιλέτο τόνου
Χυμό από ένα λεμόνι
Μια χούφτα φύλλα ρόκας για το γαρνίρισμα

ΜΕΘΟΔΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΗΣ ΣΑΛΤΣΑΣ ΒΕΡΝΤΕ

► Προσαρμόστε το μπλέντερ και προσθέστε όλα τα υλικά εκτός από τα λάδια. Χτυπήστε σε υψηλή ταχύτητα για ένα λεπτό, μέχρι τα υλικά να ψιλοκοπούν, αλλά να εξακολουθούν να έχουν κάποια υφή.

► Γυρίστε το μπλέντερ σε χαμηλή ταχύτητα και προσθέστε σιγά-σιγά τα λάδια έως ότου το μείγμα αποκτήσει την υφή μιας παχύρρευστης κρέμας. Αλατίστε και διατηρήστε σε αεροστεγές δοχείο στο ψυγείο για μέχρι και πέντε ημέρες.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΤΟΝΟΥ

► Σε ένα στεγνό τηγάνι ψήστε ελαφρά τους κόκκους πιπεριού και τους σπόρους μάραθου.

► Προσαρμόστε τον μύλο άλεσης και προσθέστε τους ψημένους σπόρους με το αλάτι. Αλέστε σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να γίνουν μια ψιλή σκόνη.

► Πασπαλίστε τον τόνο με τη σκόνη μπαχαρικών και τυλίξτε σφιχτά σε διαφανή μεμβράνη. Τοποθετήστε στην κατάψυξη για μισή ώρα.

► Αφαιρέστε τον τόνο από το ψυγείο και κόψτε τον σε όσο το δυνατό λεπτότερες φέτες.

► Μοιράστε σε τέσσερα πιάτα, στίψτε λίγο χυμό λεμονιού απο πάνω και περιχύστε με τη σάλτσα βέρντε. Γαρνίρετε με λίγα φύλλα ρόκας.



ΣΩΤΑΡΙΣΜΕΝΑ ΧΤΕΝΙΑ ΜΕ ΠΙΚΑΝΤΙΚΑ ΜΗΛΑ ΚΑΙ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ

ΤΑ ΧΤΕΝΙΑ ΤΑΙΡΙΑΖΟΥΝ ΠΟΛΥ ΜΕ ΓΛΥΚΕΣ ΚΑΙ ΟΞΙΝΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ, ΕΠΟΜΕΝΩΣ Ο ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΛΑΦΡΩΣ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟΥ ΜΗΛΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟΥ ΕΙΝΑΙ Ο ΝΙΚΗΤΗΣ. ΤΑ ΤΡΙΜΜΑΤΑ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ ΠΡΟΣΔΙΔΟΥΝ ΜΙΑ ΕΥΧΑΡΙΣΤΗ ΤΡΑΓΑΝΗ ΥΦΗ ΣΤΑ ΜΑΛΑΚΑ ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ.

ΜΕΡΙΔΕΣ 4

**ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ** 30 λεπτά

**ΧΡΟΝΟΣ
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ** 10 λεπτά

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ 160°C / Αέριο 3

ΔΥΣΚΟΛΙΑ

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ Ταψί ψησίματος, χαρτί ψησίματος, κατσαρολάκι

ΕΡΓΑΛΕΙΑ



ΥΛΙΚΑ

Για το λαδολέμονο:

75ml ελαιόλαδο

2 μπαστούνια λεμονόχορτο

Ξύσμα και χυμό από 1 λεμόνι

Για τα χτένια:

2 μήλα, χωρίς κουκούτσια

1 κ.γ. αλεσμένο κουρκουμά

1 κ.γ. αλεσμένο κύμινο

1 κ.γ. μάραθο

1 κ.γ. κόλιανδρο

½ κ.γ. σκόνη τσίλι

1 κ.σ. φρέσκο μαϊντανό

1 κ.σ. φρέσκο θυμάρι

2 φέτες ψωμί, μπαγιάτικο ή καλά στεγνωμένο στο φούρνο

στο φούρνο

2 κ.σ. βούτυρο

12 μεγάλα χτένια

Αλατοπίπερο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Προθερμαίνετε το φούρνο στους 160°C και επιστρώνετε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος.

► Ανακατέψτε τα αλεσμένα μπαχαρικά σε ένα μπολ. Κόψτε τα μήλα και τοποθετήστε τα στο ταψί. Πασπαλίστε τα μήλα με το μείγμα των μπαχαρικών και τοποθετήστε το ταψί στο **φούρνο για 30 λεπτά**.

► Προσθέστε τα συστατικά του λαδολέμονου στον μύλο άλεσης. Αλέστε σε υψηλή ταχύτητα και κρατήστε το στην άκρη.

► Αφαιρέστε τον μύλο άλεσης και προσαρμόστε το μπλέντερ. Προσθέστε τα μυρωδικά, τις φέτες ψωμιού σε κομμάτια και μια πρέζα αλάτι. Ανακατέψτε καλά σε υψηλή ταχύτητα μέχρι το μείγμα γίνει τρίμματα ψωμιού και κρατήστε το στην άκρη.

► Ζεστάνετε ένα τηγάνι, προσθέστε το βούτυρο και όταν αφρίσει προσθέστε τα χτένια. Προσθέστε τα καρυκεύματα και **μαγειρέψτε για ένα λεπτό** ρίχνοντας πάνω τους κουταλιές από το βούτυρο στο οποίο βρίσκονται. Γυρίστε τα από την άλλη πλευρά και **μαγειρέψτε για ένα λεπτό ακόμη** ακολουθώντας την ίδια διαδικασία. Αφαιρέστε τα από το τηγάνι και στραγγίστε τα σε χαρτί κουζίνας.



► Μοιράστε τις φέτες μήλου σε 4 πιάτα. Τοποθετήστε τα χτένια επάνω τους και περιχύστε με το μείγμα λαδολέμονου. Για το τελείωμα πασπαλίστε με τα τρίμματα ψωμιού που είχατε φυλάξει και σερβίρετε.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΤΟΥ ΣΕΦ

Τα χτένια μαγειρεύονται πολύ γρήγορα γι' αυτό τοποθετήστε τα στο τηγάνι με τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τα με την ίδια σειρά. Με αυτό τον τρόπο θα μαγειρευτούν ομοιόμορφα.



ΤΑΡΤΑ ΕΣΑΛΟΤ ΜΕ ΞΕΡΟΨΗΜΕΝΟ ΧΑΛΟΥΜΙ

ΜΕΡΙΔΕΣ	4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	15 λεπτά, συν 30 λεπτά χρόνος για να ξεκουραστεί η ζύμη
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	45 λεπτά
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	180°C / Αέριο 4
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Ταψί ψησίματος, χαρτί ψησίματος ρηχό τηγάνι
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	 

ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη:

150γρ. ανάλατο βούτυρο, παγωμένο κομμένο σε κύβους
300γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1 αυγό
Μια πρέζα αλάτι
30ml νερού

Για τη γέμιση:

100γρ. βούτυρο
500γρ. εσαλότ, καθαρισμένα και κομμένα σε φέτες
6 κ.σ. ξύδι μπαλσάμικο
100ml ζωμός λαχανικών
4 κ.σ. καστανή ζάχαρη
4 κλωναράκια θυμάρι
1 κομμάτι χαλούμι
Ξύσμα ενός λεμονιού
1 κ.γ. ρίγανη
Αλατοπίπερο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- ▶ Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C. Επιστρώνετε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος.
- ▶ Προσθέστε το βούτυρο, το αλεύρι, το αυγό και το αλάτι στο μπολ, τοποθετήστε τον αναδευτήρα K και ανακατέψτε σε μέτρια ταχύτητα μέχρι το μείγμα να συγκεντρωθεί σε μια μπάλα.
- ▶ Σε μια αλευρωμένη επιφάνεια ανοίξτε τη ζύμη σε μικρό ορθογώνιο, τυλίξτε το σε διάφανη μεμβράνη και αφήστε το να ξεκουραστεί στο ψυγείο για 1/2 ώρα.
- ▶ Λιώστε το βούτυρο σε ένα τηγάνι και προσθέστε τα εσαλότ μέχρι να ροδίσουν.
- ▶ Προσθέστε το ξύδι και τον ζωμό, γυρίστε τα εσαλότ από την άλλη πλευρά και **μαγειρέψτε για πέντε λεπτά** σε πολύ χαμηλή φωτιά. Πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη και το θυμάρι.
- ▶ Αφαιρέστε τη ζύμη τάρτας από το ψυγείο. Αλευρώστε ελαφρά μια επιφάνεια εργασίας και ανοίξτε τη ζύμη σε πάχος 1/2 εκ. Τοποθετήστε τη στο ταψί και απλώστε επάνω το μείγμα εσαλότ. Διπλώστε τις άκρες και **ψήστε στο φούρνο για 45 λεπτά**.
- ▶ Προσαρμόστε τον κόφτη/τρίφτη με τον αντίστοιχο δίσκο κοπής και κόψτε το χαλούμι σε φέτες, πασπαλίστε με το ξύσμα λεμονιού, τη ρίγανη και το πιπέρι, στη συνέχεια ψήστε το σε ένα ζεστό ρηχό τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο μέχρι να ξεροψηθεί.
- ▶ Αφαιρέστε την τάρτα από τον φούρνο, αφήστε τη να κρυώσει λίγο και σερβίρετε μαζί με το χαλούμι.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΤΟΥ ΣΕΦ

Μπορείτε να αντικαταστήσετε τα εσαλότ με κόκκινα κρεμμύδια και να χρησιμοποιήσετε φέτα αντί για χαλούμι.



ΡΑΒΙΟΛΙΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ ΚΑΙ ΑΜΑΡΕΤΟ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ

Η ΓΕΥΣΗ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΤΟΥ ΑΜΑΡΕΤΟ
ΣΥΜΠΛΗΡΩΝΕΙ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΑ ΤΗΝ ΚΟΛΟΚΥΘΑ
ΣΤΑ ΡΑΒΙΟΛΙΑ.

ΜΕΡΙΔΕΣ	4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	30 λεπτά, και επιπλέον 30 λεπτά για να ξεκουραστεί η ζύμη των ζυμαρικών
ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	40 λεπτά
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	200°C / Αέριο 6
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Δίσκος ψησίματος, τηγάνι

ΕΡΓΑΛΕΙΑ



ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη των ζυμαρικών:
500γρ. σκληρό αλεύρι τύπου '00'
4 αυγά χτυπημένα
2 κουταλιές της σούπας νερό
(εάν χρειαστεί)
Αλάτι

Για τη γέμιση:
500γρ. σάρκα κολοκύθας
1 κ.σ. ελαιόλαδο
Αλατοπίπερο
2 σκελίδες σκόρδο, μη αποφλοιωμένες
15γρ. μπισκότα amaretti
1 αυγό, χτυπημένο
Σιμιγδάλι για πασπάλισμα
100γρ. βούτυρο
Ψιλοκομμένα μυρωδικά: μαϊντανό,
δεντρολίβανο, θυμάρι και βότανα της
επιλογής σας
Ξύσμα και το χυμό ενός λεμονιού
Φύλλα σαλάτας και παρμεζάνα
(προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► Προσθέστε το αλεύρι και το αλάτι στο μπολ και τοποθετήστε το γάντζο ζύμης. Με τη μηχανή σε χαμηλή λειτουργία προσθέστε και τα αυγά. Προσθέστε το νερό και σταδιακά αυξήστε την ταχύτητα μέχρι να σχηματιστεί ζύμη. Προσθέστε περισσότερο νερό/αλεύρι αν το μείγμα είναι πολύ στεγνό ή πολύ υδαρές.

► Αφαιρέστε τη ζύμη από το μπολ και τυλίξτε τη σε διάφανη μεμβράνη. Αφήστε να ξεκουραστεί στο ψυγείο για τουλάχιστον μισή ώρα πριν από τη χρήση. Μπορείτε να διατηρήσετε στο ψυγείο τυχόν περίσσειμα ζύμης έως και ένα μήνα.

► Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°C.

► Τοποθετήστε το μεταλλικό κόπτη για κύβους και κόψτε τη σάρκα της κολοκύθας. Τοποθετήστε τους κύβους κολοκύθας σε ένα ταψί και προσθέστε μια κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο, το αλάτι, το πιπέρι και τις 2 σκελίδες σκόρδο. **Ψήστε στο φούρνο για 25-30 λεπτά**, μέχρι να μαλακώσουν και να ποδίσουν ελαφρά.

► Αφαιρέστε το εξάρτημα κοπής σε κύβους και τοποθετήστε τον κόπτη/ τρίφτη προσαρμόζοντας τις λεπίδες κοπής. Προσθέστε το ψητό κολοκύθι, τα μπισκότα Amaretti και 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο. Δουλέψτε σε μέτρια ταχύτητα έως ότου το μίγμα μαλακώσει αρκετά. Τοποθετείστε στο ψυγείο.

► Αφαιρέστε τον κόπτη/τρίφτη και προσαρμόστε το εξάρτημα ανοίγματος φύλλου. Αφαιρέστε τη ζύμη από το ψυγείο και χωρίστε τη στα τέσσερα. Πιέστε το κάθε κομμάτι ζύμης με τα χέρια σας σε σχήμα ορθογώνιο έως ότου να μπορέσει να περάσει μέσα από το εξάρτημα - εξασφαλίστε ότι το εξάρτημα βρίσκεται στο Νο 1.

► Περάστε το κάθε κομμάτι μέσα από το εξάρτημα ανοίγματος φύλλου αρκετές φορές, προσαρμόζοντας το πάχος στο Νο 8.

► Πάρτε ένα τελικό φύλλο και τοποθετείστε ένα κουταλάκι του γλυκού του μείγματος κολοκύθας που είχατε παρασκευάσει σποραδικά κατά μήκος του φύλλου. Με πινέλο, περάστε γύρω από κάθε κουταλιά του μίγματος το χτυπημένο αυγό. Στη συνέχεια, τοποθετείστε ένα ακόμα φύλλο από πάνω.

► Πιέστε γύρω από κάθε γέμιση να σφραγίσει. Στη συνέχεια, κόψτε σε ραβιόλια με ένα μαχαίρι ή εργαλείο κοπής μπισκότων. Πιέστε προς τα έξω για την απομάκρυνση τυχόν αέρα από τον καθένα. Πασπαλίστε με λίγο σιμιγδάλι και βάλτε στην άκρη.

► Επαναλάβετε τη διαδικασία με τα άλλα δύο φύλλα ζύμης.

► Βράστε αλατισμένο νερό σε μια μεγάλη κατσαρόλα.



► Λιώστε το βούτυρο σε ένα τηγάνι. Προσθέστε τα ψιλοκομμένα μυρωδικά και σωτάρτε μέχρι να γίνουν τραγανά. Προσοχή να μην καούν. Ρίχνουμε το ξύσμα λεμονιού και το χυμό και σβήνουμε τη φωτιά.

► **Βράστε τα ραβιόλια στο αλατισμένο νερό για 2-3 λεπτά.** Στη συνέχεια τα στραγγίζετε. Ρίξτε το βούτυρο και το μείγμα των μυρωδικών πάνω στα ραβιόλια.

► Σερβίρετε με παρμεζάνα, μια καλή δόση απο μαύρο πιπέρι και μερικά μαλακά φύλλα σαλάτας.



ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟΣ ΣΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ ΚΑΙ ΑΝΙΘΟ ΜΕ ΨΗΤΟ ΦΙΝΟΚΙΟ

ΜΕΡΙΔΕΣ	4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	3-4 ημέρες μαρινάρισμα, 30 λεπτά
ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	30 λεπτά
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	180°C / Αέριο 4
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Δίσκος ψησίματος
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	 

ΥΛΙΚΑ

150γρ. αλάτι
200γρ. ζάχαρη
3 ματσάκια άνηθο, χωρίς τα κοτσάνια
2 κ.σ. ξύδι απο κόκκινο κρασί
4 ωμά παντζάρια
1 οριζόντια φέτα σολομού
4 φινόκιο
4 πατάτες
Χυμός και ξύσμα 1 λεμονιού
Ελαιόλαδο
Αλάτι και πιπέρι της αρεσκείας σας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΔΑΣ

► 3-4 ημέρες πριν σερβίρετε το πιάτο σας, προσαρμόστε τον μύλο αλέσεως μπαχαρικών και τοποθετείτε μια χούφτα αλάτι, ζάχαρη, φύλλα άνηθου και λίγο ξίδι. Αλέθετε σε μέτρια ταχύτητα. Επαναλάβετε τη διαδικασία με το άλλο μισό και διατηρήστε μαζί σε ένα μπολ.

► Αφαιρέστε τον μύλο αλέσεως μπαχαρικών και προσαρμόστε στην Κουζίνομηχανή τον μεταλικό λαχανοκόπτη. Τρίψτε τα παντζάρια. Προσθέστε το τριμμένο παντζάρι στο μείγμα αλάτος που έχετε διατηρήσει (μαρινάδα).

► Στρώστε ένα δίσκο ψησίματος με διάφανη μεμβράνη και απλώστε μέρος της μαρινάδας.

► Κόψτε το σολομό στο μισό, κατά πλάτος και τοποθετήστε τον (με την πλευρά του δέρματος προς τα κάτω) πάνω στο δίσκο ψησίματος. Καλύψτε το σολομό με το υπόλοιπο του μείγματος, φροντίζοντας να καλύπτεται πλήρως.

► Διπλώστε τη καθαρή μεμβράνη από κάτω και βάλτε λίγη περισσότερη πάνω από τον σολομό. Σφραγίζουμε. Τοποθετήστε ένα ξύλο κοπής από πάνω και ένα ζευγάρι μικρά, γεμάτα τενεκεδάκια. Αφήστε στο ψυγείο για 3-4 ημέρες. Αποστράγγιστε το επιπλέον υγρό, κατά διαστήματα.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

► Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C.

► Βγάλτε τον σολομό από το ψυγείο, αφαιρέστε το δέρμα και καθαρίστε τον από τη μαρινάδα. Αφήστε τον μέχρι να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου μισή ώρα και στην συνέχεια κόψτε τον σε λεπτά κομμάτια.

► Προσαρμόστε τον κόφτη/τρίφτη και χρησιμοποιώντας τον αντίστοιχο δίσκο κόψτε σε φέτες τα φινόκιο και τις πατάτες. Προσθέστε τον χυμό λεμονιού στις κομμένες φέτες, τοποθετήστε τις σε ένα ταψί ψησίματος και πασπαλίστε με ελαιόλαδο.


► **Ψήστε στον φούρνο για περίπου 30 λεπτά**, ή μέχρι να πάρουν ωραίο χρώμα, αναποδογυρίζοντας τις στα μέσα του χρόνου.

► Σερβίρετε τις φέτες σολομού μαζί με τα ψημένα λαχανικά.



ΒΡΑΣΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΜΥΡΩΝΙ, ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ ΚΑΙ ΤΣΙΛΙ ΝΟΥΝΤΛΣ

ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΙΑΤΟ ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΟ ΕΜΠΝΕΥΣΜΕΝΟ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΣΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΕΝΑ ΥΠΕΡΟΧΟ ΠΙΑΤΟ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΣΗ ΚΑΙ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΟ ΚΑΝΕΙ ΜΑΛΑΚΟ ΚΑΙ ΖΟΥΜΕΡΟ. ΦΥΣΙΚΑ, ΟΛΟΙ ΛΑΤΡΕΥΟΥΝ ΚΑΤΙ ΤΡΑΓΑΝΟ ΣΤΟΝ ΟΥΡΑΝΙΣΚΟ ΤΟΥΣ, ΟΠΟΤΕ ΤΟ ΤΕΛΕΙΩΜΑ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ ΤΟΥ ΠΡΟΣΔΙΔΕΙ ΑΥΤΗ ΤΗ ΖΟΥΜΕΡΗ ΤΡΑΓΑΝΟΤΗΤΑ.

ΜΕΡΙΔΕΣ	4-6
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	25 λεπτά, συν μια νύχτα για να ποτίσουν οι γεύσεις
ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	160 λεπτά, συν 40 λεπτά για να ξεκουραστεί
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	220°C / Αέριο 7
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	🟡
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Δίσκος ψησίματος
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	

ΥΛΙΚΑ

Για το χοιρινό:

2 κιλά χοιρινός ώμος
3 αστεροειδείς γλυκάνισους
2 κ.σ. σπόρους μάθαρo
4 κ.σ. ξηρό μυρώνι
1 κ.σ. σκόνη τσίλι
Αλάτι και πιπέρι
400ml ζωμό κοτόπουλο

Για τα νούντλς:

250γρ. νούντλς ρυζιού
2 κ.σ. γλυκιά σάλτσα τσίλι
1 κ.σ. σάλτσα σόγιας
2 κόκκινες καυτερές πιπεριές (chilli), κομμένες
4 φρέσκα κρεμμυδάκια, κομμένα
4 κ.σ. φύλλα κόλιανδρου κομμένα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

▶ Τρυπίστε επιφανειακά το χοιρινό κρέας με αιχμηρό μαχαίρι για να στραγγίσει μέρος του λίπους. Βάλτε τον ώμο σε ένα βαθύ ταψί και περιχύστε με βραστό νερό. Αυτό θα σας βοηθήσει στην τραγανότητα. Στραγγίξτε και στεγνώστε.

▶ Προσαρμόστε το μύλο αλέσεως και προσθέστε τους σπόρους γλυκάνισου και τον αστεροειδή μάραθο. Αλέστε και στη συνέχεια, προσθέστε το μυρώνι, τη σκόνη τσίλι και τα καρυκεύματα. Πασπαλίστε με το μίγμα όλο το χοιρινό κρέας. Αφήστε το ακάλυπτο στο ψυγείο κατά τη διάρκεια της νύχτας.

▶ Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 220°C.

▶ Ζεστένετε τον ζωμό και τον ρίχνετε στο δίσκο ψησίματος. Ψήστε στο φούρνο για 20 λεπτά. Μειώστε την θερμοκρασία στους 160°C και ψήστε για άλλα 140 λεπτά. Αφαιρέστε από το φούρνο και αφήστε το να ξεκουραστεί.

▶ Προθερμαίνετε το γκριλ σε μέση θερμοκρασία και **ψήστε το χοιρινό έως ότου η κρούστα να κάνει φουσκάλες.**

▶ Για να παρασκευάσετε τα νούντλς, βάλτε τα σε ένα μεγάλο μπολ και περιχύστε με βραστό νερό. **Σκεπάστε και αφήστε για 10 λεπτά.** Στραγγίξτε και ανακατέψτε με την σάλτσα τσίλι και τη σάλτσα σόγιας. Ανακατέψτε καλά. Στη συνέχεια, πασπαλίστε με τις κόκκινες καυτερές πιπεριές και τα φρέσκα κρεμμυδάκια.

▶ Κόψτε το χοιρινό και τοποθετήστε το σε μια πιατέλα με τα νούντλς. Πασπαλίστε με τα ψιλοκομμένα φύλλα κόλιανδρου και σερβίρετε.

Quick
Info

ΤΕΜΑΧΙΣΤΕ ΚΑΙ ΑΛΕΣΤΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΜΕ ΤΟΝ ΜΥΛΟ ΑΛΕΣΕΩΣ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ ΓΙΑ ΝΑ ΕΧΕΤΕ ΦΡΕΣΚΟΤΑΤΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Βλέπε σελίδα
106





ΠΑΠΙΑ ΜΕ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ, ΣΥΚΑ, ΡΙΖΕΣ ΑΡΑΚΑ ΚΑΙ ΠΟΛΕΝΤΑ

ΤΑ ΦΡΟΥΤΑ ΕΙΝΑΙ Ο ΚΑΛΥΤΕΡΟΣ ΦΙΛΟΣ ΤΗΣ ΠΑΠΙΑΣ ΚΑΙ Η ΕΛΑΦΡΕΣ ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΟΥ ΣΠΑΡΑΓΓΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΑΡΑΚΑ ΑΠΟΓΕΙΩΝΟΥΝ ΤΟ ΠΙΑΤΟ. Η ΠΟΛΕΝΤΑ ΠΡΟΣΔΙΔΕΙ ΚΡΕΜΩΣΗ ΥΦΗ ΚΑΙ ΤΡΑΓΑΝΟΤΗΤΑ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ.

ΜΕΡΙΔΕΣ 4

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ 25 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 10-15 λεπτά

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ 180°C / Αέριο 4

ΔΥΣΚΟΛΙΑ ☹☹

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ Ρηχό τηγάνι, πυρίμαχος δίσκος, κατσαρολάκι

ΕΡΓΑΛΕΙΑ



ΥΛΙΚΑ

2 κόκκινα κρεμμύδια
4 στήθη πάπιας
250γρ. βούτυρο
200γρ. πολέντα
600ml ζωμός λαχανικών
100ml λευκό κρασί
100γρ. αρακά
16 σπαράγγια
8 κ.σ. κρέμα γαλακτος
50ml νερό
4 σύκα
150γρ. ρίζες αρακά
Ελαιόλαδο
Αλάτι και πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- ▶ Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 180°C.
- ▶ Προσαρμόστε τον δίσκο κοπής στον κόφτη/τρίφτη και κόψτε το κόκκινο κρεμμύδι. Κρατήστε το στην άκρη.
- ▶ Τρυπίστε επιφανειακά την πάπια με αιχμηρό μαχαίρι για να στραγγίσει μέρος του λίπους. Ζεστένετε ένα ρηχό τηγάνι και τοποθετείστε κάθε στήθος πάπιας με το δέρμα προς τα κάτω και **τηγανίστε ελαφρά για περίπου 5-7 λεπτά** έως ότου χρυσίσουν. Γυρίστε τα στο μέσο το ψησίματος και αλατοπιπερώστε.
- ▶ Αφαιρέστε το κρέας από το τηγάνι και μεταφέρετε το σε ένα πυρίμαχο δίσκο. Βεβαιωθείτε ότι έχετε κρατήσει το τηγάνι με το λίπος πάπιας.
- ▶ **Τοποθετείστε στο φούρνο για 5 λεπτά** και απομακρύνετε. Καλύψτε και αφήστε να ξεκουραστεί για πέντε λεπτά.
- ▶ Εν τω μεταξύ, ζεστένετε λίγο το βούτυρο σε μια κατσαρόλα και προσθέτετε την πολέντα. Ανακατέψτε και προσθέστε το ζωμό λαχανικών. Μόλις αρχίσει ο βρασμός χαμηλώστε να σιγοβράσει. Όταν ο ζωμός απορροφηθεί και η πολέντα μαλακώσει, προσθέστε ανακατεύοντας το υπόλοιπο βούτυρο. Δοκιμάστε και ρυθμίστε το καρύκευμα. Κρατήστε στην άκρη.
- ▶ Ξαναθερμάνετε το τηγάνι με το λίπος πάπιας και σοτάρετε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι που είχατε κρατήσει. Ρίξτε λίγο αλατοπίπερο και προσθέστε το βερμούτ. Μειώστε στο μισό και προσθέστε τον αρακά και τα σπαράγγια. **Μαγειρέψτε για περίπου 4 λεπτά** και στη συνέχεια προσθέστε την κρέμα γάλακτος και 50 ml νερού.
- ▶ Κόψτε τα σύκα στα τέσσερα και διαγώνια κάθε στήθος πάπιας στα τρία. Χωρίστε την πολέντα στα πιάτα. Τοποθετήστε το μείγμα αρακά - σπαραγγιών και την πάπια απο πάνω.
- ▶ Τοποθετήστε τα σύκα γύρω από την πάπια και γαρνίρετε με τις ρίζες του αρακά και μερικές σταγόνες λάδι.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΤΟΥ ΣΕΦ

Αν δεν είναι η εποχή των σπαραγγιών μπορείτε εναλλακτικά να χρησιμοποιήσετε μπρόκολο ή πράσο στον ατμό.



ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΩΡΙΣ ΚΟΚΚΑΛΟ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗΣ ΑΓΓΙΝΑΡΑΣ ΚΑΙ ΡΟΚΑ

ΜΕΡΙΔΕΣ 2

ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ 10 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 45 λεπτά

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ 200°C / Αέριο 6

ΔΥΣΚΟΛΙΑ

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ Επίπεδο τηγάνι, δίσκος
ψησίματος

ΕΡΓΑΛΕΙΑ



ΥΛΙΚΑ

2 μπριζόλες χωρίς κόκκαλο,
περίπου 200γρ. η καθεμιά, αφήστε
τις να ξεκουραστούν σε θερμοκρασία
δωματίου για περίπου 30 λεπτά
1 μελιτζάνα
1 κ.σ. ελαιόλαδο
1 σκελίδα σκόρδο
2 κ.γ. καπνιστή πάπρικα
Αλάτι και πιπέρι της αρεσκείας σας
1 ματσάκι φύλλα σαλάτας
1 κ.γ. χυμό λεμόνι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- ▶ Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200°C, και αλατοπιπερώνετε τις μπριζόλες.
- ▶ Τοποθετήστε τη μελιτζάνα και το σκόρδο σε ένα ταψί και ψήστε στο φούρνο για περίπου 35 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσει.
- ▶ Προσαρμόστε το μπλέντερ και προσθέστε το ελαιόλαδο, την πάπρικα, την μαγειρεμένη μελιτζάνα και μια πρέζα αλάτι και πιπέρι. Ανακατέψτε σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να έχετε ένα πουρέ.
- ▶ Ζεστάνετε ένα επίπεδο τηγάνι μέχρι να γίνει πολύ ζεστό και προσθέστε τις μπριζόλες. Ψήστε για 3-4 λεπτά κάθε πλευρά για μέτρια ψημένες και στην συνέχεια αφήστε τις να ξεκουραστούν για επιπλέον 4 λεπτά.
- ▶ Σερβίρετε με πουρέ μελιτζάνας και φύλλα σαλάτας, περιχύνοντας με λίγο λάδι και χυμό λεμονιού.

Quick
Info

ΑΝΑΜΕΙΞΤΕ ΦΡΕΣΚΑ ΥΛΙΚΑ
ΓΡΗΓΟΡΑ ΚΑΙ ΧΩΡΙΣ ΚΟΠΟ
ΓΙΑ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΣΟΥΠΕΣ,
ΣΑΛΤΣΕΣ, ΝΤΙΠΣ ΚΑΙ ΡΟΦΗΜΑΤΑ



Βλέπε σελίδα
13



ΚΑΡΕ ΑΡΝΙΟΥ ΣΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΒΟΤΑΝΩΝ ΜΕ ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ

Η ΚΡΟΥΣΤΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΒΟΤΑΝΩΝ ΔΙΝΕΙ ΣΤΟ ΑΡΝΙ ΕΝΑ ΔΥΝΑΤΟ ΟΠΤΙΚΟ ΑΝΤΙΚΤΥΠΟ ΚΑΙ ΠΡΟΣΘΕΤΕΙ ΑΞΕΠΕΡΑΣΤΗ ΓΕΥΣΗ ΣΤΟ ΚΡΕΑΣ. ΣΕ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟ ΜΕ ΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΤΟΝ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ ΤΟ ΠΙΑΤΟ ΑΥΤΟ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΚΟΜΨΟ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΠΟΛΥ ΑΠΛΟ ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΑ.

ΜΕΡΙΔΕΣ 4

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ 25 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 45 λεπτά

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ 180°C / Αέριο 4

ΔΥΣΚΟΛΙΑ ☹☹

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ Κατσαρολάκι, δίσκος ψησίματος

ΕΡΓΑΛΕΙΑ



ΥΛΙΚΑ

Για τον πουρέ πατάτας:

1 κιλό πατάτες
(συνιστώνται αμυλώδεις πατάτες)
200 γρ. βούτυρο λιωμένο
150 ml γάλα
175 ml πλήρης κρέμα γάλακτος
Αλάτι

Για τα λαχανικά:

1 βολβός μάραθο κομμένο σε φέτες
2 κόκκινα κρεμμύδια, σε τέταρτα
3 σκελίδες σκόρδο
2 καρότα, κομμένα σε μπαστούνια
1 μελιτζάνα, κομμένη σε μπαστούνια
Ελαιόλαδο
Αλάτι και πιπέρι

Για το αρνί και την κρούστα αρωματικών βοτάνων:

4 φέτες μπαγιατίτικο ψωμί
2 κ.σ. ψιλοκομμένο μαϊντανό
2 κ.σ. ψιλοκομμένο δεντρολίβανο
2 κ.σ. ψιλοκομμένο δυόσμο
2 καρτέ αρνιού, με 6 παιδάκια σε κάθε ένα «Γαλλικής κοπής»
1 κ.σ. μουστάρδα Dijon
Αλάτι και πιπέρι
125 ml λευκό κρασί

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΤΟΝ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ

- ▶ Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C.
- ▶ Καθαρίζετε τις πατάτες, τις κόβετε σε κομμάτια και τις βάζετε σε μια κατσαρόλα με κρύο αλατισμένο νερό. **Αφήστε τες να βράσουν για περίπου 10 λεπτά**, ή μέχρι να μαλακώσουν. Στραγγίξτε τις πατάτες και αφήστε τις να στεγνώσουν.
- ▶ Ζεσταίνετε το βούτυρο, το γάλα και την κρέμα γάλακτος σε μια κατσαρόλα.
- ▶ Προσαρμόστε τον αναδευτήρα Κ και προσθέστε τις πατάτες και την κρέμα γάλακτος, αναμείξτε τις σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να αποκτήσουν την υφή ενός κρεμώδους πουρέ και κρατήστε τον στην άκρη.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

- ▶ Προθερμαίνετε το φούρνο στους 190°C.
- ▶ Βάλτε τα λαχανικά σε ένα δίσκο ψησίματος, περιχύστε με λάδι, αλατοπιπερώστε και **ψήστε για 20 λεπτά**.
- ▶ Προσαρμόστε τις λεπίδες κοπής στον κόφτη/τρίφτη, προσθέστε το ψωμί και τα βότανα, και δουλέψτε το σε μια μέτρια ταχύτητα μέχρι να γίνουν ψιλά τρίμματα ψωμιού.
- ▶ Τρυπήστε το δέρμα του αρνιού, αλατοπιπερώστε ροδίστε το σε ένα καυτό τηγάνι (κρατήστε το τηγάνι). Αλείψτε όλη την επιφάνεια του με τη μουστάρδα και καλύψτε με το μείγμα των τριμμάτων ψωμιού. Τοποθετήστε το αρνί πάνω από τα λαχανικά στο φούρνο. Ντεγλασάρετε το τηγάνι και ρίξτε το χυμό μέσα στο ταψί. **Ψήστε στο φούρνο για ακόμη 20 λεπτά**.
- ▶ Αφαιρέστε το αρνί από το φούρνο και αφήστε το να ξεκουραστεί για πέντε λεπτά. Κόψτε το σε κοτολέτες και σερβίρετε με τα λαχανικά, τους χυμούς του ψησίματος και τον πουρέ πατάτας.


ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΤΟΥ ΣΕΦ

Βεβαιωθείτε ότι θα αφήσετε το αρνί να ξεκουραστεί, καλυμμένο με αλουμινόχαρτο και ένα πανί για αρκετή ώρα. Αυτό θα βοηθήσει τις ίνες να χαλαρώσουν και να απορροφήσουν τα υγρά δίνοντας τρυφερό κρέας.



ΛΥΘΡΙΝΙ ΜΕ ΠΙΠΕΡΑΝΤ

ΤΟ ΠΙΠΕΡΑΝΤ ΔΕΝΕΙ ΑΡΜΟΝΙΚΑ ΜΕ ΨΑΡΙ.
ΕΧΕΙ ΕΝΤΟΝΑ ΧΡΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΘΑ
ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΣΕΙ ΤΟΥΣ ΚΑΛΕΣΜΕΝΟΥΣ ΣΑΣ.

ΜΕΡΙΔΕΣ	4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	15 λεπτά συν 3-4 ημέρες μαρινάρισμα
ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	30 λεπτά
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	180°C / Αέριο 4
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	🟡
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Κατσαρολάκι, ρηχό τηγάνι
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	

ΥΛΙΚΑ

4 φιλέτα λυθρινιού 200γρ
Μια χούφτα μαιντανό
1 λεμόνι, στα τέσσερα
Για το Πιπεράντ:
1 μεγάλο λευκό κρεμμύδι
1 κόκκινη πιπεριά
1 πράσινη πιπεριά
2 σκελίδες σκόρδο
½ κ.γ. καπνιστή πάπρικα
1 κονσέρβα τομάτες σε σχήμα δαμάσκηνου
Ελαιόλαδο
Αλάτι και πιπέρι της αρεσκείας σας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ



- ▶ Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C.
- ▶ Προσαρμόστε τον δίσκο κοπής για φέτες στον κόφτη/τρίφτη και κόψτε το κρεμμύδι, τις πιπεριές και το σκόρδο.
- ▶ Ζεσταίνετε ένα τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο και απαλά μαγειρέψτε το κομμένο κρεμμύδι, τις πιπεριές και το σκόρδο μέχρι να μαλακώσουν. Πασπαλίστε με λίγο αλάτι και προσθέστε την καπνιστή πάπρικα. **Μαγειρέψτε, ανακατεύοντας συχνά σε μέτρια θερμοκρασία** μέχρι οι πιπεριές να αρχίζουν να μαλακώνουν.
- ▶ Προσθέστε τα ντοματάκια κονσέρβα στο τηγάνι και **μαγειρέψτε για δέκα λεπτά**. Ρυθμίστε το καρύκευμα και κρατήστε το μίγμα ζεστό, ενώ μαγειρεύετε το ψάρι.
- ▶ Ζεσταίνετε ένα ρηχό τηγάνι και **μαγειρέψτε τα 4 φιλέτα λυθρινιού για 5-6 λεπτά**, γυρίζοντας μία φορά.
- ▶ Σερβίρετε κάθε φιλέτο με το πιπεράντ, πασπαλίζοντας με ψιλοκομμένο μαιντανό και μια φέτα λεμόνι.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΤΟΥ ΣΕΦ

Το ratatouille θα μπορούσε να λειτουργήσει εξίσου καλά με αυτό το πιάτο και θα μπορούσατε να χρησιμοποιήσετε μπαρμπούνια αντί για λυθρίνι.



ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΑΛΜΥΡΗΣ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ

ΜΕΡΙΔΕΣ	4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	15 λεπτά, πρόψυξη σε μπόλ παγωτού για 24 ώρες
ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	30 λεπτά
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	200°C / Αέριο 6
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	2 καταρολάκια, 6 φορμάκια για σουφλέ / ή για καραμελέ
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	 

ΥΛΙΚΑ

Για το παγωτό αλμυρής καραμέλας:

450γρ. ψιλή ζάχαρη
600ml πλήρη κρέμα γάλακτος
2 κ.γ. αλάτι Maldon
250ml γάλα
4 κρόκους αυγών
1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

Για τα φοντάν:

200γρ. μαύρη σοκολάτα (70%)
150γρ. ζάχαρη
150γρ. βούτυρο
4 αυγά, χτυπημένα
50γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΑΓΩΤΟΥ ΑΛΜΥΡΗΣ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ

- Για να παρασκευάσετε το παγωτό, προετοιμάστε το μπολ της παγωτομηχανής τοποθετώντας το για 24 ώρες στην κατάψυξη.
- Προσθέτετε 200γρ. της ζάχαρης σε μια καταρολά και ζεστένετε μέχρι να λιώσει.
- Μόλις λιώσει το βάζετε να βράσει και συνεχίζετε το βράσιμο, ανακατεύοντας κατά διαστήματα, μέχρι να αρχίσει να χρυσίζει. Προσθέστε 200ml κρέμα γάλακτος, ανακατέψτε καλά και μαγειρέψτε μέχρι η καραμελωμένη ζάχαρη να διαλυθεί. Προσθέστε το αλάτι και κρατήστε στην άκρη.
- Σε μια άλλη καταρολά ζεσταίνετε το γάλα ακριβώς λίγο πριν από το σημείο βρασμού και στην συνέχεια σβήνουμε την φωτιά.
- Προσαρμόστε το χτυπητήρι, προσθέστε τους κρόκους και τα υπόλοιπα 250γρ. ζάχαρης στο μπολ. Χτυπήστε σε μέτρια ταχύτητα μέχρι το μείγμα να ασπρίσει και να γίνει αφράτο. Προσθέστε το γάλα το οποίο έχει κρυσώσει και συνεχίστε το χτύπημα μέχρι να ομογενοποιηθούν.

➤ Αδειάστε όλο το μείγμα πίσω στην καταρολά και μαγειρέψτε σε χαμηλή θερμοκρασία για δέκα λεπτά, ή μέχρι το μείγμα να πήξει και να καλύπτει το πίσω μέρος μιας μιας ξύλινης κουτάλας.

➤ Σβήστε την φωτιά και προσθέστε την υπόλοιπη κρέμα (400ml). Ανακατέψτε καλά και προσθέστε το εκχύλισμα βανίλιας.

➤ Τοποθετήστε το μείγμα στο ψυγείο μέχρι να κρυσώσει.

➤ Αφαιρέστε το μπολ της παγωτομηχανής από τον καταψύκτη, προσαρμόστε το πλαστικό μπολ της παγωτομηχανής και τοποθετήστε μέσα σε αυτό το μπολ κατάψυξης. Προσθέστε τον αναδευτήρα και το κάλυμμα.

➤ Με τη μηχανή σε λειτουργία σε χαμηλή ταχύτητα αδειάστε αργά το μείγμα παγωτού μέσα στο μπολ διαμέσου του στομίου υποδοχής υλικών. Ανακατέψτε το μείγμα για περίπου μισή ώρα, και έχοντας ανακατέψει για 20 λεπτά σε χαμηλή ταχύτητα προσθέστε αργά το μείγμα καραμέλας.

➤ Το παγωτό μπορεί να καταναλωθεί αμέσως ή να διατηρηθεί στην κατάψυξη για αργότερα.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΦΟΝΤΑΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

➤ Προθερμάνετε το φούρνο στους 200°C, και βουτυρώστε 6 φορμάκια για σουφλέ ή κρέμα καραμελέ.

➤ Απαλά λιώστε τη σοκολάτα σε ένα μπολ που έχετε τοποθετήσει πάνω από μια καταρολά με νερό που σιγοβράζει, φροντίζοντας το μπολ να μην έρχεται σε επαφή με το νερό.

➤ Προσθέστε τη ζάχαρη, το βούτυρο, τα αυγά και τη βανίλια στο μπολ και προσαρμόστε τον αναδευτήρα Κ. Ανακατέψτε σε μέτρια ταχύτητα μέχρι το μείγμα να ασπρίσει και να γίνει αφράτο.


➤ Αδειάστε τη λιωμένη σοκολάτα και ανακατέψτε, χαμηλώστε την ταχύτητα και προσθέστε σταδιακά το αλεύρι ανακατεύοντας.

➤ Προσθέστε το μείγμα στα φορμάκια και **ψήστε για περίπου 12 λεπτά**, μέχρι το εσωτερικό τους να παραμένει υγρό.

➤ Αφήστε τα να κρυσώσουν για 5 λεπτά και σερβίρετε με παγωτό.



ΜΑΡΕΓΚΕΣ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟΥ, ΘΥΜΑΡΙΟΥ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΟΥ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ

ΜΕΡΙΔΕΣ	4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	10 λεπτά
ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	40 λεπτά συν κρύωμα
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	150°C / Αέριο 2
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Δίσκος ψησίματος, χαρτί ψησίματος
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	

ΥΛΙΚΑ

4 ασπράδια αυγών
200γρ. ζάχαρη άχνη
2 κ.σ. φύλλα θυμαριού
1 κ.γ. τριμμένο μαύρο πιπέρι
4 κ.σ. βαλσάμικο ξύδι
1 καλάθκι φράουλες, καθαρισμένες
και κομμένες στα τέσσερα
4 κ.σ. φύλλα βασιλικού, ψιλοκομμένα
Κρέμα γάλακτος για να σερβίρετε

ΕΚΤΕΛΕΣΗ




- ▶ Προθερμάνετε το φούρνο στους 150°C και επιστρώστε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος.
- ▶ Προσαρμόστε το χτύπητήρι, προσθέστε τα ασπράδια των αυγών, χτυπήστε σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να σχηματιστούν μπουλιές που στέκονται.
- ▶ Προσθέστε τη ζάχαρη άχνη κουταλιά - κουταλιά μέχρι το μείγμα να γίνει γυαλιστερό.
- ▶ Ανακατεύοντας ελαφρά προσθέστε το θυμάρι, το πιπέρι και το ξύδι μπαλσάμικο.
- ▶ Με το κουτάλι προσθέστε το μείγμα μαρέγκας πάνω στο επιστρωμένο ταψί σε μερίδες μεγέθους γροθιάς, αφήνοντας ένα μεγάλο κενό ανάμεσα σε κάθε μια. Περιχύνουμε με λίγο ξύδι βαλσάμικο κάθε μαρέγκα.
- ▶ **Ψήστε στο φούρνο για 35-40 λεπτά.** Σβήστε το φούρνο και αφήστε να κρυσώσουν στο φούρνο.
- ▶ Σερβίρετε με τις φράουλες, τα ψιλοκομμένα φύλλα βασιλικού και μια καλή κουταλιά κρέμα γάλακτος.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΤΟΥ ΣΕΦ

Το ξύδι σε αυτή την συνταγή εκτός από το ότι συνοδεύει εξαιρετικά τις φράουλες, κάνει επίσης τις μαρέγκες τραγανές στο εξωτερικό τους και πεντανόστιμες και μαλακές στο εσωτερικό τους.



ΠΑΡΦΕ ΛΕΜΟΝΙΟΥ ΚΑΙ ΤΖΙΝΤΖΕΡ ΜΕ ΚΟΜΜΑΤΑΚΙΑ ΜΠΙΣΚΟΤΟΥ ΑΠΟ ΤΖΙΝΤΖΕΡ

ΜΕΡΙΔΕΣ	6-8
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	10 λεπτά, και τουλάχιστον 6 ώρες πάγωμα (καλύτερα κατά τη διάρκεια της νύχτας)
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Φόρμα ψωμιού 900γρ.
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	  

ΥΛΙΚΑ

30γρ. βούτυρο, μαλακό για επάλειψη
12 μπισκότα τζίντζερ
2 αυγά
1 κ.σ. αλεσμένο τζίντζερ
2 κ.σ. κρασί από τζίντζερ
Ξύσμα και χυμό 1 λεμονιού
180γρ. ψιλή ζάχαρη
500ml πλήρη κρέμα γάλακτος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- ▶ Αλείψτε με βούτυρο και στρώστε διάφανη μεμβράνη σε μια φόρμα ψωμιού 900γρ., αλείψτε με βούτυρο και το εσωτερικό της μεμβράνης.
- ▶ Προσαρμόστε στον κόφτη/τρίφτη τις λεπίδες κοπής. Προσθέστε τα μπισκότα τζίντζερ και ανακατεψτε μέχρι να γίνουν κομματάκια.
- ▶ Προσθέτετε σχεδόν όλα τα κομματάκια μπισκότου στη φόρμα, ενώ κρατάτε λίγα για το τέλος.
- ▶ Προσαρμόστε το χτυπήτηρι και χτυπάτε τα αυγά, το αλεσμένο τζίντζερ, το κρασί από τζίντζερ, το χυμό λεμονιού, το ξύσμα και τη ζάχαρη μέχρι να γίνουν κρέμα. Τοποθετείτε σε ξεχωριστό μπολ και το αφήνετε.
- ▶ Με το χτυπητήρι χτυπάτε την κρέμα μέχρι να σχηματιστούν μαλακές κορυφές. Αφαιρείτε το χτυπητήρι και προσαρμόζετε τον αναδευτήρα ή το εργαλείο ανάδευσης υλικών.
- ▶ Αναδέψτε απαλά το μείγμα των αυγών σε χαμηλή ταχύτητα. Τοποθετείτε στην φόρμα που έχετε ετοιμάσει. Σκεπάστε με διάφανη μεμβράνη και παγώστε κατά τη διάρκεια της νύχτας ή για τουλάχιστον έξι ώρες.
- ▶ Αφαιρέστε από τη φόρμα, πασπαλίστε με τα υπόλοιπα κομματάκια μπισκότου και σερβίρετε.



ΚΡΕΜΑ ΚΑΤΑΛΑΝΑ ΜΕ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ EARL GREY

ΑΥΤΗ Η ΚΑΤΑΛΩΝΕΣΙΚΗ ΕΚΔΟΧΗ ΤΗΣ ΚΡΕΜ ΜΠΡΟΥΛΕ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ ΠΟΛΥ ΜΕ ΤΟ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ EARL GREY ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΑΡΩΜΑ ΠΕΡΓΑΜΟΝΤΟ.

ΜΕΡΙΔΕΣ	4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	15 λεπτά, συν πάγωμα κατά την διάρκεια της νύχτας
ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	60 λεπτά, συν πάγωμα
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	150°C / Αέριο 2
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	4 φόρμες κρεμ μπρουλέ, βαθύ ταψί, ταψί ψησίματος, αντικολλητικό χαρτί

ΕΡΓΑΛΕΙΑ



ΥΛΙΚΑ

Για την Κρέμα Καταλάνα:

400ml γάλα
Ξύσμα 1 λεμονιού και 1 πορτοκαλιού
1 ξύλο κανέλας
1 κ.σ. Sherry
4 κρόκοι
65γρ. ψιλή ζάχαρη
1 κ.σ. εκχύλισμα βανίλιας
140ml πλήρη κρέμα γάλακτος
2 κ.σ. καστανή ζάχαρη Demerara

Για το παντεσπάνι Earl Grey:

100γρ. ψιλή ζάχαρη
2 αυγά
100γρ. βούτυρο, λιωμένο
100γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
Φύλλα από ένα σακουλάκι τσαγιού Earl Grey

ΕΚΤΕΛΕΣΗ



- **Για να φτιάξετε την Κρέμα Καταλάνα:** Προθερμαίνετε το φούρνο στους 150°C.
- Προσθέτετε το γάλα, το ξύσμα λεμονιού, το ξύσμα πορτοκαλιού και το ξύλο κανέλας σε ένα κατσαρολάκι. Το αφήνετε σχεδόν να βράσει. Προσθέτετε το sherry, σβήνετε τη φωτιά και το αφήνετε να ποτίσει για 15-30 λεπτά.
- Προσθέστε τους κρόκους, τη ζάχαρη και το εκχύλισμα βανίλιας στο μπολ. Προσαρμόζετε το χτυπητήρι και ανακατεύετε σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να εμφανιστούν φυσαλίδες και να ανοίξει το χρώμα.
- Αφαιρέστε το χτυπητήρι και προσαρμόστε το μπλέντερ. Προσθέστε το μείγμα και την κρέμα στο μπλέντερ και ανακατέψτε μέχρι να ομογενοποιηθεί.
- Ρίξτε αμέσως μέσα στα τέσσερα σκεύη κρεμ μπρουλέ και τοποθετήστε μέσα στο βαθύ ταψί που είναι γεμάτο με ζεστό νερό. **Ψήνετε στο φούρνο για 65 λεπτά** μέχρι να σταθεί. Αφαιρέστε τα σκεύη από το φούρνο και τα αφήστε στο ψυγείο να παγώσουν, κατά προτίμηση όλη τη νύχτα, αλλά για τουλάχιστον 2 ώρες.
- **Για το παντεσπάνι Earl Grey:** Προθερμαίνετε το φούρνο στους 190°C και τοποθετείτε μια λαδόκολλα στο ταψί.
- Προσθέστε τη ζάχαρη και τα αυγά στο μπολ, προσαρμόστε το χτυπητήρι και χτυπήστε μέχρι το μείγμα να αφρατέψει. Αφαιρέστε το χτυπητήρι και προσαρμόστε τον αναδευτήρα Κ. Προσθέστε το μισό βούτυρο και το μισό αλεύρι και ανακατέψτε αργά.
- Προσθέστε το υπόλοιπο αλεύρι και βούτυρο μαζί με τα φύλλα τσαγιού και ανακατέψτε σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι να ενωθούν.
- Αφαιρέστε μείγμα με το κουτάλι της σούπας και βάλτε το στο ταψί με τη λαδόκολλα. Βεβαιωθείτε ότι αφήνετε χώρο ανάμεσα σε κάθε κουταλιά. **Ψήστε για 10 λεπτά** ή μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα. Αφήνετε να κρυσώσουν στη σχάρα, πασπαλίζετε με ζάχαρη άχνη.
- Αφαιρέστε τις Κρέμες Καταλάνα από το ψυγείο και πασπαλίστε την καθεμιά με μια κουταλιά της σούπας καστανή ζάχαρη. Καραμελώνετε τη ζάχαρη στο καυτό γκριλ. Σερβίρετε με το παντεσπάνι και ένα φλιτζάνι τσάι Earl Grey.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΤΟΥ ΣΕΦ

Δοκιμάστε να βάλετε Lapsang Suchong για ένα πιο πικάντικο παντεσπάνι. Ή προσθέστε φύλλα γιασεμιού και κρυσταλλωμένο ξύσμα πορτοκαλιού.



ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ ΚΑΙ ΛΙΜΟΝΤΣΕΛΟ ΜΕ ΛΕΒΑΝΤΑ

ΜΕΡΙΔΕΣ	6-8
ΧΡΟΝΟΣ	30 λεπτά συν
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	1/2 ώρα πάγωμα
ΧΡΟΝΟΣ	
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	50 λεπτά
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	200°C / Αέριο 6
ΔΥΣΚΟΛΙΑ	☹☹
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	Ταρτιέρα 20cm, χαρτί ψησίματος, φασόλια ψησίματος
ΕΡΓΑΛΕΙΑ	 

ΥΛΙΚΑ

Για τη βάση:

250γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
125γρ. ανάλατο βούτυρο
125γρ. ζάχαρη
1 αυγό
Ξύσμα 1 λεμονιού
1 κ.σ. άνθη λεβάντας

Για τη γέμιση:

5 αυγά
180γρ. ζάχαρη άχνη
Χυμός και ξύσμα 5 λεμονιών
180ml πλήρη κρέμα γάλακτος
20ml Limoncello
Φύλλα λεβάντας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

► **Για την βάση:** προσθέστε το αλεύρι, το βούτυρο, τη ζάχαρη, το αυγό, το ξύσμα λεμονιού και τη λεβάντα στο μπολ. Προσαρμόστε το γάντζο ζύμης και ανακατέψτε σε μεσαία ταχύτητα μέχρι να σχηματιστεί η ζύμη. Την βγάξετε από το μπολ, την πιέζετε λίγο να γίνει επίπεδη και την καλύψτε με διάφανη μεμβράνη. Την βάζετε στο ψυγείο να παγώσει για μισή ώρα.

► Βγάλτε την ζύμη από το ψυγείο και ανοίξτε την σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια έναν κύκλο πάχους 5mm. Τοποθετείστε στην ταρτιέρα. Βεβαιωθείτε ότι καλύπτονται τα χείλη της. Απλώστε λαδόκολλα πάνω από τη ζύμη και γεμίστε τη με φασόλια ή ρύζι και **ψήστε στο φούρνο για 10 λεπτά.**

► Κατεβάζετε στους 180°C, αφαιρέστε τα φασόλια. Αφαιρέστε τη ζύμη από τα χείλη (εάν είναι απαραίτητο) και **ψήστε για ακόμη 10 λεπτά.** Βγάλτε από το φούρνο και αφήστε να κρυώσει.

► **Για τη γέμιση:** Προσαρμόζετε το χτυπητήρι και χτυπάτε τα αυγά και τη ζάχαρη σε χαμηλή ταχύτητα. Προσθέστε το χυμό λεμονιού, το ξύσμα, την κρέμα και το Limoncello και χτυπάτε μέχρι να ενωθούν.

► Ρίχνετε το μείγμα στην ταρτιέρα και ψήνετε για περίπου μισή ώρα ή μέχρι να σταθεί.

► Αφαιρέστε από το φούρνο, πασπαλίστε με ζάχαρη και φύλλα λεβάντας.

► Αφήνετε να κρυώσει και έπειτα σερβίρετε σε θερμοκρασία δωματίου ή παγώνετε μέχρι 2 ημέρες.



ΨΗΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΑ ΜΕ ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ, ΠΙΠΕΡΙ ΚΑΙ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ

ΜΕΡΙΔΕΣ 4

ΧΡΟΝΟΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ 5 λεπτά

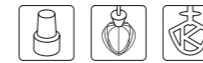
ΧΡΟΝΟΣ
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 25 λεπτά

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ 200°C / Αέριο 6

ΔΥΣΚΟΛΙΑ

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ Πυρίμαχο σκεύος,
κατσαρολάκι

ΕΡΓΑΛΕΙΑ



ΥΛΙΚΑ

6 ροδάκινα, ελαφρώς άγουρα
12 κόκκοι πιπέρι
2 αστεροειδείς γλυκάνισοι
Μια πρέζα αλάτι
1 ξύλο βανίλιας, κομμένο στα δύο
100γρ. ψιλή ζάχαρη
50ml νερό
100ml κρέμα
125ml λευκό κρασί
Ελαιόλαδο
Κρέμα για το σερβίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- ▶ Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°C.
- ▶ Κόβετε τα ροδάκινα στη μέση και αφαιρείτε τα κουκούτσια. Τοποθετείτε ομοιόμορφα με τη φλούδα προς τα κάτω σε ένα πυρίμαχο σκεύος.
- ▶ Προσαρμόστε τον μύλο άλεσης για τους κόκκους πιπεριού και τον αστεροειδή γλυκάνισο. Αλέστε σε μεσαία ταχύτητα μέχρι να γίνουν σκόνη και τα αφήνετε.
- ▶ Βάλτε το ξύλο βανίλιας, τη ζάχαρη και το νερό σε ένα μικρό κατσαρολάκι και αφήστε να βράσουν. Ανακατέψτε και βράστε για ακόμη πέντε λεπτά μέχρι να γίνουν σιρόπι. Προσθέστε τα μπαχαρικά σε σκόνη και ανακατέψτε καλά. Αφήνετε στην άκρη.
- ▶ Αφαιρέστε το ξύλο βανίλιας και περιχύστε κάθε ροδάκινο με λίγο σιρόπι. **Ψήστε στο φούρνο για 25 λεπτά** ή μέχρι να μαλακώσουν τα ροδάκινα, αλλά να διατηρούν το σχήμα τους. Τα βγάζετε από το φούρνο και τα αφήνετε να κρυώσουν για λίγα λεπτά.
- ▶ Βράστε το λευκό κρασί σε ένα μικρό κατσαρολάκι για δυο λεπτά.
- ▶ Προσαρμόστε το χτυπητήρι. Ρίχνετε την κρέμα και ανακατεύετε σε υψηλή ταχύτητα μέχρι να σχηματιστούν μαλακές κορυφές. Αφήνετε στην άκρη.
- ▶ Αφαιρέστε το χτυπητήρι και προσαρμόστε τον αναδευτήρα Κ. Βάζετε τέσσερα μισά ροδάκινα στο μπολ. Επιλέγετε μεσαία ταχύτητα και προσθέτετε αργά το ελαιόλαδο, ανεβάζετε την ταχύτητα και προσθέτετε το βρασμένο λευκό κρασί. Ανακατεύετε καλά για να σχηματιστεί πουρές.
- ▶ Σερβίρετε τα μισά ροδάκινα με τον πουρέ, το σιρόπι και τη σαντιγί.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΤΟΥ ΣΕΦ

*Δοκιμάστε, βερίκοκα, αχλάδια ή ακόμη
και καρπούζι για αλλαγή.
Τα μπαχαρικά τα αναδεικνύουν.*

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ



ΟΙ ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΕΣ ΤΗΣ KENWOOD ΕΙΝΑΙ ΣΤΙΒΑΡΕΣ, ΙΣΧΥΡΕΣ ΚΑΙ ΠΛΗΡΩΣ ΕΥΠΡΟΣΑΡΜΟΣΤΕΣ.

Διαθέτουν υποδοχές στις οποίες μπορείτε να προσαρμόσετε επιπλέον εξαρτήματα για όλες σας τις ανάγκες προετοιμασίας: μίξη, κοπή σε φέτες, τρίψιμο, ψιλό κόψιμο, αλέσμα, αποχύμωση και πολλά άλλα!



Αυτό το κεφάλαιο αποτελεί έναν οδηγό για όλα τα επιπλέον διαθέσιμα εξαρτήματα και προτεινόμενες συνταγές κατάλληλες για καθένα από αυτά. Μπορείτε επίσης να ενσωματώσετε τα εξαρτήματα και σε άλλες συνταγές του βιβλίου, προκειμένου να καλύψετε όλες τις ανάγκες σας όσον αφορά στην προετοιμασία.

ΚΟΠΗ ΣΕ ΦΕΤΕΣ,
ΤΡΙΨΙΜΟ ΚΑΙ ΚΟΠΗ
ΣΕ ΚΥΒΟΥΣ
ΡΟΣΤΙ ΠΑΤΑΤΑΣ

106

ΨΙΛΟΚΟΨΙΜΟ ΚΑΙ
ΑΛΕΣΜΑ
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΜΕ
ΧΟΙΡΙΝΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ
ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΣΚΟΡΔΟ

108

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΓΙΑ
ΖΥΜΑΡΙΚΑ
ΒΙΔΕΣ ΣΠΑΝΑΚΙ

110

ΑΠΟΧΥΜΩΣΗ
SMOOTHIE ΜΕ
ΚΑΡΟΤΑ, ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ
ΚΑΙ ΡΟΔΑΚΙΝΑ

112

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΜΠΟΛ
ΣΟΡΜΠΕ ΜΕ
ΜΑΝΓΚΟ ΚΑΙ ΤΣΙΛΙ

114

ΚΟΠΗ ΣΕ ΦΕΤΕΣ, ΤΡΙΨΙΜΟ ΚΑΙ ΚΟΠΗ ΣΕ ΚΥΒΟΥΣ

ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΤΗΣ KENWOOD ΕΙΝΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΓΙΑ ΝΑ ΚΟΨΕΤΕ ΣΕ ΦΕΤΕΣ, ΝΑ ΤΡΙΨΕΤΕ, ΝΑ ΚΟΨΕΤΕ ΣΕ ΜΠΑΣΤΟΥΝΑΚΙΑ(JULIENNE)/ ΠΟΛΥ ΜΙΚΡΑ ΚΟΜΜΑΤΙΑ, ΝΑ ΨΙΛΟΚΟΨΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΚΟΨΕΤΕ ΣΕ ΚΥΒΟΥΣ. ΟΛΑ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΑΥΤΗΣ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΕΧΟΥΝ ΤΗ ΔΙΚΗ ΤΟΥΣ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΠΑΡΕΧΟΥΝ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΗ ΒΟΗΘΕΙΑ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ.

ΠΟΤΕ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ:

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ/ΦΡΟΥΤΩΝ

Κόψτε σε φέτες/τρίψτε/κόψτε σε μπαστούνια (julienne) ή σε κύβους μια ποικιλία σκληρών και μαλακών λαχανικών, π.χ. Σαλάτες.

ΤΥΡΙ

Κόψτε σε φέτες/τρίψτε/ξύστε σε νιφάδες ή κόψτε σε κύβους διαφορετικά τυριά για μια ποικιλία πιάτων, π.χ. για σουφλέ τυριών.

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ

Τρίψτε ή ξύστε νιφάδες σοκολάτας για μια ποικιλία πιάτων π.χ. Κέικ.



ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΤΗΝ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ KENWOODWORLD.COM



ΚΟΦΤΗΣ/ΤΡΙΦΤΗΣ ΜΕΣΑΙΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ (ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΕΣ ΤΙΤΑΝΙΟΥΜ)

Κόψτε σε φέτες ή τρίψτε υλικά απευθείας μέσα στο μπολ με 6 δίσκους από ανοξείδωτο ατσάλι. Λεπτές φέτες, χοντρές φέτες, λεπτό τρίψιμο, πολύ λεπτό τρίψιμο και κοπή σε μπαστούνια (julienne). Περιλαμβάνονται επίσης λεπίδες από ανοξείδωτο ατσάλι, οι οποίες είναι ιδανικές για να ψιλοκόψετε υλικά και να φτιάξετε ντιπ και σάλτσες.



ΜΕΤΑΛΛΙΚΟΣ ΛΑΧΑΝΟΚΟΠΤΗΣ

Κόψτε σε φέτες ή τρίψτε διαρκώς σε υψηλή ταχύτητα. Ιδανικό για μαγείρεμα σε παρτίδες και μεγάλες ποσότητες υλικών. Περιλαμβάνει 7 δίσκους από ανοξείδωτο ατσάλι, για κοπή σε λεπτές φέτες, χοντρές φέτες, λεπτό τρίψιμο, χοντρό τρίψιμο, πολύ λεπτό τρίψιμο, πολύ λεπτά μπαστούνια julienne και χοντρά μπαστούνια julienne.



ΜΕΤΑΛΛΙΚΟΣ ΚΟΦΤΗΣ/ΤΡΙΦΤΗΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΗΣ ΚΙΝΗΣΗΣ

Κόψτε σε φέτες ή τρίψτε σε χαμηλή ταχύτητα. Ιδανικός για σοκολάτα, τυρί και καρπούς, όπου απαιτείται χαμηλότερη ταχύτητα προκειμένου να επιτευχθεί το βέλτιστο αποτέλεσμα. Περιλαμβάνει 5 τύμπανα για κοπή σε λεπτές φέτες, κοπή σε χοντρές φέτες, λεπτό τρίψιμο, χοντρό τρίψιμο, και πολύ λεπτό τρίψιμο.



ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΚΟΠΗΣ ΣΕ ΚΥΒΟΥΣ

Κόψτε σε κύβους μια ποικιλία λαχανικών, φρούτων, κρεάτων και τυριών. Ιδανικό για σαλάτες, ραγού και συνοδευτικά πιάτα. Περιλαμβάνει έναν δίσκο κοπής σε φέτες από ανοξείδωτο ατσάλι και ένα πλέγμα κοπής σε κύβους που παράγει κύβους διαστάσεων 10mm x 10mm.

ΡΟΣΤΙ ΠΑΤΑΤΑΣ

ΜΕΡΙΔΕΣ 4

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ 10 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 10 λεπτά

ΥΛΙΚΑ

2 μεγάλες πατάτες ποικιλίας Maris Piper ή King Edward
1 κ.σ. άνθος αραβοσίτου (κορν φλάουερ) ή πατατάλευρο
2 κ.σ. λιωμένο βούτυρο
Αλάτι και πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ξεφλουδίστε τις πατάτες.
- Προσαρμόστε οποιοδήποτε από τα παρακάτω στη συσκευή σας:
 - Κόφτη/τρίφτη με δίσκο χοντρού τριψίματος
 - Λαχανοκόπτη δίσκο χοντρού τριψίματος
 - Κόφτη/τρίφτη περιστροφικής κίνησης με τον κάδο χοντρού τριψίματος
- Τρίψτε τις πατάτες και τοποθετήστε τις στην άκρη σ' ένα μπολ.
- Προσθέστε το κορν φλάουερ, το βούτυρο, αλάτι και πιπέρι κι ανακατέψτε καλά με μια ξύλινη κουτάλα.
- Σχηματίστε επίπεδους στρογγυλούς δίσκους διαμέτρου περίπου 8 εκ. και ύψους περίπου 2 εκ. (το μείγμα αρκεί για να φτιάξετε 4).
- Θερμαίνετε ένα τηγάνι με λίγο βούτυρο και τηγανίζετε ελαφρά επί περίπου 4 λεπτά από κάθε μεριά μέχρι να ροδίσουν και να ψηθούν στο εσωτερικό τους.



ΨΙΛΟΚΟΨΙΜΟ ΚΑΙ ΑΛΕΣΜΑ

ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΗΣ KENWOOD ΓΙΑ ΨΙΛΟΚΟΨΙΜΟ ΚΑΙ ΑΛΕΣΜΑ ΕΙΝΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΓΙΑ ΝΑ ΨΙΛΟΚΟΨΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΑΛΕΣΕΤΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΚΑΡΠΟΥΣ ΚΑΙ ΚΑΦΕ, ΝΑ ΑΛΕΣΕΤΕ ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙ, ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΡΥΖΙ. ΟΛΑ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΑΥΤΗΣ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΕΧΟΥΝ ΤΗ ΔΙΚΗ ΤΟΥΣ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΠΑΡΕΧΟΥΝ ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΙΔΗ ΒΟΗΘΕΙΑΣ ΓΙΑ ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΑΝΑΓΚΗ ΨΙΛΟΥ ΚΟΨΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΕΣΜΑΤΟΣ.

ΠΟΤΕ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ:

ΜΥΡΩΔΙΚΑ/ΚΑΡΠΟΙ

Ψιλοκόψτε μυρωδικά και καρπούς για το μαγειρέμα και το ψήσιμο.

ΚΑΦΕΣ

Αλέστε κόκκους καφέ έως ότου μετατραπούν σε λεπτή σκόνη.

ΚΡΕΑΣ

Αλέστε ποικιλία κρεάτων προς χρήση σε διάφορα πιάτα ή για να κάνετε μπιφτέκια και λουκάνικα.

ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ/ΟΣΠΡΙΑ/ΡΥΖΙ

Αλέστε δημητριακά και όσπρια για να φτιάξετε σπιτικά αλεύρα για ζύμες.



ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΤΗΝ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ KENWOODWORLD.COM



ΜΥΛΟΣ ΑΛΕΣΗΣ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ

Κόψτε ή αλέστε μικρές μερίδες υλικών. Ιδανικό για μυρωδικά, κόκκους καφέ, παιδικές τροφές, μπαχαρικά και καρπούς. **Περιλαμβάνει 4 αποθηκευτικά γυάλινα δοχεία** με καπάκι για άλεσμα και αποθήκευση.



ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ

Κόψτε φρέσκο κιμά κρέατος ή ψαριού. Ιδανικό για διάφορα πιάτα, όπως: μπιφτέκια, λαζάνια και ψαροκροκέτες. **Συνοδεύεται από 3 μεταλλικές σίτες** για λεπτό, μέτριο και χοντρό άλεσμα, εξάρτημα για 2 μεγέθη λουκάνικων και παρασκευαστή κεμπάπ (kebbe) για πιάτα της Μέσης Ανατολής.



ΜΥΛΟΣ ΑΛΕΣΗΣ ΣΙΤΗΡΩΝ

Αλέστε δημητριακά και όσπρια. Ιδανικό για να παρασκευάσετε σπιτικά αλεύρα για να τα χρησιμοποιήσετε σε ζύμες. Αποτελεί επίσης έναν καλό τρόπο για να θέσετε υπό έλεγχο τις αλλεργίες, παρασκευάζοντας αλεύρα χωρίς γλουτένη.

ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΣΚΟΡΔΟ

ΜΕΡΙΔΕΣ	4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	10 λεπτά, χρόνος ψύξης 12 ώρες

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό χοιρινή σπάλα
500γρ. χοιρινό λίπος, τοποθετείστε στην κατάψυξη για τουλάχιστον μία ώρα
100ml κόκκινο κρασί
3 σκελίδες σκόρδο, πεπιεσμένες
Ψιλοκομμένα φύλλα από 2 κλωνάρια θυμάρι
200εκ. έντερα κατάλληλα για παρασκευή λουκάνικου
1 κ.σ. αλάτι
Μια μεγάλη πρέζα πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Συνδέστε την κρεατομηχανή και τοποθετήστε τη μεσαία σίτα.
- Κόψτε τη χοιρινή σπάλα σε κύβους και περάστε τη από την κρεατομηχανή. Βάλτε τον κιμά σε ένα μεγάλο μπολ, σκεπάστε το και τοποθετείστε το στο ψυγείο.
- Βγάλτε το λίπος από την κατάψυξη και κόψτε το σε κύβους. Περάστε από την κρεατομηχανή και προσθέστε το στο κρέας που είναι στο ψυγείο.
- Βγάλτε το κρέας και το λίπος από το ψυγείο και προσθέστε το κόκκινο κρασί, το σκόρδο και το θυμάρι. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι και ανακατέψτε πολύ καλά. Διατηρείστε το στο ψυγείο.
- Αφαιρέστε το μεσαίο δίσκο και τοποθετείστε το εξάρτημα παρασκευής λουκάνικων.
- Τοποθετείστε το έντερο στο ακροφύσιο και, βάζοντας τη συσκευή σε χαμηλή ταχύτητα, τροφοδοτείστε το κρέας ώστε να περάσει μέσα από το σωλήνα. Καθώς γεμίζει το έντερο, περιστρέψτε το κάθε 10 εκ., αναλόγως πόσο μακριά προτιμάτε τα λουκάνικα σας. Τοποθετείστε τα πάνω στην επιφάνεια εργασίας καθώς βγαίνουν.
- Όταν τελειώσετε, δέστε το άκρο. Τοποθετείστε σε ένα δίσκο και αφήστε τα να στεγνώσουν επί μία ώρα. Βάλτε τα στο ψυγείο όλη τη νύχτα.
- Τα λουκάνικα είναι πλέον έτοιμα να μαγειρευτούν, ή μπορείτε να τα τυλίξετε και να τα φυλάξετε για αργότερα. Μπορούν να καταψυχθούν για διάστημα έως και ένα μήνα.



ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΗΣ KENWOOD ΓΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΕΙΝΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΦΡΕΣΚΩΝ ΣΠΙΤΙΚΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ, ΑΠΟ ΕΠΙΠΕΔΑ ΦΥΛΛΑ ΓΙΑ ΛΑΖΑΝΙΑ Ή ΡΑΒΙΟΛΙΑ ΕΩΣ ΕΝΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΑΡΑΓΕΙ ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ 12 ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΕΙΔΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ ΤΩΝ ΦΟΥΣΙΛΙ ΚΑΙ ΤΩΝ ΛΙΝΓΚΟΥΪΝΙ. Η ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΝΙΣΧΥΘΕΙ ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ, ΠΟΥΡΕ ΤΟΜΑΤΑΣ Ή ΣΠΑΝΑΚΙ, ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΝΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΟΥΝ ΔΙΑΦΟΡΑ ΠΙΑΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ.

ΠΟΤΕ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ:

ΖΥΜΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Φτιάξτε επίπεδα φύλλα ζυμαρικών ή μια ποικιλία σχημάτων για ζυμαρικά, προκειμένου να ετοιμάσετε το τέλειο πιάτο ζυμαρικών.

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΨΩΜΙ/ΓΛΥΚΕΙΑ ΖΥΜΗ

Ανοίξτε ζύμη έτσι ώστε να τη χρησιμοποιήσετε για να φτιάξετε πίτες, μπισκότα, κλπ.

ΜΠΙΣΚΟΤΑ

Φτιάξτε σπιτικά μπισκότα χρησιμοποιώντας το εξάρτημα παρασκευής μπισκότων.

ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ
ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ
ΤΗΝ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ
KENWOODWORLD.COM



ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΑΝΟΙΓΜΑΤΟΣ ΦΥΛΛΟΥ

Φτιάξτε επίπεδα φύλλα ζυμαρικών έχοντας τον έλεγχο του επιθυμητού πάχους με τη χρήση του κομβίου προσαρμογής. Ιδανικό για να φτιάξετε λαζάνια, ραβιόλια ή κανελόνια. **Περιλαμβάνει έναν πλάστη** προκειμένου να διευκολύνει την τροφοδοσία της ζύμης για ζυμαρικά μέσα από τον κυλινδρικό πλάστη.

Κόφτες ζυμαρικών:

- Κόφτης για ταλιατέλες
- Κόφτης για ταλιόνι
- Κόφτης για χυλοπίτες (trenette)
- Κόφτης για σπαγγέτι



ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Φτιάξτε διάφορα σχήματα φρέσκων ζυμαρικών για μια ποικιλία πιάτων. Τα λεπτά ζυμαρικά θα πρέπει να σερβίρονται με αραιές σάλτσες, ενώ οι πιο παχύρρευστες σάλτσες είναι καταλληλότερες για πιο χοντρά βαριά ζυμαρικά.

ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ 12 ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟΙ ΔΙΣΚΟΙ ΓΙΑ

- Bigoli (σπαγγέτι Νο6)
- Casarecce (πλεξούδες)
- Maccheroni lisci
- Spaccatelli (σπατσιατέλε)
- Spaghetti quadri (σπαγγέτι Νο5)
- Παπαρδέλλες
- Silatelli
- Linguine (λιγκουΐνι)
- Fusilli (βίδες)
- Cochigliette (αχιβαδάκια)
- Bucatini
- Orecchiette

ΒΙΔΕΣ ΣΠΑΝΑΚΙ

ΜΕΡΙΔΕΣ 4

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ 20 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 3 λεπτά

ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη ζυμαρικών:

- 500 γρ. αλεύρι από σιτάρι τύπου 00
- 4 αυγά χτυπημένα
- 2 κ.σ. νερό (αν χρειαστεί)
- Αλάτι για καρύκευμα
- 1 κ.σ. αποξηραμένο βασιλικό
- 1 κ.σ. αποξηραμένη ρίγανη
- 1 κ.σ. αποξηραμένο θυμάρι
- 200 γρ. μικρά φύλλα σπανάκι
- 50 γρ. αλεύρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

➤ Προσθέστε το αλεύρι και το αλάτι στο μπολ και τοποθετήστε το γάντζο ζύμης. Με τη συσκευή σε αργή λειτουργία, προσθέστε αργά τα αυγά και νερό, αυξάνοντας σταδιακά την ταχύτητα μέχρι να σχηματιστεί η ζύμη.

➤ Προσθέστε το βασιλικό, τη ρίγανη και το θυμάρι στο μπολ και ζυμώστε σε μέτρια ταχύτητα επί πέντε λεπτά.

➤ Αφαιρέστε τη ζύμη από το μπολ και τυλίξτε την σε μεμβράνη τροφίμων. Αφήστε τη να ξεκουραστεί στο ψυγείο για τουλάχιστον μισή ώρα πριν τη χρησιμοποιήσετε.

➤ Βυθίστε το σπανάκι σε βραστό νερό επί δέκα δευτερόλεπτα και μετά αφαιρέστε το και στραγγίξτε το σε ένα σουρωτήρι. Αφήστε το να κρυώσει και στίψτε το ώστε να απομακρυνθεί όσο το δυνατόν μεγαλύτερη ποσότητα περισσού νερού, ψιλοκόψτε το και αφήστε το στην άκρη.

➤ Αφαιρέστε την προετοιμασμένη ζύμη ζυμαρικών από το ψυγείο και προσθέστε το ψιλοκομμένο σπανάκι. Προσθέστε λίγο ακόμα αλεύρι αν γίνεται υπερβολικά υγρή.

➤ Κόψτε τη ζύμη στα οχτώ και τοποθετήστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών με το δίσκο για τις βίδες (fusilli).

➤ Σε χαμηλή ταχύτητα, τροφοδοτήστε τη ζύμη ώστε να περάσει από τον παρασκευαστή ζυμαρικών και κόψτε τα ζυμαρικά κάθε 4 εκ. μέχρι να τελειώσει όλη η ζύμη.

➤ Πασπαλίστε τα σε λίγο αλεύρι κι αφήστε τα να στεγνώσουν επί μισή ώρα πριν τα μαγειρέψετε.

➤ Εναλλακτικώς, αποξηράνετέ τα πλήρως και αποθηκεύστε τα σε αεροστεγή γυάλα για διάστημα έως και ένα μήνα.



ΑΠΟΧΥΜΩΣΗ

ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΑΠΟΧΥΜΩΣΗΣ ΤΗΣ KENWOOD ΕΙΝΑΙ ΙΔΑΝΙΚΑ ΓΙΑ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΦΡΕΣΚΟΥΣ ΧΥΜΟΥΣ ΦΡΟΥΤΩΝ Ή ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ. ΟΛΑ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΑΥΤΗΣ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΕΧΟΥΝ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΠΑΡΕΧΟΥΝ ΠΟΙΚΙΛΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΧΥΜΩΝ, ΑΠΟ ΥΓΙΕΙΝΑ ΠΟΤΑ ΕΩΣ ΚΑΙ ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΜΕΝΑ.

ΠΟΤΕ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ:

ΠΟΤΑ

Αποχυμώστε φρούτα ή λαχανικά για να φτιάξετε φρέσκο χυμό φρούτων.

ΧΥΜΟΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ

Στίψτε εσπεριδοειδή φρούτα για να φτιάξετε φρέσκο φρουτοχυμό.

COULIS (ΠΑΧΥΡΕΥΣΤΟΙ ΧΥΜΟΙ)

Συνθλίψτε διάφορα μούρα για να φτιάξετε coulis και να το σερβίρετε με επιδόρπια.

ΤΟΜΑΤΟΧΥΜΟΣ

Συνθλίψτε τομάτες για να φτιάξετε φρέσκο τοματοχυμό, προκειμένου να το χρησιμοποιήσετε σε διάφορα πιάτα.



ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΤΗΝ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ KENWOODWORLD.COM



ΛΕΜΟΝΟΣΤΥΦΤΗΣ

Αποχυμώστε εσπεριδοειδή φρούτα απευθείας στο μπολ προκειμένου να φτιάξετε φρέσκο φρουτοχυμό. Ιδανικός για πορτοκάλια, λεμόνια, μοσχολέμονα (λάιμ) και γκρέιπφρούτ.



ΜΕΤΑΛΛΙΚΟΣ ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ

Υψηλής ταχύτητας αποχυμωτής που διευκολύνει το χρήστη να αφαιρέσει γρήγορα και αποτελεσματικά το χυμό από ολόκληρα φρούτα και λαχανικά και να δημιουργήσει μια ποικιλία φρουτοχυμών, υγιεινών ποτών και smoothies. **Περιλαμβάνεται κανάτα χυμών** με ενσωματωμένο φίλτρο ούτως ώστε να σερβίρετε μόνο καθαρό φρουτοχυμό.



ΠΡΕΣΣΑ ΦΡΟΥΤΩΝ

Η αργή περιστροφική κίνηση αυτής της πρέσσας φρούτων δίνει στον τελικό χρήστη τη δυνατότητα να εκχυλίσει το χυμό από μούρα ή τομάτες για να δημιουργήσει υγιεινούς χυμούς και πολτούς ή σάλτσες από την αφαιρούμενη σάρκα.

SMOOTHIE ΜΕ ΚΑΡΟΤΑ, ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ ΚΑΙ ΡΟΔΑΚΙΝΑ

ΜΕΡΙΔΕΣ 4

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ 5 λεπτά

ΥΛΙΚΑ

4 καρότα, καθαρισμένα
2 ωμά καθαρισμένα παντζάρια
4 ροδάκινα
200ml φυσικό γιαούρτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Προσαρμόστε τον αποχυμωτή και ρίξτε τα καρότα, τα παντζάρια και τα ροδάκινα.
- Προσθέστε το γιαούρτι, ανακατέψτε και σερβίρετε με πάγο.



ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΜΠΟΛ

Η KENWOOD ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΜΠΩΛ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΠΡΟΣΘΕΤΗ ΑΝΑΓΚΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΟΥ ΤΗΣ ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗΣ, ΤΟΥ ΜΥΛΟΥ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ ΑΠΟΦΛΟΙΩΤΗ ΠΑΤΑΤΑΣ.



ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΤΗΝ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ KENWOODWORLD.COM



ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ

Φτιάξτε σπιτικό παγωτό, σορμπέ και παγωμένο γιαούρτι με το προ-ψυγμένο μπολ της παγωτομηχανής. Αφήστε το μπολ στην κατάψυξη επί 24 ώρες πριν το χρησιμοποιήσετε. Τοποθετήστε το στη κουζινομηχανή και προσθέστε φρούτα και κρέμα γάλακτος για να φτιάξετε πεντανόστιμο και φρέσκο παγωτό - μπορείτε να φτιάξετε οποιαδήποτε γεύση επιθυμείτε.



ΜΥΛΟΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Πολτοποιήστε ήπια τομάτες και φρούτα για να φτιάξετε κομπόστες, πολτούς και παχύρευστους χυμούς (soulis). **Συνοδεύεται από 2 επιλογές σίτας:** για λεπτά ή λιγότερο λεπτά αποτελέσματα. Η σίτα μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να κοσκινίσετε αλεύρι σε μείγματα για κέικ.



ΑΠΟΦΛΟΙΩΤΗΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

Αποφλοιώστε γρήγορα και αβίαστα κονδυλώδη λαχανικά στο εξάρτημα αποξেসτικού μπολ που δίνει στο αποφλοιωμένο λαχανικό μια υφή έτοιμη για ψήσιμο.

ΣΟΡΜΠΕ ΜΕ ΜΑΝΓΚΟ ΚΑΙ ΤΣΙΛΙ

ΜΕΡΙΔΕΣ	4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	10 λεπτά, προψύχουμε το μπολ επί 24 ώρες
ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	30 λεπτά

ΥΛΙΚΑ

3 μάνγκο αποφλοιωμένα και χωρίς κουκούτσι 250γρ. ζάχαρη
1 κόκκινη πιπεριά τσίλι ξεποριασμένη και ψιλοκομμένη
Χυμό και ξύσμα από 1 μοσχολέμονο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Προσαρμόστε το μπλέντερ και προσθέστε τα μάνγκο, τη ζάχαρη, την καυτερή πιπεριά τσίλι και το μοσχολέμονο. Αναμείξτε σε μεσαία ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Αφαιρέστε το μπλέντερ και τοποθετήστε το μπολ της παγωτομηχανής.
- Σε χαμηλή ταχύτητα ρίξτε σταδιακά το μείγμα του μάνγκο στο μπολ.
- Αφήστε να αναδευτεί για περίπου μισή ώρα.
- Μπορεί να καταναλωθεί αμέσως ή να διατηρηθεί στην κατάψυξη.



Γ Λ Ω Σ Σ Α Ρ Ι

ΑΛΕΥΡΙ ΠΟΥ ΦΟΥΣΚΩΝΕΙ ΜΟΝΟ ΤΟΥ

Αλεύρι στο οποίο έχει προστεθεί ένας διογκωτικός παράγοντας, προκειμένου να διευκολυνθεί του φούσκωμα του κέικ. Μπορεί να αντικατασταθεί από αλεύρι για όλες τις χρήσεις και το μπέικιν πάουντερ.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΣΑΡΚΑΣ

Αφαίρεση της σάρκας από τα κόκαλα.

ΒΡΑΣΜΟΣ ΣΕ ΣΙΓΑΝΗ ΦΩΤΙΑ

Το αργό και σταθερό μαγείρεμα τροφίμων και υγρών σε μέτρια θερμοκρασία, ακριβώς κάτω από το σημείο βρασμού.

ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΚΟΠΗΣ

Ένας τρόπος κοπής του κρέατος που αφήνει τα οστά να εξέχουν.

ΔΙΑΦΑΝΗ ΜΕΜΒΡΑΝΗ

Μια διάφανη εύκαμπτη μεμβράνη κατάλληλη για την κάλυψη των τροφίμων κατά την αποθήκευση και την ξεκούραση.

ΕΛΑΦΡΑ ΑΝΑΔΕΥΣΗ

Μια ήπια μέθοδος για την ενοποίηση ενός χτυπημένου ή κρεμοποιημένου μείγματος με άλλα υλικά, κόβοντας και αναδιπλώνοντας το μείγμα έτσι ώστε αυτό να διατηρήσει την ελαφρότητά του. Χρησιμοποιείται κυρίως για σουφλέ, μαρέγκες και μείγματα ελαφρών κέικ.

ΕΓΧΥΣΗ

Μια διαδικασία που περιλαμβάνει την εμβύθιση ή την ενστάλαξη μιας ουσίας σε ζεστό υγρό για να εξάγει τη γεύση της ουσίας που έχει εμβυθιστεί στο υγρό/ή το τρόφιμο.

ΖΕΜΑΤΙΣΜΑ/ΖΕΜΑΤΙΣΜΕΝΟΣ

Σύντομη βύθιση τροφίμων όπως λαχανικών, φρούτων ή καρπών στο νερό για να διευκολύνει στην αφαίρεση του φλοιού, για παράδειγμα τομάτες, αμύγδαλα, ροδάκινα. Επίσης χρησιμοποιείται ως πρώτο στάδιο μαγειρικής στην παρασκευή πολλών πιάτων.

ΖΥΜΩΜΑ

Μια ήπια και δυναμική κίνηση η οποία χρησιμοποιείται στην ζύμη του ψωμιού για να σχηματιστεί η γλουτένη στο αλεύρι.

ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ

Η προσθήκη καρυκευμάτων, συνήθως αλάτι και πιπέρι σε ένα πιάτο για να ενισχύσουν τη γεύση.

ΚΟΤΟΛΕΤΕΣ

Μια λεπτή φέτα κρέατος, συνήθως από μοσχάρι ή αρνί, κομμένη από τα πόδια ή τα πλευρά.

ΚΡΕΜΟΠΟΙΗΣΗ

Η μέθοδος του χτυπήματος λίπους και ζάχαρης για να αποκτήσει μια ελαφριά αέρινη υφή και λευκό χρώμα. Χρησιμοποιείται σε κέικ και πουτίγκες με υψηλή περιεκτικότητα λίπους. Βοηθά στην ενσωμάτωση του αέρα.

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΣΟΔΑ

Άλλο όνομα για το μπέικιν πάουντερ.

ΜΑΛΑΚΕΣ ΜΥΤΟΥΛΕΣ ΠΟΥ ΣΤΕΚΟΝΤΑΙ

Αναφέρεται στο χτύπημα κρέμας ή ασπραδιών αυγών. Οι μαλακές μυτούλες σχηματίζουν μύτες αλλά διπλώνουν και πέφτουν, ενώ οι μυτούλες που στέκονται δεν κινούνται και ακόμα και αν αναποδογυρίσετε το μπολ το περιεχόμενο δεν θα αδειάσει.

ΜΑΡΙΝΑΡΩ/ΜΑΡΙΝΑΔΑ

Η μέθοδος μαρινάρισματος ή διατήρησης κρέατος χρησιμοποιώντας ένα διάλυμα άλμης ή τουρσί (νερό, αλάτι, νιτρώδη). Χρησιμοποιείται ως ένας τρόπος για την προσθήκη επιπλέον γεύσης στο κρέας.

ΜΕΙΩΝΩ

Να κάνετε μια σάλτσα ή υγρό πιο συμπυκνωμένη βράζοντας πολύ γρήγορα σε κατσαρόλα χωρίς κάλυμμα.

ΜΠΕΪΚΙΝ ΠΑΟΥΝΤΕΡ

Διογκωτικός παράγοντας που αποτελείται από Αλκάλια, όπως το διττανθρακικό νάτριο (μαγειρική σόδα) αναμειγμένα με οξύ, συνήθως κρεμόριο (τρυγικό οξύ). Αυτά παράγουν διοξείδιο του άνθρακα το οποίο διογκώνεται κατά το μαγείρεμα και κάνει τα κέικ να φουσκώνουν.

ΝΤΕΓΛΑΣΑΡΙΣΜΑ

Ντεγλασάρουμε ένα τηγάνι ρίχνοντας νερό και στη συνέχεια ξύνοντας τα κομμάτια που έχουν κολλήσει στον πάτο του τηγανιού. Τα κομμάτια αυτά του φαγητού είναι γεμάτα γεύση. Ντεγλασάροντας τα κολλημένα κομμάτια μπορείτε να τα μεταμορφώσετε σε νόστιμες σάλτσες.

ΞΕΡΟΨΗΜΕΝΟΣ

Μαγειρεμένος μέχρι να πάρει έντονο σκούρο χρώμα.

ΞΗΡΗ ΜΑΓΙΑ ΕΥΚΟΛΗΣ ΔΡΑΣΗΣ

Ξηρή μαγιά (ή ενεργή ξηρή μαγιά) σε μικρούς κόκκους που έχουν ανασυσταθεί πρώτα με ζεστό νερό και ζάχαρη. Επίσης, η ξηρή μαγιά σε σκόνη (ή «εύκολης ανάμειξης» ή «γρήγορης δράσης») που πωλείται σε φακελάκια και την οποία μπορείτε να ρίξετε κατευθείαν στο μπολ με το αλεύρι. Ένα βασικό συστατικό για την παραγωγή ψωμιού.

ΞΥΣΜΑ

Το ελαιώδες εξωτερικό μέρος του δέρματος του καρπού εσπεριδοειδών, χωρίς την ψίχα, χρησιμοποιείται για τον αρωματισμό

ΠΙΠΕΡΑΝΤ

Ένα τυπικό πιάτο της χώρας των Βάσκων που παρασκευάζετε με κρεμμύδι, πράσινες πιπεριές και τομάτες σοταρισμένα και αρωματισμένα με κόκκινες πιπεριές.

ΠΟΥΡΕΣ

Φρούτα, λαχανικά, κρέας ή ψάρια που έχουν αναμειχθεί, κοσκινιστεί ή χτυπηθεί σε μια ομαλή υφή πολτού.

ΡΙΖΟΤΟ

Ένα ιταλικό πιάτο με ρύζι, μαγειρεμένο σε βούτυρο ή λάδι με ζωμό, κρέας, θαλασσινά ή λαχανικά, και συχνά παρμεζάνα.

ΣΚΛΗΡΟ ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ

Αλεύρι με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και καλή περιεκτικότητα σε γλουτένη που το καθιστά ιδανικό για ψωμί.

ΣΟΤΑΡΩ

Το μαγείρεμα του φαγητού σε μικρή ποσότητα λίπους το οποίο σκουραίνει γρήγορα το φαγητό.

ΣΤΙΛΠΝΟ

Λείας και απαλής υφής.

ΤΡΥΠΗΜΑ

Το άνοιγμα μικρών σχισμών σε ένα κομμάτι κρέατος, επιτρέποντας έτσι στο κρέας να απορροφήσει περισσότερες γεύσεις.

ΤΣΙΓΑΡΙΣΜΑ

Γρήγορο κοκκίνισμα του κρέατος σε λίγο ζεστό λίπος.

ΦΟΡΜΑ ΨΩΜΙΟΥ

Ορθογώνια φόρμα με υπερυψωμένες πλευρές για ψήσιμο ψωμιού και κέικ.

ΧΤΥΠΩ/ΧΤΥΠΩ ΓΙΑ ΝΑ ΔΙΩΞΩ ΤΟΝ ΑΕΡΑ

Το ζύμωμα της ζύμης για δεύτερη φορά, για να διασφαλιστεί μια ομοιόμορφη υφή.

ΧΤΥΠΗΜΑ

Γρήγορο χτύπημα του αέρα σε ένα μίγμα χρησιμοποιώντας χτυπητήρι.

GELATINE

Μιας ζωικής προέλευσης σταθεροποιητικός παράγοντας διαθέσιμος σε μορφή σκόνης ή φύλλο ζελατίνης.

ROUX - ΣΑΛΤΣΑ ΡΟΥ

Ένα μίγμα ίσων μερών λίπους και αλευριού που χρησιμοποιείται για να δένουμε σάλτσες και σούπες.

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΣΥΝΤΑΓΩΝ

Α

Αφράτες τηγανίτες με σιρόπι σφένδαμου (Maple Syrup) 43

Β

Βίδες σπανάκι 110

Βραστό χοιρινό με μυρώνι, γλυκάνισο και τσίλι νουντλς 83

Γ

Γαλλική Κρεμμυδόσουπα 60

Γκανάς σοκολάτας 11

Ζ

Ζύμη πίτσας 9

Κ

Καρέ αρνιού σε κρούστα αρωματικών βοτάνων με ψητά λαχανικά και πουρέ πατάτας 89

Καρπάτσιο τόνου με σάλτσα βέρντε 73

Κέικ σε στρογγυλή φόρμα με γιαούρτι, κάρδαμο και elderflower (αφροξυλιά) 51

Κέικ κόκκινο βελούδο (Red Velvet) 55

Κέικ Λεμόνι με πολέντα 52

Κοτόπιτα με πράσο και Ζαμπόν 39

Κρέμα Καταλάνα με παντεσπάνι Earl Grey 99

Κρουασάν και rains au chocolat (ψωμί σοκολάτας) 41

Λ

Λεμονάδα με γαρύφαλλο και κάρδαμο 59

Λευκό Γκασπάτσο 63

Λουκάνικο με χοιρινό, κόκκινο κρασί και σκόρδο 108

Λυθρίνι με πιπεράντ Red 91

Μ

Mango lassi 13

Μακαρόν 54

Μαντλέν 12

Μαρέγκες Βαλσάμικου, θυμαριού και πιπεριού με φράουλες βασιλικού 95

Μαρέγκες με φράουλες και κρέμα 10

Μήλο και πορτοκάλι virgin juicer 58

Μικρά κέικ (muffins) με τσάι Lapsang souchong 46

Μπακέτα 26

Μπισκότα Αμυγδάλου 8

Μπρος (Σούπα Λαχανικών) 65

Μπράουνις σοκολάτας με τσίλι και κονιάκ 47

Μπριζόλα χωρίς κόκαλο με πουρέ καπνιστής αγγινάρας και ρόκα 87

Μπριος 31

Ν

Νορβηγικά ρολά κανέλας 42

Ο

Ολλανδική τριφτή μηλόπιτα της Πενσυλβάνια 49

Π

Παγωμένη Μαργαρίτα 58

Παγωμένο ρόφημα φράουλας και σμέουρου 59

Παντεσπάνι σοκολάτας με παγωτό αλμυρής καραμέλας 93

Παρφέ λεμονιού και τζίντζερ με κομματάκια μπισκότου από τζίντζερ 97

Πάπια με σπαράγγια, σύκα, ρίζες αρακά και πολέντα 85

Πίτα με λεμόνι και λάιμ 53

Πικάντικη σούπα με κολοκύθα butternut 64

Πίτσα με ζαμπόν πάρμας, ρόκα, κάρπαρη και παρμεζάνα 37

Ρ

Ραβιόλια κολοκύθας και αμαρέτο με βούτυρο μυρωδικών 79

Ραπανάκι καιμανιτάρια τουρσί με ρέγγα σε γλυκιά μαρινάδα 71

Ριζότο με αστακό και Prosecco 69

Risco sour 58

Ρόστι πατάτας 106

Ρώσικο ψωμί σίκαλης με μελάσα 29

Σ

Σπιτική πίτα για ντονέρ και σουβλάκια 34

Σολομός μαριναρισμένος σε παντζάρι και άνιθο με ψητό φινόκιο 81

Σορμπέ με Μάνγκο και τσίλι 114

Σοταρισμένα χτένια με πικάντικα μήλα και καιλαδολέμονο 75

Σούπα με χοιρινό κότσι και μπιζέλια 61

Σούπα από γαρίδες και καβούρια 62

Στριφτά σφολιατάκια με τυρί και πάπρικα 45

Gougères (Σου) με γραβιέρα 44

Smoothie από τροπικά φρούτα 59

Smoothie με καρότα, παντζάρια και ροδάκινα 112

Τ

Τάρτα σοκολάτας με κρέμα βανίλιας 50

Τάρτα εσαλότ με ξεροψημένο χαλούμι 77

Τάρτα λεμονιού και λιμοντσέλο με λεβάντα 10

Ψ

Ψωμάκια για Mini burger 35

Ψητά ροδάκινα με λευκό κρασί, πιπέρι και γλυκάνισο 103

Ψωμί καλαμποκιού με κύμινο και μάραθο 27

Ψωμί νάαν με κολιάνδρο και πιπέρι 33

Ψωμί με προζύμι 25

"Ψωμί" "τίγρης" με λάδι καρυδιού 28

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΙΔΕΕΣ