

EP 126

93

* Τσουρέλι *

20 Α
400 γρ βίχλαρι,
1/2 ξύσμα πορτο
0% λιπος

A' 80 γρ ^{305P. ξερή} μαγιά νωπή, 120 γρ χλιαρό νερό, 150 γρ αλευρι βούπερ
B' 100 γρ βουτ. ή μαργαρ. βούτζ, 300 γρ βίχ, 200 γρ αυγά,
100 γρ βάλια, 2 γρ μαυζίχα τριμμ με 10 γρ βίχ.
7 γρ μαχλερι, 1 πορτοα ξύσμα, 2 γρ αλάτι, 1 βανίλια
Γ' 850 γρ αλευρι βούπερ κοβι Δ' 100 γρ βουτ χλιαρό ^{λίωτο}

Δ' 1^η
λαδοα
φρυγανίω

A' γαίλο. Αφήνω 40' να διασπαθεί (προτόμα)
B' σιγο βρ ^{ή βούτ. ή να βράσει.} με βούτ. Ριχνώ 670 Α' και τα
δουλεύω γαίλο. 2^η 5'. Προβθ Γ' 1^η και 2^η
Προβθ Δ' λίγο λίγο να κορδαρει και να
ξεκολλήσει ολη μαζί Την βάλω σε λαδοα
μπανίνα, γεναίω πετρεζα 45' να διπλασιαστεί
Ζυμώνω την ζυρωή ακαιποδα και την ξαναβάλω
στη λαδ. μπανίνα- πετρεζα. την βάλω στο φούρ
35°C. 35' 70% υγρ. να διπλασιαστεί Την βάλω
σε λαδοα παχιο κόβω 1/2 κιλ ή 1 κιλ
πλάθω φιζιλια και ξεμουραίω 5' με πετρεζα.
Πλάθω κοτσίδες και πλέω αυρες να κολλήσουν.
Λαμαρίνα στο φούρ 35°C. 35' 70% υγρ. ^{πασπράδι, σμεζο} Αλείφω
με μαλακό πινελο κυο-χρυσμ. νερ. πάση φιλε
Ψήνω 150°C. 50' Δεν ανοίγω για 35" Όταν
υπθουν περιμένω 3' και τα βάλω σε 6 χυρες
να κρυώσουν. * Όταν έχουν μαρνώ να τα
περιέσω με πινελο λίγο βουτ. υρέσιο.

ωνιας
γρ βουτ,
αμμωνια
πεγει καιτα
νω σιγα²
Ξεμουραση
γρ 180°C. 20"

ΚΡΟΥΑΣΑΝ.

300 γρ Γάλαρη

A' 300 γρ γάλα - 20 γρ νωπή μαγιά -
50 γρ Γάλαρη - 50 γρ βούτυρο.

www.

B' 500 γρ σκληρό αλεύρι, 12 γρ αλάτι

κλωθεί καλά

να και
αυξάνοντας.

Γ' 300 γρ βούτυρο για κρουασάν.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

vi σε χαμηλή

A' στο γάλλο 2^η ταχ.

Προβθ. B' 1^η ταχ. να κορδαίρει

Μεμβράνη - ψυχείο - 30' να ξεκουραστεί.

ρημάδα

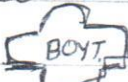
Ανοίγω ορθογ. παραλ/μο.

δι ραφινέ-
300 γρ Γάλαρη

Τετραγωνίζω το βούτυρο με τον πλάστη.

με λίγο αλεύρι στον πάγκο.

Βάλω το βούτυρο στο κέντρο της

τύμης  και συμπλώνω φάκελο.

αλλά στο
vine n

Ανοίγω 2 εκ. 1 μονή και άλλη μια μονή

βόλτα. Μεμβράνη ψυχείο. 1 ώρα

Ανοίγω 1 δούλη. βόλτα

αυξάνει

Μεμβράνη 3-4 ώρες ψυχείο 0-3°C.

Ανοίγω 3,5 κιλ. και κόβω κρουασάν.

γείο
αυξάνει.

ΣΤΟΦΑ 32°C - 35°C. 75% υγρασία

να, συμπλασάστουν. Τα βγάλουμε έξω

5' (απαλά με αχνό αλεύρι) Τραομήνω

5' έχω να στεγνώσουν και ψήνω 180°C 20'

Μηλόπιττα Σκεπαστή

Ζύμη πάστα φλώροι σέβεντ τρέκι 4εκ ύψος και πάχος 0,5εκ. και τριπώ με πιράνι.

ΓΕΜΙΣΗ: Α' 800 γρ. νερό, 3 κιλά ξινόμηλα χοντροκομμένα δηλ. περίπου στα 8 κάθε μήλο, 700 γρ ζάχαρη.

Β' 200 γρ νερό - 180 γρ. κορν φλάουερ.

Γ' 2 γρ. κανέλα - 2 γρ ξινό βιόνη αραιωμ. με 20 γρ νερό.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε χαμηλή φωτιά το Α' να βράζει για περίπου 3'. Προβθ. το Β' για 2'. Κατεβαίνω, ενώνω Γ' και όταν κρυώσει εντελώς απλώνω ως παινω στην τάρτα. Ανοίγω εστρα τόμη. 2χιλ. την απλώνω και την κόβω πιέροντας να κλείσει. Αλείφω αχρό, χαράτω με πιράνι διαφ. 6χέδια 180°C 35' Μένει 3 μέρες εζω.