

ΖΥΜΗ Τηχανισματος Pate a frire.

A' 300gr. αλεύρι μαλακό
220gr μπίρα - 3gr αλάτι.

B' 120gr αβραϊδία - 1 βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Το Α' με γύρο χείρος, αφήνουμε 20' να ξεκουραστεί.

Χτυπάμε με γύρο στο μίξερ το Β' να αφρατέψει.

Με μια μαρίζ ενώνω απαλά στο Α' λίγο λίγο.

* Έχω φρέσες φρούτων βεζηνες, όχι άχουρες και τις βουτώ στη ζύμη και τηχανισώ σε λάδι ραφινέ να πάρει χρώμα σε βιτανι γωσία.

* Σερβίρω τεστές με άχνη- κανέλα ή βούτυρο.

Ζύμη Pate a frire N°2

A' 250gr αλεύρι - 3gr αλάτι - 100gr αυγά

200gr μπίρα - 110gr λάδι ραφινέ

B' 120gr αβραϊδία

1 βανίλια

Ο τρόπος εκτέλεσης είναι ίδιος

ΖΥΜΗ ΒΑΦΛΕΣ

A' 375gr. γάλα - 50gr βίχαρη - 2gr αλάτι - 150gr αυγά

65gr βούτυρο λιωμένο - 1 βανίλια

B' → 250gr αλεύρι μαλακό (Όπως Πάπ Κέικς)
σε ειδικό τηγάνι!

Pate à frire

Ζυμν για Ντόνατς

A' → 180gr νερό - 20gr γάλα εβαρνι - 50gr αυγά
20gr τσίχαρη - 25gr μαγιά νωπή -
65gr βούτυρο λιωμένο κρύο

νίλια

ήνουμε 20'

B' → 350gr αλεύρι ευλινό
120gr αλεύρι μαλακό
5gr μπέικιν πάουλερ
5gr αλάτι

να αρατάρει.

A' λιχολιχο

3, όχι άχουρες

γανίλω σε

εγανι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Το A' με χιτίο στο μίξερ 1^η ταχύτητα 5'
Προσθήκη B' να κορδαρει καλά.

Ξεκούραση ζύμης 15' με μεμβράνη.

Αναίχουμε με πλάστη 2εκ. πάχος και
κόβουμε σε σχήμα της ορεσκειας μας.

Τα τοποθετούμε σε αλευρωμένη πετσέτα
και βάλουμε στάρα 32°C, 70% υγρασία 30'

Τηγανίζουμε σε λάδι ραφινέ 170°C όχι πολύ
καυτό γιατί θα μείνουν άψητα.

Αφήνουμε να ροδίσουν καλά

Αφού έχουν στραγγίξει σε σχάρες

τα χερνίουμε ή βούταμε σε τσίχαρη
ή γλάδα.

και η βούταει.

Nº 2

50gr αυγά

αφινέ

ήναι ίδιος

a - 150gr αυγά

για

Παν κέικς
ό τηγάνι

ΖΥΜΗ ΝΤΟΥΤΣ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΥΣ - ΛΟΥΚΟΥΜΑΣ

A' → 275 γρ νερό
50 γρ αυγό
25 γρ μαγιά νωπή
30 γρ ζάχαρη
10 γρ αλάτι
50 γρ βουτ. λιωμένο
↓ βανίλια.

B' → 700 γρ αλεύρι βωλέρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ο ίδιος τρόπος.

* Κόβουμε και τυγίτουμε 50 γρ το κάθε τεμάχιο, το κάνουμε μπαλάκι και το αφηνουμε να ξεκουραστεί.

Ανοίγουμε κρούσι στο οποίο πιάνουμε τις δυο άκρες και τις ενώνουμε. τις πιέσουμε πολύ καλά.

Τηγανίζω και όταν στραγγιξουν βουτώ σε κρυσταλλινή ζάχαρη.

45 - ΛΟΥΚΟΥΜΑΣ

Ζύμη για Λουκουμάδες

A' → 250 γρ νερό

12 γρ βίχαρη.

12 γρ μαγιά νωπή

2 βανίλια.

30 γρ λάδι - 2 γρ. κανέλα. εκώνη.

B' → 2 γρ αλάτι - 250 γρ αλεύρι σκληρό.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

A' σε μπανίνα με φούε να ενσωματωθούν Προσθήκη B' στο A' συνεχίζοντας το ανακάτεμα. Σκεπάζω με μεμβράνη μέσα στη στοφα 30' να διπλασιαστεί

Με κουτάλα κόβουμε στο καλά προθερμασμένο λάδι.

Βουτάμε το κουτάλα σε μπλ με χλιαρό νερό για κάθε δυο λουκουμάδες τη φορά.

Στραγγίζουμε σε σχάρα και τα ρίχνουμε αμέσως σε χλιαρό βιρόνη 33° με μελι για λίγο. και στραγγίζουμε ξανά.

Όσο είναι χλιαρά τα περνάμε μελι-κανέλα και καρύδια φιλοκομμένα

50 γρ
μπανίνα
ζει.

ως ενώνουμε.

ουν.

ΠΑΝ-ΚΕΙΚΣ

A' → 375 γρ γάλα - 100 γρ αυγά - 12 γρ ζάχαρη
1 γρ. αλάτι

B' → 250 γρ αλεύρι σκληρό - 3 γρ μπέικιν.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μπασίνα A' με φούε να αναμειώνεται καλά.
Τοποθετούμε το B' σε άλλη μπασίνα και
βίχα βίχα προσθέτουμε το A' ανακατεύοντας.
Αφήνουμε 30' να ξεκουραθεί.
Τηγανίλω σε αυτιμολιητικό τηγάνι σε χαμηλή
φωτιά και απ' τις δύο πλευρές.
Παχτοαλίλω μέλι ή ζάχαρη - ή μαρμελάδα

ΚΡΕΠΕΣ

A' → 500 γρ γάλα - 150 γρ αυγά - 50 γρ λιδί ραφινέ -
20 γρ ρουμι - 25 γρ βουτ. λιωμένο - 50 γρ ζάχαρη
3 γρ αλάτι - 1 βανίλια.

B' → 200 γρ αλεύρι μαλακό

Ιδιος τρόπος εκτέλεσης αλλά στο
τηγάνι έχουμε ελαχιστο λιδί ραφινέ ή
λίγη μαργαρίνη.

Γερμίζουμε με γκανιάτ - πραλίνα - παταέρφι
φρούτα κλπ.

3 μέρες βυεπαγμένες ψυγείο
10 >> >> καταψύξη.