

MASTER CLASSES

► ΣΥΝΤΑΓΕΣ / ΚΥΡΙΑΚΗ 14/11/21



artoza

VIVA, PINSA!

► Από τον
Σπυρίδωνα Δημόπουλο,
Panettiere,
«Etien pizza bar», Ψυχικό



PIZZA ROMANA IN PALA

ΓΙΑ 4 ΤΕΜΑΧΙΑ

Ποσότητα

400 γρ.

400 γρ.

200 γρ.

Υλικά

αλεύρι δυνατό τύπου Manitoba

αλεύρι τύπου 00 δυνατό

rimacinata αλεύρι από σιμιγδάλι
διπλής άλεσης

• **Σύνολο αλεύρων = 1000 γρ.**

2 γρ.

καστανής βύνης κριθαριού

σε στερεή μορφή

800 ml

κρύο νερό (15°C)

2 γρ.

φρέσκιας νωπής μαγιάς

28 γρ.

αλάτι ψιλό

25 ml

έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

• **Σύνολο ζύμης = 1857 γρ.**

Εκτέλεση

Τοποθετούμε στο μίξερ όλα τα αλεύρα και τη βύνη και τα αναδεύουμε με το φτερό σε μικρή ταχύτητα ώστε να αναμειχθούν και να αφρατέψουν. Προσθέτουμε 50 ml νερό με την ήδη διαλυμένη μαγιά με το μίξερ, σε μεσαία πλέον ταχύτητα. Αμέσως συνεχίζουμε με τα υπόλοιπα 750 ml κρύου νερού, το οποίο το ρίχνουμε στον κάδο με γρήγορη και συνεχόμενη ροή. Συνεχίζουμε την ανάδευση έως ότου ξεκολληθεί η ζύμη από τα τοιχώματα του κάδου. Προσθέτουμε το αλάτι σε μεσαία προς μικρή ταχύτητα. Ζύμωμα περίπου για ένα λεπτό. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο σε μικρή ταχύτητα και με μικρή ροή. Μόλις αφομοιωθεί το ελαιόλαδο θα πρέπει να ζυμώσουμε σε δυνατή ταχύτητα για μισό λεπτό. Αφαιρούμε τη ζύμη από τον κάδο και εναποθέτουμε στον πάγκο (ιδανικά

μαρμάρου). Η θερμοκρασία ζύμης θα πρέπει να είναι το πολύ 25°C. Κάνουμε 2-3 διπλώματα ανά 20 λεπτά. Τοποθετούμε το ζυμάρι σε ελαφρώς λαδωμένο πλαστικό φαρδύ σκεύος, το σκεπάζουμε και το βάζουμε στη συντήρηση για 30 ώρες. Αφαιρούμε το ζυμάρι από το ψυγείο και αφού περάσει 1 ώρα, το τοποθετούμε στον πάγκο. Μεριδοποιούμε σε 4 ίσα μέρη (460 γρ. περίπου) και με διπλώματα κάνουμε 4 μπάλες ζύμης, τις οποίες εναποθέτουμε σε μικρά πλαστικά σκεύη (1/6), ελαφρώς λαδωμένα, σκεπασμένα.

Μετά από 2 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, αναποδογυρίζουμε τα ζυμάρια σε ελαφρά αλευρωμένο πάγκο (με αλεύρι rimacinata) και με ελαφρές κινήσεις των δακτύλων θα απλώσουμε το ζυμάρι έτσι ώστε το τελικό αποτέλεσμα να μοιάζει με λαγόνα. Προψήνουμε σε φούρνο (250°C στην πλάκα και 220°C στις άνω αντιστάσεις) για 3-5 λεπτά. Στη συνέχεια αντιστρέφουμε τις θερμοκρασίες για άλλα 3-5 λεπτά. Αφήνουμε το προϊόν να κρυώσει πλήρως σε σχάρα. Τοποθετούμε σε σακούλα στη συντήρηση. Διάρκεια ζωής 5-7 ημέρες. Τελικό ψήσιμο σε φούρνο πίτσας ή αερόφουρνο

στους 250°C για 5-8 λεπτά. Μπορούμε να βάλουμε υλικά πάνω στην pinsa είτε από την αρχή, είτε στο τέλος.

• topping

Margherita: σάλτσα ντομάτας και μοτσαρέλα
συν βασιλικό φρέσκο στο τέλος.

Quattro formaggi (4 τυριά): μοτσαρέλα,
τυρί stracchino, γκοργκοντζόλα.
Μετά το ψήσιμο τυρί παρμεζάνα ή πεκορίνο.

Marinara: σάλτσα ντομάτας, κάπαρη,
ελαιόλαδο και ρίγανη. Μετά το ψήσιμο
προσθέτουμε φρέσκο βασιλικό.

Σάντουιτς μορταδέλας: με τυρί stracchino,
ρόκα και μουστάρδα.



Η ΙΣΧΥΣ ΕΝ ΤΗ ΕΠΗΛΑΔΙ

► Από τον **Μανώλη Στήθο**, Pastry Chef, Consultant Pastry Chef

CONCEPTUAL ΕΠΙΔΟΡΓΙΟ

ΓΙΑ 10 ΜΕΡΙΔΕΣ

• ΣΑΝΤΙΓΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ

| Ποσότητα | Υλικά |
|----------|--------------------------------|
| 250 γρ. | κρέμα γάλακτος 35% |
| 50 γρ. | γλυκόζη |
| 50 γρ. | ινβερτοζάχαρο |
| 350 γρ. | σοκολάτα μπίτερ 66% |
| 500 γρ. | κρέμα γάλακτος 35% |
| 6 | σταγόνες φυσικό έλαιο μαστίχας |

Εκτέλεση

Σε μία κατσαρόλα βράζουμε τα 250 γρ. κρέμα γάλακτος, τη

γλυκόζη και το ινβερτοζάχαρο και περιχύνουμε πάνω από την τεμαχισμένη σοκολάτα. Αφήνουμε μερικά λεπτά να μαλακώσει καλά η σοκολάτα και ομογενοποιούμε καλά με μπλέντερ χειρός. Προσθέτουμε τα 500 γρ. κρύας κρέμας γάλακτος και το έλαιο μαστίχας και ομογενοποιούμε. Μεταφέρουμε σε σκεύος στο ψυγείο και αφήνουμε 12 ώρες να κρυώσει καλά. Στη συνέχεια μεταφέρουμε σε κάδο μίξερ και χτυπάμε με το σύρμα στην πυκνότητα που θέλουμε και αποθηκεύουμε σε σακούλα ζαχαροπλαστικής. Κρατάμε στο ψυγείο μέχρι να χρησιμοποιήσουμε.

• ΡΕΥΣΤΟ COMPOSITE ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΩΝ

| Ποσότητα | Υλικά |
|----------|---|
| 250 γρ. | πούλπα κουμκουάτ |
| 150 γρ. | χυμός πορτοκάλι, περασμένος από σίτα |
| 100 γρ. | χυμός λεμόνι, περασμένος από σίτα |

| | |
|---------|--------------------|
| 200 γρ. | ζάχαρη κρυσταλλική |
| 50 γρ. | ζάχαρη κρυσταλλική |
| 6 γρ. | πηκτίνη NH |

Εκτέλεση

Σε μία κατσαρόλα βάζουμε τα εσπεριδοειδή με τα 200 γρ. ζάχαρης. Σε μία μπασίνα ανακατεύουμε καλά την υπόλοιπη ζάχαρη με την πηκτίνη. Μόλις τα εσπεριδοειδή φτάσουν σε θερμοκρασία 45°C προσθέτουμε το μείγμα ζάχαρης-πηκτίνης και βράζουμε για 2 λεπτά. Μοιράζουμε το μείγμα σε ημισφαίρια σιλικόνης. Παγώνουμε καλά σε blast chiller και ενώνουμε τα ημισφαίρια σε μικρές σφαίρες. Κρατάμε στην κατάψυξη μέχρι να τα χρειαστούμε.

• ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕ ΑΝΘΟ ΑΠΑΤΙΟΥ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ

| Ποσότητα | Υλικά |
|----------|-------------------------------|
| 40 γρ. | σκόνη γάλακτος 0% |
| 40 γρ. | αλεύρι 55% |
| 12 γρ. | κορν φλάουρ |
| 2 γρ. | ανθός απατιού Μεσολογγίου |
| 55 γρ. | βούτυρο λιωμένο κρύο |
| 90 γρ. | λευκή σοκολάτα 34% λιωμένη |
| 90 γρ. | σκόνη γάλακτος 0% |

Εκτέλεση

Σε μία μπασίνα ανακατεύουμε καλά τα 40 γρ. σκόνη γάλακτος, το αλεύρι, το κορν φλάουρ και το αλάτι. Προσθέτουμε το λιωμένο βούτυρο και δημιουργούμε ένα crumble. Απλώνουμε σε λαμαρίνα με τάπητα σιλικόνης και ψήνουμε στους 130°C για 15 λεπτά. Μόλις κρυώσει το crumble ανακατεύουμε με τη λιωμένη σοκολάτα σε ένα μπολ και προσθέτουμε και τα 90 γρ. γάλα σκόνη. Ανακατεύουμε καλά και κρατάμε στην κατάψυξη να παγώσει καλά.

• FINANCIER ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ

| Ποσότητα | Υλικά |
|----------|--------------------|
| 200 γρ. | ασπράδι αβγού |
| 280 γρ. | ζάχαρη κρυσταλλική |
| 25 γρ. | ινβερτοζάχαρο |
| 150 γρ. | πούδρα αμυγδάλου |
| 100 γρ. | αλεύρι |

| | |
|---------|----------------------|
| 2 γρ. | baking powder |
| 185 γρ. | βούτυρο λιωμένο κρύο |
| 5 γρ. | ξύσμα λεμονιού |

Εκτέλεση

Σε μία μπασίνα ανακατεύουμε καλά το ασπράδι, τη ζάχαρη και το ινβερτοζάχαρο. Προσθέτουμε την πούδρα αμυγδάλου και ανακατεύουμε καλά. Συνεχίζουμε με το αλεύρι και το baking powder. Συνεχίζουμε με το λιωμένο βούτυρο σε δόσεις. Τέλος προσθέτουμε το ξύσμα λεμονιού. Μεταφέρουμε σε σακούλες ζαχαροπλαστικής και ψήνουμε στρωγγυλά δισκάκια στους 160°C για 7-9 λεπτά.

• ΓΙΑ ΤΑ «ΜΑΡΜΑΡΑ» ΚΑΛΟΥΠΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Εκτέλεση

Λιώνουμε bitter σοκολάτα στους 45°C και προσθέτουμε μαύρο χρώμα. Αδειάζουμε τα 2/3 σε μάρμαρο και δουλεύουμε μέχρι να πέσει η θερμοκρασία στους 28°C. Γυρνάμε ξανά στην υπόλοιπη σοκολάτα και ανακατεύουμε καλά με μαρίζ να φτάσει τους 31°C.

Κάνουμε την ίδια διαδικασία και με λευκή σοκολάτα ακολουθώντας αντίστοιχα τις θερμοκρασίες 45°C-26°C-28°C. Σε φόρμες σιλικόνης τραβάμε ακανόνιστες γραμμές με τη λευκή σοκολάτα. Γεμίζουμε τις φόρμες με τη μαύρη bitter σοκολάτα και αναποδογυρίζουμε να πέσει η περισευόμενη σοκολάτα ενώ ισώνουμε τις άκρες. Αφήνουμε να παγώσει καλά η σοκολάτα και ξεφορμάρουμε τα καλούπια.

• ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΡΥΑΤΙΔΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Εκτέλεση

Ακολουθούμε τη διαδικασία στρωσίματος σοκολάτας με λευκή σοκολάτα και γεμίζουμε τις custom made σιλικόνες Καρυάτιδας. Αφήνουμε να παγώσει καλά και ξεφορμάρουμε. Περνάμε με χρυσό χρώμα.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Γεμίζουμε το καλούπι σοκολάτας, κατά το 1/3, με σαντιγί σοκολάτας. Τοποθετούμε στο κέντρο μία σφαίρα composite εσπεριδοειδών. Ξαναβάζουμε σαντιγί σοκολάτας και τελειώνουμε με ένα financier αμυγδάλου με λεμόνι. Τοποθετούμε σε πιάτο και βάζουμε στη βάση μπισκότο γάλακτος. Τοποθετούμε το σοκολατένιο άγαλμα πάνω στο καλούπι σοκολάτας.

DOUBLE PLAY

► Από τον
Γιώργο Γαλλή,
Bakery &
Pastry Trainer

BRIOCHE

ΓΙΑ 12 ΠΕΡΙΠΟΥ ΤΕΜΑΧΙΑ

• ΖΥΜΗ ΒΡΙΟΧΕ

| Ποσότητα | Υλικά |
|----------|--------------------|
| 1 κιλό | αλεύρι 70% |
| 500 ml | γάλα 3,5% |
| 220 γρ. | αβγά |
| 100 γρ. | νωπή μαγιά |
| 125 γρ. | βούτυρο 82% |
| 110 γρ. | ζάχαρη κρυσταλλική |
| 1 | αβγό για επάλειψη |

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε το γάλα με τη μισή ζάχαρη στους 35°C. Διαλύουμε τη μαγιά μέσα σε αυτό με τη βοήθεια ενός φουέ. Αδειάζουμε το περιεχόμενο στον κάδο του μίξερ. Προσαρμόζουμε το γάντζο και προσθέτουμε τμηματικά το αλεύρι και τα αβγά. Αναδεύουμε σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά και πάρουμε μια ζύμη σχετικά μαλακή.

Συνεχίζοντας την ανάδευση προσθέτουμε τμηματικά το βούτυρο με τη ζάχαρη, αφού πρώτα τα έχουμε αναμείξει. Αφήνουμε την ζύμη να ξεκουραστεί σε θερμό περιβάλλον έως ότου διπλασιαστεί ο όγκος της. Κόβουμε και σχηματίζουμε μικρές μπάλες βάρους 160 γρ. περίπου. Ανοίγουμε με τη βοήθεια ενός πλάστη μακρόστενα φύλλα πάχους 0,5 εκ. Τοποθετούμε κατά μήκος και μέχρι τη μέση του φύλλου

τη φάρσα και τυλίγουμε ρολοειστά. Χαράσσουμε την επιφάνεια της ζύμης και την αφήνουμε να διπλασιάσει τον όγκο της. Αλείφουμε με το αβγό και ψήνουμε στους 175°C για περίπου 20 λεπτά.

• ΦΑΡΣΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

| Ποσότητα | Υλικά |
|---------------|------------------------|
| 3 τεμάχια | στήθος κοτόπουλου |
| 1 κ.τ.σ. | πελτες ντομάτας |
| 1 σκελίδα | σκόρδο σε πουρέ |
| 1 | ξερό κρεμμύδι σε φέτες |
| 125 γρ. | γιαούρτι |
| 1/2 κ.τ.γ. | πάπρικα καπνιστή |
| Κατ' εκτίμηση | ρίγανη |
| Κατ' εκτίμηση | αλάτι και πιπέρι |
| 50 ml | σπορέλαιο |
| 250 γρ. | γραβιέρα σε κύβους |
| 300 ml | σάλτσα ντομάτας |

Εκτέλεση

Κόβουμε το κοτόπουλο σε φέτες (εγκάρσια). Αλατοπιπερώνουμε ελαφρά. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά -εκτός από το τυρί και το λάδι. Ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε τη γέμιση στο ψυγείο για 20 λεπτά. Σε αντικολητικό τηγάνι ζεσταίνουμε το λάδι και ψήνουμε το κοτόπουλο για 1,5 λεπτό από την κάθε μεριά. Κόβουμε σε μικρά κομμάτια και προσθέτουμε το τυρί. Γεμίζουμε τα brioche, αφού πρώτα κάνουμε μια επάλειψη με τη σάλτσα ντομάτας.