



**ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**

ΟΙ ΣΕΦ
ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΝ
ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΣΥΛΛΟΓΗ ΙΕ'



BEEF WELLINGTON ΜΕ ΚΑΣΤΑΝΑ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ

500 γρ. Αλεύρι για όλες τις χρήσεις

ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

10 γρ. άνθος αλατιού

250ml νερό

75 γρ. συν 400 γρ. βούτυρο

ΓΙΑ ΤΟ ΦΙΛΕΤΟ

1 κιλό φιλέτο μοσχαρίσιο

2 κ.σ. μουστάρδα

8 λεπτές φέτες προσούτο

125 γρ. κάστανα καθαρισμένα

125 γρ. μανιτάρια λευκά

1 κρεμμύδι

αλάτι

πιπέρι

50ml κρέμα γάλακτος

λίγο βούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε στο νερό το αλάτι για να διαλυθεί. Λιώνουμε τα 75 γρ. βούτυρο. Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το αλεύρι, το νερό με το αλάτι και στο τέλος το βούτυρο. Ζυμώνουμε έως ότου γίνουν μια μπάλα. Την ανοίγουμε παράλληλα 15x15 εκ. και βάζουμε στο κέντρο τα 400 γρ. βούτυρο που το έχουμε ανοίξει κι αυτό παράλληλα με την βοήθεια ενός πλάστη. Κλείνουμε τη ζύμη μας καλά από όλες τις γωνίες. Την αφήνουμε στο ψυγείο για μια ώρα.

Ανοίγουμε τη ζύμη μας στα 30 εκ. και στη συνέχεια την διπλώνουμε και την ξαναανοίγουμε από την αντίθετη φορά προς το κλείσιμο του φάκελου μας. Το κάνουμε αυτό συνολικά άλλες δυο φορές ανά δυο ώρες, έως ότου στο τέλος την ανοίγουμε στα 60 εκ. Για το φιλέτο, το αλατοπιπερώνουμε και το χρωματίζουμε με λίγο βούτυρο. Αφού το βγάλουμε από τη τηγάνι το τυλίγουμε με μια μεμβράνη δίνοντας του ένα στρογγυλό σχήμα και το βάζουμε στην κατάψυξη. Πολτοποιούμε τα καστανά τα βρασμένα και καθαρισμένα με τα μανιτάρια μας και το κρεμμύδι μας. Τα στάρουμε καλά μέχρι να πούν τα υγρά τους με λίγο βούτυρο και στο τέλος λίγη κρέμα γάλακτος. Βγάζουμε το φιλέτο μας από τη κατάψυξη και απλώνουμε τις φέτες από το προσούτο μας και ακριβώς από πάνω το μίγμα κάστανα μανιτάρια. Το τυλίγουμε μαζί με το φιλέτο μας με μια διάφανη μεμβράνη και το ξαναβάζουμε στην κατάψυξη. Το βγάζουμε και το τυλίγουμε με την σφολιάτα μας.

Το περνάμε με αυγό και γάλα με την βοήθεια ενός πινέλου.

Ψήνουμε στους 180°C έως ότου ψηθεί η σφολιάτα μας και το κόβουμε εφόσον κρυώσει λίγο για να έχει καλύτερο σχήμα.







ΑΛΜΥΡΗ ΤΟΥΡΤΑ ΣΟΛΩΜΟΥ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

500 γρ. Αλεύρι μαλακό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

**1 κ.σ. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο
Κορωνέικο ΑΒΕΑ**

250 ml Καταικίσιο γάλα Βέρο Κρητικό

200 γρ. βούτυρο

50 γρ. Καταικίσιο γιασούρι Βέρο Κρητικό

15 γρ. μουστάρδα

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

500 γρ. φρέσκος σολομός

250 γρ. φύλλα από σπανάκι

**3 κ.σ. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο
Κορωνέικο ΑΒΕΑ**

1 ματσάκι δυόσμο

1 ματσάκι φρέσκα κρεμμύδια

200 ml Καταικίσιο γάλα Βέρο Κρητικό

**20 γρ. Αλεύρι για όλες τις Χρήσεις
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ
αλάτι, πιπέρι**

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Για τη ζύμη στον κάδο του μίξερ βάζω όλα τα υλικά μαζί και ζυμώνω περίπου για 5 λεπτά. Αφήνω την ζύμη όλο το βράδυ στο ψυγείο. Για τη γέμιση κάνω μια μπασμαέλ με το αλεύρι και το βούτυρο και ύστερα το γάλα. Προσθέτω το αλάτι το πιπέρι και το μοσχοκάρυδο.

Μαραίνω ελαφρώς το σπανάκι με λίγο ελαιόλαδο και προσθέτω όλα τα μυρωδικά ψιλοκομμένα. Ανακατεύω την μπασμαέλ με το σπανάκι. Σε ένα τσέκι για τούρτες, ψιλοκόβω το σολομό, καλύπτω την επιφάνεια από πάνω με την γέμιση και κλείνω πάλι με σολομό. Καταψύχω όλο το βράδυ. Την επόμενη μέρα βγάζω τη ζύμη από το ψυγείο την αφήνουμε να πάρει λίγο θερμοκρασία περιβάλλοντος για να την δουλέψουμε και δημιουργώ δυο δίσκους. Ένα μικρό και έναν μεγαλύτερο που θα κλείσει η τούρτα μας. Στο κέντρο τοποθετώ το σολομό που είχα καταψύξει και σκεπάζω με το δεύτερο φύλλο κλείνοντας καλά τις άκρες αβγώνοντας το ζυμάρι μας. Ψήνουμε στους 180°C για περίπου 45 λεπτά.





ΨΩΜΙ ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

ΥΛΙΚΑ

375 γρ. Αλεύρι Σκληρό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

375 γρ. Αλεύρι Σικάλεως ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

300 γρ. μέλι βραστό

2 αυγά

125 γρ. καστανή ζάχαρη

175 ml Κατσίκισιο γάλα Βέρο Κρητικό

100 γρ. μαλακό βούτυρο

38 γρ. baking powder

15 γρ. μίγμα από 4 μπαχαρικά

(6 γρ. κανέλα σε σκόνη, 7 ζιντζερ σε σκόνη, 3 γρ. κόλιανδρο σε σκόνη, 3 γρ. γαρύφαλλο σε σκόνη)

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Βράζουμε το μέλι μας και το αφήνουμε να κρυώσει. Στον κάδο του μίξερ με το εργαλείο φτερό χτυπάμε την ζάχαρη με το βούτυρο αρχικά μέχρι να ασηπρίσει και στη συνέχεια βάζουμε τα αυγά. Στο τέλος, προσθέτουμε το γάλα και κατεβάζουμε ταχύτητα.

Προσθέτουμε όλα τα αλευριά μας κοσκινισμένα μαζί με το baking powder και τα μπαχαρικά μας. Αφού ομογενοποιηθούν ρίχνουμε το μέλι, αφού έχει κρυώσει.

Αλευροβουτυρώνουμε μια φόρμα του κέικ με διάσταση 18x8x8.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο μας στους 175°C και ψήνουμε περίπου για 45-50 λεπτά.





ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΓΑΛΛΙΚΗ ΜΠΑΓΚΕΤΑ

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. Αλεύρι για όλες τις χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

10 γρ. νωπή μαγιά

10 γρ. αλάτι

325 ml νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά μας ξεχωριστά. Διαλύουμε τη μαγιά με το νερό.

Η θερμοκρασία νερού μεταβάλλεται από την θερμοκρασία χώρου και θερμοκρασία του αλευριού μας. Στον κάδο του μίξερ με το εργαλείο γάντζο ρίχνουμε το αλεύρι και το μίγμα νερό μαγιάς. Ζυμώνουμε για 5 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα.

Έπειτα τα 5 λεπτά προσθέτουμε το αλάτι και ζυμώνουμε για άλλα 5 λεπτά.

Ανεβάζουμε στη 2η ταχύτητα για άλλα 5 λεπτά. Κατεβάζουμε και ξεκουράζουμε σε μια μπασίνα η ένα πλαστικό μπολ για 20 λεπτά κάνοντας την ζύμη μας μια μπάλα.

Μετά τα 20 λεπτά αφαιρούμε τον αέρα της ζύμης και ξαναφίνουμε για 1 ώρα. Κόβουμε σε 100 γρ. τη ζύμη μας και διπλώνουμε προς τα πάνω, διπλώνουμε προς τα κάτω και με τα δυο χερί ανοίγουμε σε μπαγκέτες περίπου 30 εκ.

Τις τοποθετούμε σε ένα τσιψί με αντικολλλητικό χαρτί και τις σκεπάζουμε με μια πετσέτα σε ζεστό σχετικά μέρος του χώρου μας. Προθερμαίνουμε τον φούρνο μας στους 210°C. Χαράσσουμε τις μπαγκέτες μας σε 4 πλάγιες γραμμές και ψήνουμε για 15-20 λεπτά.







TACO CON CHILI CON CARNE ME KIMA ΣΟΓΙΑΣ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΟΡΤΙΓΙΑ

**500 γρ. Αλεύρι Για Κρητικό Φύλλο Και Πίτες
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**

2 πρέζες ξερή ρίγανη
1 πρέζα αλάτι
240 ml νερό

**45 ml Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο
ΠΟΠ Κολυμβάρι ΑΒΕΑ**

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

500 γρ. κιμάς σόγιας
125 γρ. μαύρα φασόλια
125 γρ. καλαμπόκι
1 κρεμμύδι

2 σκελίδες σκόρδο

1 κόκκινη πιπεριά

1 πιπεριά φρέσκια τσαλί jalapeno

3 ντομάτες

1 κουταλιά του καφέ πολτός ντομάτας

1 κουταλιά του καφέ ρίγανη
λίγο ταμπάσκο

½ κουταλιά του καφέ πιπέρι καγιέν

½ κουταλιά του καφέ κύμινο
αλάτι

**45 ml Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο
ΠΟΠ Κολυμβάρι ΑΒΕΑ**

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για την τортίγια. Ανοίγουμε σε πολύ λεπτά φύλλα περίπου 1-2mm και διάμετρο περίπου 12 εκ. Ψήνουμε σε ελάχιστο ηλιέλαιο στο τηγάνι μας για λίγα δευτερόλεπτα από την κάθε μεριά. Για τη γέμιση, βάζουμε μέσα σε νερό τον κιμά σόγιας να ενυδατωθεί. Ψιλοκόβουμε τα λαχανικά μας (ντομάτες, σκόρδο, πιπεριά) και σοτάρουμε σε μια κατσαρόλα. Προσθέτουμε τον κιμά σόγιας και υστερά τον πελτέ μας.

Ρίχνουμε τα μπαχαρικά, αλατίζουμε και προσθέτουμε λίγο νερό εάν χρειαστεί.

Σκεπάζουμε και ψήνουμε για 15-20 λεπτά μέχρι να απορροφήσει τα υγρά και να δέσει μεταξύ με όλα τα υλικά. Στο τέλος, ρίχνουμε τα μαύρα φασόλια, το καλαμπόκι και το τσίλι μας. Δοκιμάζουμε στο αλάτι και γεμίζουμε τις τортίγιες σαν tacos.





Οικογενειακές δημιουργίες οικογενειακές αξίες!

www.mills.gr



Η μεγαλύτερη οικογένεια στο αλεύρι καθημερινά
δίπλα σας για μοναδικές οικογενειακές δημιουργίες.



Πράθουν γενιές και γενιές

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ έχουν πιστοποιηθεί από την TÜV Hellas για τη διάθεση αλεύρων ελληνικής άλεσης, σύμφωνα με την προδιαγραφή του Συνδέσμου Αλευροβιομηχανών της Ελλάδος.



ΑΛΕΥΡΙ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

Πιστοποιημένο από την TÜV HELLAS
σύμφωνα με την προδιαγραφή του
Συνδέσμου Αλευροβιομηχανών της Ελλάδος

Βέρο Κρητικό

Γαλακτοκομικά προϊόντα



Κατσίκισιο γάλα
Πλήρες 3,5%



Κατσίκισιο γάλα
Ελαφρύ 1,5%

Κατσίκισιο γιαούρτι 4%



Κατσίκισιο Τυρί
για ντάκο



Σοκολάτα παγωτό
από κατσίκισιο γάλα



Κρέμα παγωτό
από κατσίκισιο γάλα



Φράουλα παγωτό
από κατσίκισιο γάλα





VERO CEREAL







Creta fresh

Φυσικοί χυμοί



Πορτοκάλι



Βιολογικό
Πορτοκάλι



Γκρέιπφρουτ



10 φρούτα
7 βιταμίνες



Πορτοκάλι
Μήλο
Βερίκοκο



Λεμονάδα



Φυσικός
συμμένος
χυμός
Πορτοκάλι



Φυσικός
συμμένος
χυμός
Γκρέιπφρουτ



Φυσικός
συμμένος
χυμός
Λεμόνι



Πορτοκάλι
με γλυκαντικά



Πορτοκάλι



Μανταρίνι



Λεμονάδα



Βουσσινάδα

ΒΙΟXYM



Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο
Βιολογικό
Τσουνάτης Ποικιλίας
Π.Ο.Π. Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης
Κορωνέικης Ποικιλίας



Εξαιρετικό
Παρθένο
Ελαιόλαδο
Συμβατικό



Εξαιρετικό
παρθένο
ελαιόλαδο



Ελαιόλαδο



Ραφινέ



Πυρηνέλαιο



Βαλσάμικο
Ξύδι

oliva Σαπούνια



Λευκό σαπούνι
ελαιόλαδο
πορτοκάλι



Λευκό σαπούνι
ελαιόλαδο - λεβάντα



Πράσινο σαπούνι
ελαιολάδου



Πράσινο σαπούνι
ελαιολάδου
με κουκούτσι ελιάς
και μέλι



Σαπούνι
ελαιόλαδο
μέλι



Κρέμα μαλλιών
ελαιόλαδο
μέλι



Κρέμα σώματος
ελαιόλαδο
πορτοκάλι



Αφρόλουτρο
ελαιόλαδο
πορτοκάλι



Κρεμοσαπούνι
ελαιόλαδο
λεβάντα



Βρεφικό
σαπούνι
& αφρόλουτρο



Παιδικό
σαπούνι
& αφρόλουτρο

ΣΟΥΔΑΚΙΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΑ (CHOUX AU CARAMEL)

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ ΓΙΑ CHOUX

260 γρ. Αλεύρι Για Πίτσα ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

333 ml νερό

7 γρ. αλάτι

133 γρ. βούτυρο

7 αυγά

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

1 λοβός βανίλιας

400 γρ. Καταικίσιο γάλα Βέρο Κρητικό

4 κρόκοι αυγών

80 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη

30 γρ. κορν φλάουρ

25 γρ. βούτυρο

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΡΑΜΕΛΑ

300 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη

200 γρ. γλυκόζη

100 ml νερό

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Για την ζύμη μας για choux σε μια κασαρόλα βράζουμε το νερό με το βούτυρο και το αλάτι. Αφού βράσουν προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε με μια κουτάλα. Αφού ψηθεί καλά το μίγμα μας, το βάζουμε στον κάδο του μίξερ και με το εργαλείο φτερό χτυπάμε να λειάνει και έπειτα προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά μας. Αφού ετοιμαστεί η ζύμη μας κόβουμε σε πολύ μικρά σουδάκια. Κάνουμε ένα μίγμα με έναν κρόκο αυγού και λίγο γάλα και τα περνάμε από πάνω προσεκτικά μ ένα πινέλο. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 20 με 25 λεπτά. Σε μια κασαρόλα βράζουμε το γάλα με τον λοβό βανίλιας. Σε ένα μπολ παράλληλα χτυπάμε τους κροκούς με τη ζάχαρη και στη συνέχεια προσθέτουμε το κορν φλάουρ. Αφού βράσει το γάλα ρίχνουμε μέσα στο μπολ ανακατεύουμε και επαναφέρουμε όλο το μίγμα στην φωτιά μέχρι να βράσει. Κατεβάζουμε από τη φωτιά απλώνουμε σε ένα σκεύος και ρίχνουμε από πάνω το βούτυρο και ανακατεύουμε. Παγώνουμε στο ψυγείο και υστερά με μια σακούλα ζαχαροπλαστικής κάνουμε μια τρύπα κάτω από το choux μας και γεμίζουμε με την κρέμα μας. Για την καραμέλα βράζουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να πάρει ένα χρώμα καραμέλας ή στους 140°C εφόσον έχουμε θερμομέτρο.

Βουτάμε μέσα τα choux μας και είμαστε έτοιμοι όταν κρυώσει και κρυσταλλώσει η καραμέλα.





ΤΑΡΤΑ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΟ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΓΛΥΚΙΑ ΖΥΜΗ

150 γρ. Αλεύρι Βιολογικής Καλλιέργειας ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

62 γρ. βούτυρο

55 γρ. ζάχαρη άχνη

3 κρόκους αυγών

3 γρ. αλάτι

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

225 γρ. Αγελαδινό Γάλα Βέρο Κρητικό

225 γρ. κρέμα γάλακτος

50 ml Χυμός Πορτοκάλι Creta Fresh

1 κ.γ. κανέλα σε σκόνη

4 κροκοί αυγών

100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

25 γρ. Αλεύρι Μαλακό

ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

25 γρ. κρέμα ζαχαροπλαστικής σε σκόνη

5 γρ. φύλλα ζελατίνας

5 μελομακάρονα που έχουν περισέψει

1 κ.σ. μέλι

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Για την τάρτα στον κάδο του μίξερ με το εξάρτημα φτερό χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί για 5 λεπτά.

Αφού γίνουν μια μάζα τυλίγουμε την ζύμη μας με μια διάφανη μεμβράνη και τη βάζουμε

στο ψυγείο για περίπου 1 ώρα. Για την κρέμα βράζουμε όλα τα υγρά μεταξύ τους

(γάλα, κρέμα γάλακτος, πορτοκαλάδα με τη μισή ζάχαρη και την κανέλα σε σκόνη.

Σε ένα μπολ χτυπάμε τους κροκούς με την άλλη μισή ζάχαρη προσθέτουμε το αλεύρι και την κρέμα ζαχαροπλαστικής σε σκόνη. Ρίχνουμε το γάλα με την κρέμα αφού έχουν βράσει στο μίγμα με τα αυγά και ανακατεύουμε καλά. Επαναφέρουμε πάλι πίσω στην φωτιά μέχρι να βράσουν και ανακατεύουμε. Κατεβάζουμε και βάζουμε την κρέμα μας να κρυώσει στον κάδο του μίξερ με το εργαλείο σύρμα προσθέτοντας παράλληλα όταν είναι ακόμα ζεστή την ζελατίνη μας αφού την έχουμε μουλιάσει πρώτα σε κρύο νερό. Παγώνουμε την κρέμα μας στο ψυγείο.

Κάνουμε μικρά ταρτάκια και τα ψήνουμε με βάρος από πάνω για να μην φουσκώσουν

για 10-12 λεπτά περίπου στους 170°C. Βγάζουμε την κρέμα από το ψυγείο και

πολτοποιούμε τα μελομακάρονα. Τα ενσωματώνουμε στην κρέμα μαζί με το μέλι.

Γαρνίρουμε τα ταρτάκια μας





ΤΟΥΡΤΑ ΓΕΝΕΘΛΙΩΝ ΜΕ ΦΥΛΛΑ ΚΡΕΠΑΣ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

400 γρ. Αλεύρι Μαλακό
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ
1 λίτρο Κατακίσιο Γάλα
Βέρο Κρητικό
8 αυγά
1 πρέζα αλάτι
1 πρέζα ζάχαρη
1 κ.σ. ηλιέλαιο

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

400 γρ. πραλίνα φουντουκιού

ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

400 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
250 ml Κατακίσιο Γάλα Βέρο Κρητικό
50 ml κρέμα γάλακτος
100 γρ. βούτυρο
Φουντούκια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί για την ζύμη της κρέπας. Τα περνάμε υστέρτα από ένα σουρωτήρι έτσι ώστε να μην έχει υπόλοιπα αλευριού.

Αφήνουμε τη ζύμη μας να ξεκουραστεί τουλάχιστον για 2 ώρες.

Τηγανίζουμε τις κρέπες μας σε πολύ λεπτά φύλλα με λίγο ηλιέλαιο σε αντικαυλωτικό τηγάνι. Τις αφήνουμε να κρυώσουν. Ανάλογα με το τηγάνι μας επιλεγούμε και την φόρμα που θα δώσουμε στην τούρτα μας. Γεμίζουμε ανάμεσα σε κάθε φύλλο με πραλίνα φουντουκιού.

Βάζουμε στην κατάψυξη για 4 ώρες να παγώσει η τούρτα μας και 15 λεπτά πριν την βγάλουμε ετοιμάζουμε την γκαναζ που θα λειτουργήσει ως επικάλυψη.

Βράζουμε γάλα – κρέμα γάλακτος και το ρίχνουμε στην σοκολάτα μας που την έχουμε ψιλοκόψει. Εάν είναι ακόμα σκληρή την βάζουμε σε Μπαιν Μαρί.

Στο τέλος, προσθέτουμε και το βούτυρο ψιλοκομμένο σε κύβους και με ένα αναδευτήρα ανακατεύουμε καλά μέχρι να το απορροφήσει. Ρίχνουμε την επικάλυψη πάνω από την τούρτα. Διακοσμούμε με φουντούκια.







FRENCH TOAST STYLE APPLE PIE

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

500 γρ. Αλεύρι Τσουρεκιάου ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ
20 γρ. Πίτουρο Σιταριού Σέρεαλ ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ
75 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
10 γρ. αλάτι
5 αυγά
50 ml Καταικίσιο Γάλα Βέρο Κρητικό
250 γρ. βούτυρο
18 γρ. μαγιά νωπή

ΓΙΑ ΤΟ ΧΥΛΟ

½ λαβός βανίλιας
200 γρ. κρέμα γάλακτος
2 κροκοί αυγών
40 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
10 γρ. βούτυρο λιωμένο
Ζάχαρη κρυσταλλική με κανέλα σε
σκόνη ανακατεμένη μετά το τηγνιάσμα

ΓΙΑ ΤΑ ΜΗΛΑ

2 μήλα
Ζάχαρη κρυσταλλική
Παγωτό Βρώμης βανίλια με κομμάτια σοκολάτας Vero Cereal

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Στον κάδο του μίξερ με τον εργαλείο του γάντζου βάζουμε αρχικά το αλεύρι το πίτουρο σιταριού και τη ζάχαρη. Διαλύουμε την μαγιά στο γάλα και την ρίχνουμε και αυτήν μέσα. Ανακατεύουμε για 1 λεπτό προσθέτουμε το αλάτι και υστέρα προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά μας. Προσθέτουμε το βούτυρο κομμένο σε κύβους και ανακατεύουμε μέχρι να ενσωματωθούν όλα τα υλικά μαζί. Κατεβάζουμε από το μίξερ μας και αλευροβουτυρώνουμε μικρές φόρμες του κέικ μιας χρήσεως και ζυγίζουμε περίπου στα 350 γρ. Το αφήνουμε να φουσκώσει σε ζεστό σχετικά μέρος και το αλείφουμε από πάνω με γάλα και αυγό που έχουμε ανακατέψει με ένα πιρούνι. Προθερμαίνουμε τον φούρνο μας στους 170°C και ψήνουμε για 45 περίπου λεπτά. Κρυώνουμε το brioche και παράλληλα ψήνουμε σε πολύ λεπτές φέτες τα μήλα μας στον φούρνο μας ελαφρά χωρίς να καραμελώσουν. Χτυπάμε τον χυλό μας και βουτάμε μέσα τις φέτες του brioche μας και τηγανίζουμε σε ένα τηγάνι με λίγο βούτυρο και από τις δυο μεριές. Έπειτα τις βουτάμε μέσα στη ζάχαρη και σερβίρουμε με ένα τριαντάφυλλο από τα μήλα και λίγο παγωτό βρώμης με βανίλια και κομμάτια σοκολάτας.





ΨΩΜΙ ΗΟΚΚΑΙΔΟ ΜΕ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΚΟΚΚΙΝΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ

**50 γρ. Μίγμα για Χωριάτικο
Ψωμί ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**
130 γρ. Κατσικίσιο Γάλα Βέρο Κρητικό

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

320 γρ. Αλεύρι
Για Όλες Τις Χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ
60 γρ. Ζάχαρη κρυσταλλική
7 γρ. Ξηρή μαγιά
4 γρ. αλάτι
1 αυγό

120 γρ. Ζεστό Κατσικίσιο Γάλα Βέρο Κρητικό

80 γρ. ανάλατο βούτυρο
Τον κυλό της βάσης

ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΩΙΝΟ

Ρόφημα βρώμης Vero Cereal
Μαρμελάδα της αρέσκειας μας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φτιάχνουμε ένα κυλό σε μια κατασρόλα με το αλεύρι και το γάλα. Ανακατεύουμε καλά μέχρι να γίνει μια ζύμη. Αφού κρυώσει στον κάδο του μίξερ με το εργαλείο γάντζο βάζουμε το αλεύρι το κυλό, τη ζάχαρη με την ξηρή μαγιά όπου έχουμε ανακατέψει και το αλάτι. Προσθέτουμε λίγο λίγο το ζεστό γάλα. Αφού έρθει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ρίχνουμε το αυγό και έπειτα λίγο-λίγο το βούτυρο. Ζυμώνουμε για περίπου 20 λεπτά στο σύνολο. Αλευροβουτυρώνουμε την φόρμα μας και κόβουμε την ζύμη μας στα 3, όπου δημιουργούμε 3 μπάλες και τις τοποθετούμε μέσα. Αφήνουμε να φουσκώσουν σε ζεστό μέρος. Προθερμαίνουμε τον φούρνο μας και ψήνουμε στους 180°C για 30 λεπτά.







Η φύση είναι ο καλύτερος μάγειρας!
Τα προϊόντα των Μύλων Κρήτης,
είναι η φύση!

Ιωσήφ Πετρώφ

Φωτογραφίες: Γιάννης Κουκουράκης / Food Styling: Γεωργία Ματσαμάνη
Σκεύη: Μανιάς Collection

Χώρος Φωτογράφισης Εξαφύλλου: Samaria Hotel

