



**ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**

ΟΙ ΣΕΦ
ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΝ
ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΣΥΛΛΟΓΗ ΙΗ'



FLATBREAD ΟΛΙΚΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

- 260 γρ. Γιασούρι Στραγγιστό Βέρο Κρητικό
- 260 γρ. Μίγμα για ψωμί ολικής άλεσης ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ
- 10 γρ. baking powder
- 10 γρ. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο
- Κορωνέικο ΑΒΕΑ
- 3 γρ. αλάτι
- 2 γρ. ζάχαρη

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

- | | |
|------------------------|------------------------------|
| 2 τμχ τριμμένη ντομάτα | 1 τμχ κολοκύθι |
| 1 τμχ κόκκινο κρεμμύδι | 1 τμχ μελιτζάνα |
| 1 τμχ πιπεριά κόκκινη | Κατσικίσιο τυρί Βέρο Κρητικό |
| 1 τμχ πιπεριά πράσινη | Φύλλα δυόσμου |

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι ολικής, τη ζάχαρη, το αλάτι και το baking powder. Προσθέτουμε το γιασούρι και το ελαιόλαδο και ζυμώνουμε για λίγα λεπτά ώστε να πάρουμε μια απαλή ζύμη. Ξεκουράζουμε για 10 λεπτά.

Χωρίζουμε σε 3 κομμάτια τη ζύμη μας και με τη βοήθεια του πλάστη, σε ελαφρά αλευρωμένο πάγκο, ανοίγουμε λεπτές πίτες. Για τη σύνθεση προσθέτουμε τα λαχανικά, ξεκινώντας από την τριμμένη ντομάτα την οποία στρώνουμε στην επιφάνεια του flatbread. Κάβουμε σε λεπτές φέτες τα λαχανικά και τα τοποθετούμε πάνω στη ντομάτα. Βάζουμε αλάτι, πιπέρι και ελαιόλαδο και ψήνουμε στον φούρνο στους 200 βαθμούς στον αέρα επάνω σε καυτή λαμαρίνα για 7 λεπτά μέχρι να φουσκώσουν ελαφρώς τα flatbreads. Μόλις τα βγάλουμε από τον φούρνο βάζουμε με ένα κουτάλι σε διάφορα σημεία κατσικίσιο τυρί και φύλλα από δυόσμο.







ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ ΚΑΙ ΚΟΛΟΚΥΘΟΣΠΟΡΟ

ΥΛΙΚΑ

400 γρ. χλιαρό νερό	10 γρ. αλάτι
9 γρ. ξερή μαγιά	8 γρ. μέλι
500 γρ. Μίγμα για Χωριάτικο ψωμί ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ	1 κ.σ. ξύδι
8 γρ. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο	20 γρ. κουρκουμά
Τσουντάο ΑΒΕΑ	130 γρ. κολοκυθόσπορο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κοσκινίζουμε το αλεύρι και στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε όλα μας τα υλικά εκτός από τον κολοκυθόσπορο. Προσέχουμε να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με το αλάτι. Χτυπάμε με το εξάρτημα γάντζο για 5-8 λεπτά περίπου τη ζύμη μας μέχρι να έχουμε ένα λείο αποτέλεσμα και η ζύμη να ξεκολλάει από τα τοιχώματα του κάδου. Βάζουμε τη ζύμη σε ένα λαδωμένο μπολ και σκεπάζουμε με μια βρεγμένη πετσέτα και αφήνουμε στην άκρη να φουσκώσει. Πασπαλίζουμε τον πάγκο με αλεύρι και αδειάζουμε την ζύμη μας. Ζυμώνουμε για 5 λεπτά τη ζύμη διπλώνοντάς την και προσθέτοντας τον κολοκυθόσπορο σε δόσεις. Βάζουμε σε λαδωμένο μπολ τη ζύμη σκεπασμένη με πετσέτα στο ψυγείο για 12 ώρες. Αφαιρούμε τη ζύμη από το ψυγείο και την αφήνουμε να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου και στη συνέχεια τη ζυμώνουμε στον πάγκο. Πασπαλίζουμε με αλεύρι και σκεπάζουμε με βρεγμένη πετσέτα να φουσκώσει. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στον αέρα στους 200 βαθμούς και τοποθετούμε μέσα την γάστρα. Όταν η ζύμη έχει φουσκώσει βγάζουμε τη γάστρα από το φούρνο, πασπαλίζουμε όλη την επιφάνειά της με αλεύρι και τοποθετούμε τη ζύμη μας. Σκεπάζουμε και ψήνουμε για 50 λεπτά με καπάκι. Στα τελευταία 10 λεπτά αφαιρούμε το καπάκι και αφήνουμε το ψωμί να πάρει χρώμα και να γίνει τραγανό. Αφήνουμε σε σχάρα για 30 λεπτά και έπειτα κόβουμε το ψωμί μας.





ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΣ ΦΥΛΛΟ «ΜΠΑΤΖΙΝΑ»

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό* τριμμένη κολοκύθα κίτρινη
250 γρ. Κατσικίσιο Γάλα **ΒΕΡΟ ΚΡΗΤΙΚΟ**
250 γρ. Αλεύρι για Κρητικό φύλλο **ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**
150 γρ. Φαρίνα **ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**
120 γρ. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο **Τσουνάτο ΑΒΕΑ**
2 αυγά
4-6 φύλλα φασκόμηλο
1/2 κ.γ. κανέλα σε σκόνη
1/2 κ.γ. γαρύφαλλο σε σκόνη
1/2 κ.γ. μοσχοκάρυδο σε σκόνη
5 κ.γ. αλάτι

Σμιγνάλι ψιλό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ για τα ταψί

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε σε μικρά κομμάτια την κολοκύθα και έπειτα την ξεφλουδίζουμε. Τρίβουμε την κολοκύθα στον τρίφτη, την βάζουμε σε ένα σουρωτήρι με αλάτι και τρίβουμε με τα χέρια μας για να αφαιρέσουμε την υγρασία της. Σε ένα μπολ βάζουμε τα αλεύρια, το κατσικίσιο γάλα, το ελαιόλαδο, τα αυγά και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός ώστε να έχουμε ένα χυλό μέτριο σε πυκνότητα. Έπειτα ρίχνουμε στο μπολ την κολοκύθα αφού την έχουμε στύψει καλά με τα χέρια μας, το φασκόμηλο ψιλοκομμένο, τα μπαχαρικά και ανακατεύουμε καλά με μία ξύλινη κουτάλα όλα μας τα υλικά. Πασπαλίζουμε με σμιγνάλι ένα ταψί 25x35 που έχουμε λαδώσει και αδειάζουμε το μείγμα μας. Με μια βρεγμένη κουτάλα ισιώνουμε την επιφάνεια της πίτσας να είναι ισοπαχής και πασπαλίζουμε με σμιγνάλι. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στις αντιστάσεις, με το ταψί στην κάτω σχάρα, στους 180-200° C, για περίπου 50 λεπτά.

Η πίτα είναι έτοιμη όταν ροδοκοκκινίσει, πάνω και κάτω.





ΒΛΙΝΙΣ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ, ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ ΚΑΙ ΜΠΡΙΚ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

180 γρ. Κατσικίσιο Γάλα ΒΕΡΟ ΚΡΗΤΙΚΟ

200 γρ. νερό χλιαρό

9 γρ. μαγιά ξερή

125 γρ. Αλεύρι Μαλακό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

125 γρ. Αλεύρι για όλες τις χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

3 κρόκοι αυγών

5 γρ. ζάχαρη

20 γρ. Ελαιόλαδο Ραфинé ΑΒΕΑ

60 γρ. σιγαλαδινό βούτυρο λιωμένο

ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

250 γρ. Κατσικίσιο τυρί ΒΕΡΟ ΚΡΗΤΙΚΟ

300 γρ. Καπνιστό σολομό

Λάιμ

Μπρικ

Άνηθο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τη ζύμη των Blinis διαλύουμε τη μαγιά στη μισή ποσότητα χλιαρού νερού μαζί με τη ζάχαρη και αφήνουμε στην άκρη για να ενεργοποιηθεί. Σε ένα μπολ προσθέτουμε τα αλεύρια κοσκινισμένα και όλα τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε με τη βοήθεια ενός σύρματος προσθέτοντας και τη μαγιά αφού έχει ενεργοποιηθεί. Το αφήνουμε σκεπασμένο σε ένα δροσερό μέρος για μια περίπου ώρα μέχρι να διπλασιαστεί η ζύμη μας.

Σε ένα τηγάνι αλείφουμε ελαιόλαδο και σε ένα τσέκι διαμέτρου 2 εκατοστών προσθέτουμε τη ζύμη και τηγανίζουμε σε μέτρια φωτιά. Ψήνουμε για 1-2 λεπτά από την κάθε πλευρά. Αποσύρουμε και αφήνουμε να κρυώσουν. Για το σερβίρισμα αλείφουμε το κάθε Blinis με κατσικίσιο τυρί, προσθέτουμε ένα κομμάτι καπνιστό σολομό και γαρνίζουμε με μπρικ, φιλέτο από λάιμ και άνηθο.







ΦΟCACCIA ΜΕ ΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ

ΥΛΙΚΑ

250 γρ. Μίγμα για Πίτσα ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

150 γρ. Αλεύρι Μαλακό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ
300 γρ. νερό

10 γρ. Ζάχαρη

10 γρ. αλάτι

1 κ.γρ. ρίγανη ξερή

10 γρ. μαγιά ξερή

60 γρ. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ΑΒΕΑ
Σμιγνδάλι φιλό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ για το ταψί

1 τομάτα κόκκινη

**Κατσικίσιο τυρί ΒΕΡΟ ΚΡΗΤΙΚΟ για το
γαρνίρισμα**

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Αναμειγνύουμε τη μαγιά με τη ζάχαρη σε 100ml χλιαρό νερό και αφήνουμε στην άκρη. Στον κάδο του μίξερ με το εξάρτημα γάντζος βάζουμε κοσκινισμένα τα αλεύρια, το ελαιόλαδο, το υπόλοιπο νερό και το αλάτι. Ξεκινάμε να χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα τη ζύμη μας προσθέτοντας και τη μαγιά με το υπόλοιπο νερό. Με τη βοήθεια μιας μαριζι παίρνουμε από τα τοιχώματα όλη τη ζύμη και συνεχίζουμε σε μέτρια ταχύτητα για 10 λεπτά μέχρι να έχουμε μια λεία ζύμη. Δυναμώνουμε στο τέρμα την ταχύτητα και χτυπάμε για άλλα 3 λεπτά. Τοποθετούμε σε ένα λαδωμένο μπολ τη ζύμη και σκεπάζουμε με μια βρεγμένη πετσέτα. Αφήνουμε στην άκρη για μια περίπου ώρα να φουσκώσει. Λαδώνουμε όλη την επιφάνεια ενός ταψιού 25x35 εκατοστά και πασπαλίζουμε με σμιγνδάλι. Προσθέτουμε τη ζύμη στο ταψί, βρέχουμε λίγο τα χέρια μας και απλώνουμε τη ζύμη στα 3/4 της επιφάνειας του ταψιού δημιουργώντας βαθουλώματα με τα δάκτυλα μας. Τοποθετούμε φέτες από τομάτα στη ζύμη και κατσικίσιο τυρί με τη βοήθεια ενός κουταλιού. Ραντίζουμε με ελαιόλαδο και σκεπάζουμε με την πετσέτα αφήνοντας στην άκρη να φουσκώσει. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς στον αέρα. Ραντίζουμε όλη την επιφάνεια της ζύμης με νερό, σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για 10 λεπτά. Χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία στους 180 βαθμούς και ψήνουμε για άλλα 40 λεπτά στη χαμηλή θέση του φούρνου. Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και αφήνουμε να πάρει χρώμα για 5 λεπτά. Βγάζουμε από το φούρνο και αλείφουμε την επιφάνεια με ελαιόλαδο με τη βοήθεια ενός πινέλου και προσθέτουμε από πάνω την ξερή ρίγανη. Μετά από 10 λεπτά βγάζουμε από το ταψί, αφήνουμε σε σάρα για μισή ώρα να κρυώσει κι έπειτα κόβουμε.





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



VERO CEREAL







Creta
fresh

Φυσικοί χυμοί



Πορτοκάλι



Βιολογικό
Πορτοκάλι



Γκρέιπφρουτ



10 φρούτα
7 βιταμίνες



Πορτοκάλι
Μήλο
Βερίκοκο



Λεμονάδα

Φυσικός
στυμμένος
χυμός
Πορτοκάλι

Φυσικός
στυμμένος
χυμός
Βιολογικό
Πορτοκάλι

Φυσικός
στυμμένος
χυμός
Γκρέιπφρουτ

Φυσικός
στυμμένος
χυμός
Λεμόνι



Πορτοκάλι
με γλυκαντικά



Πορτοκάλι



Μανταρίνι



Λεμονάδα



Βουσσινάδα

BIOXYM



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

ΤΥΛΕ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

ΥΛΙΚΑ

80 γρ. αμύγδαλο φιλέ

18 γρ. βούτυρο

30 γρ. ζάχαρη

1 ασπράδι

18 γρ. Αλεύρι μαλακό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το ασπράδι, το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου, τη ζάχαρη και με ένα σύρμα χειρός ανακατεύουμε το μείγμα μας μέχρι να ομογενοποιηθεί και να έχει τη μορφή παχύρρευστης κρέμας.

Στη συνέχεια, προσθέτουμε κοσκινισμένο το αλεύρι και συνεχίζουμε μέχρι να ενσωματωθεί και αυτό. Τέλος βάζουμε τα αμύγδαλα και ανακατεύουμε με μια μαρίζ.

Στρώνουμε σε ένα ταψί μια φόρμα σιλικόνης ή λαδόκολλα και με ένα κουτάλι, κόβουμε μικρά μπαλάκια ζύμης και τα τοποθετούμε στο ταψί προσέχοντας να έχουν τουλάχιστον 4 εκ. κενό μεταξύ τους.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 βαθμούς μέχρι να πάρουν έντονο χρυσαφένιο χρώμα, 10 λεπτά περίπου. Όταν είναι έτοιμα τα αποσύρουμε από το ταψί και τ' αφήνουμε να κρυώσουν.





ΣΧΟΥΧ ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΦΙΣΤΙΚΙΑ ΑΙΓΙΝΗΣ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΜΠΙΣΚΟΤΟ

150 γρ. Καταικίσιο Γάλα Βέρο Κρητικό

100 γρ. νερό

80 γρ. βούτυρο αγελάδας

1 κ.γ. αλάτι

10 γρ. ζάχαρη

250 γρ. Αλεύρι για όλες τις χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

250 γρ. αυγά (περίπου 5 τεμάχια μεσαίου μεγέθους)

ΓΙΑ ΤΟ ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ

Παγωτό σοκολάτα ΒΕΡΟ ΚΡΗΤΙΚΟ

250 γρ. κρέμα γάλακτος

100 γρ. ζάχαρη

300 γρ. φιστίκια Αίγινας

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Σε μια κατσαρόλα βράζουμε το νερό, το γάλα, το βούτυρο και το αλάτι με τη ζάχαρη. Αφού βράσουν προσθέτουμε το αλεύρι κοσκινισμένο και ανακατεύουμε με μια ξύλινη κουτάλα μέχρι το μείγμα μας να ψηθεί καλά και να ξεκολλάει από την κατσαρόλα. Αφήνουμε τη ζύμη μας για 10 λεπτά να κρυώσει. Στη συνέχεια, βάζουμε το μείγμα στον κάδο του μίξερ χτυπάμε με το φτερό και προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά. Μόλις η ζύμη μας είναι έτοιμη, βάζουμε σε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής και κόβουμε μικρά σουδάκια σε μια λαμαρίνα με λαδόκολλα.

Ψήνουμε στον αέρα για 10 λεπτά στους 190 βαθμούς και στη συνέχεια χαμηλώνουμε στους 160 και συνεχίζουμε για άλλα 20 λεπτά. Στον κάδο του μίξερ χτυπάμε την κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη σε σαντιγί. Αφού έχουν κρυώσει τα σουδάκια τα κόβουμε στη μέση με τη βοήθεια ενός πριονωτού μαχαιριού και προσθέτουμε ένα scoop παγωτό σοκολάτα. Γαρνίρουμε με σαντιγί και σπασμένα φιστίκια Αίγινας.





ΡΑΝΣΑΚΕΣ ΑΠΟ ΧΑΡΟΥΠΑΛΕΥΡΟ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ, ΚΑΡΥΔΙΑ ΚΑΙ ΜΕΛΙ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

100 γρ. Αλεύρι από χαρούπι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

150 γρ. Αλεύρι για όλες τις χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

5 γρ. baking powder

2 γρ. μαγειρική σόδα

70 γρ. βούτυρο λιωμένο

220 γρ. Κατσικίσιο Γάλα Βέρο Κρητικό

15 γρ. χαρουπόμελο ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

15 γρ. ζάχαρη

2 αυγά

Ελαιόλαδο ΑΒΕΑ για το τηγάνι

ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Θυμαρίσιο μέλι

Καρύδια σπασμένα

Κατσικίσιο γιαούρτι ΒΕΡΟ

ΚΡΗΤΙΚΟ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα τηγάνι βάζουμε να λιώσουμε το βούτυρο. Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε όλα μας τα υλικά και μόλις λιώσει το βούτυρο το προσθέτουμε κι αυτό και ανακατεύουμε πολύ καλά με ένα σύρμα χειρός μέχρι να δημιουργήσουμε ένα λείο μείγμα. Προσθέτουμε τα αυγά και ανακατεύουμε με το σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν τελείως με το υπόλοιπο μείγμα της ζύμης. Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Βρέχουμε λίγο χαρτί κουζίνας με ελαιόλαδο και αλείφουμε την επιφάνεια του τηγανιού. Μόλις ζεσταθεί το τηγάνι, προσθέτουμε 2 γεμάτες κουταλιές από τη ζύμη στο κέντρο του τηγανιού. Ψήνουμε το pancake από τη μία πλευρά, μέχρι να δημιουργηθούν μικρές φουσκαλίσες στην επιφάνειά του. Έπειτα, το γυρίζουμε από την άλλη πλευρά με τη βοήθεια μίας σπάτουλας και ψήνουμε για ακόμα 1 -2 λεπτά. Για το σερβίρισμα τοποθετούμε τα pancakes το ένα επάνω στο άλλο, προσθέτοντας ενδιάμεσα κατσικίσιο γιαούρτι και πασπαλίζουμε με καρύδια και μέλι.





FINANCIER

ΥΛΙΚΑ

220 γρ. ζάχαρη άχνη

200 γρ. ασπράδια

220 γρ. Αλεύρι για Κέικ ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

200 γρ. βούτυρο καμμένο

10 σταγόνες Αιθέριο Έλαιο Λεμόνι BIOXYM

100 γρ. τρούφα

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

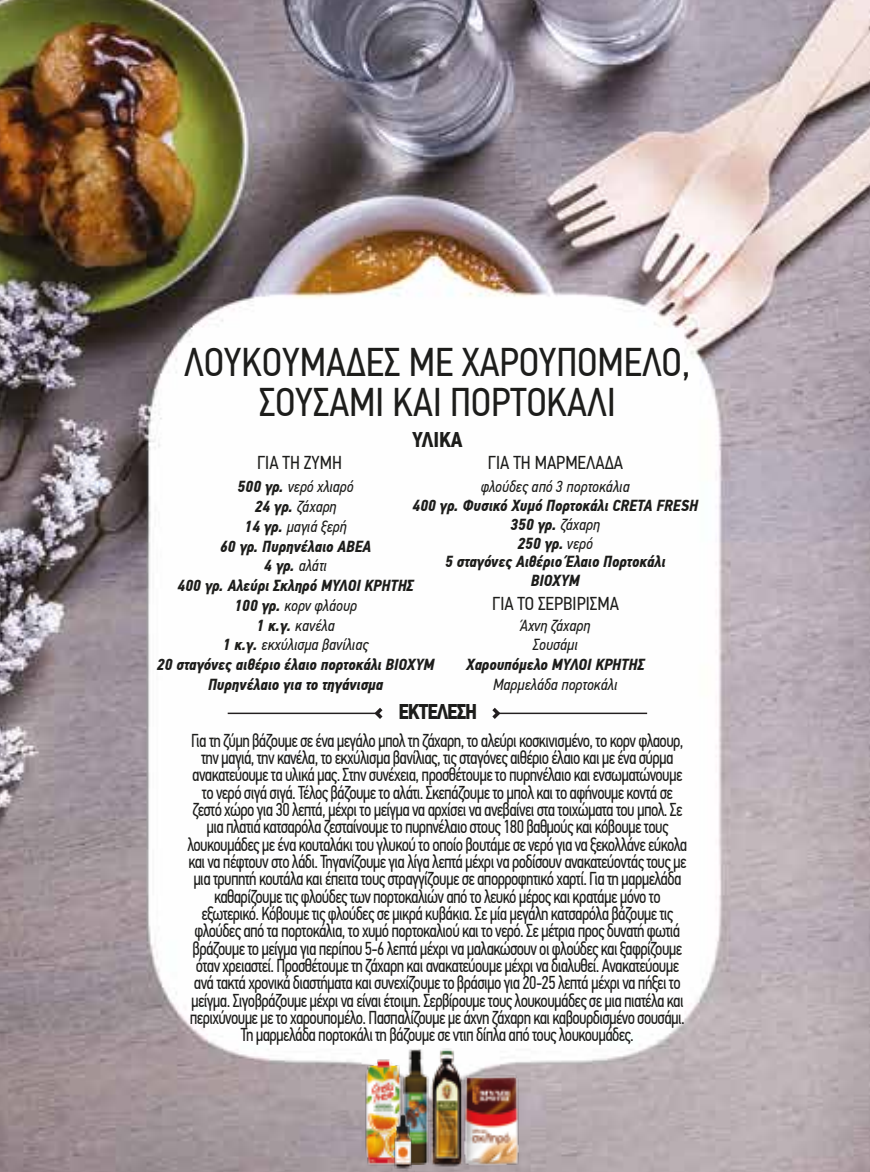
Βάζουμε το βούτυρο σε ένα κατσαρολάκι και το βράζουμε έως ότου αρχίσουν να καίγονται τα λιπαρά του και να έχουμε ένα άρωμα φουντουκιού. Το βούτυρό μας θα μαυρίσει ελαφρώς. Αφαιρούμε, το περνάμε από μια σίτα και αφήνουμε να κρυώσει.

Στον κάδο του μίξερ χτυπάμε τα ασπράδια σε μαρέγκα, ρίχνουμε 10 σταγόνες αιθέριο έλαιο λεμόνι. Στη συνέχεια, με τη βοήθεια μιας μαρίζ ενσωματώνουμε τη ζάχαρη άχνη και το αλεύρι αφού το έχουμε κοσκινίσει. Τέλος προσθέτουμε το καμένο βούτυρο.

Βάζουμε σε μια λαμαρίνα με λαδόκολλα τις χάρτινες φόρμες 10 εκατοστών γεμίζοντας την κάθε μία με 40 γραμμάρια από το μείγμα μας, γαρνίρουμε με τρούφα και ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 12-15 λεπτά στον αέρα.







ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΜΕ ΧΑΡΟΥΠΟΜΕΛΟ, ΣΟΥΣΑΜΙ ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

500 γρ. νερό κλιарό

24 γρ. ζάχαρη

14 γρ. μαγιά ξερή

60 γρ. Πυρηνέλαιο ABEA

4 γρ. αλάτι

400 γρ. Αλεύρι Σκληρό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

100 γρ. κορν φλάουρ

1 κ.γ. κανέλα

1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

20 σταγόνες αιθέριο έλαιο πορτοκάλι BIOXYM

Πυρηνέλαιο για το τηγάνισμα

ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

φλούδες από 3 πορτοκάλια

400 γρ. Φυσικό Χυμό Πορτοκάλι CRETA FRESH

350 γρ. ζάχαρη

250 γρ. νερό

5 σταγόνες Αιθέριο Έλαιο Πορτοκάλι

BIOXYM

ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Άχνη ζάχαρη

Σουσάμι

Χαρουπίμελο ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Μαρμελάδα πορτοκάλι

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Για τη ζύμη βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ τη ζάχαρη, το αλεύρι κοσκινισμένο, το κορν φλάουρ, την μαγιά, την κανέλα, το εκχύλισμα βανίλιας, τις σταγόνες αιθέριο έλαιο και με ένα σύρμα ανακατεύουμε τα υλικά μας. Στην συνέχεια, προσθέτουμε το πυρηνέλαιο και ενσωματώνουμε το νερό σιγά σιγά. Τέλος βάζουμε το αλάτι. Σκεπάζουμε το μπολ και το αφήνουμε κοντά σε ζεστό χώρο για 30 λεπτά, μέχρι το μείγμα να αρχίσει να ανεβαίνει στα τοιχώματα του μπολ. Σε μια πλατιά κατσαρόλα ζεσταίνουμε το πυρηνέλαιο στους 180 βαθμούς και κόβουμε τους λουκουμάδες με ένα κουτάλακι του γλυκού το οποίο βουτάμε σε νερό για να ξεκολλάνε εύκολα και να πέφτουν στο λάδι. Τηγανίζουμε για λίγα λεπτά μέχρι να ροδίσουν ανακατευνόντάς τους με μια τρυπητή κουτάλα και έπειτα τους στραγγίζουμε σε απορροφητικό χαρτί. Για τη μαρμελάδα καθαρίζουμε τις φλούδες των πορτοκαλιών από το λευκό μέρος και κρατάμε μόνο το εξωτερικό. Κόβουμε τις φλούδες σε μικρά κυβάκια. Σε μία μεγάλη κατσαρόλα βάζουμε τις φλούδες από τα πορτοκάλια, το χυμό πορτοκαλιού και το νερό. Σε μέτρια προς δυνατή φωτιά βράζουμε το μείγμα για περίπου 5-6 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν οι φλούδες και ξαφρίζουμε όταν χρειαστεί. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί. Ανακατεύουμε ανά τακτά χρονικά διαστήματα και συνεχίζουμε το βράσιμο για 20-25 λεπτά μέχρι να πήξει το μείγμα. Σιγοβράζουμε μέχρι να είναι έτοιμη. Σερβίρουμε τους λουκουμάδες σε μια πιατέλα και περιχύνουμε με το χαρουπίμελο. Πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη και καρυδοβρασμένο σουσάμι. Τη μαρμελάδα πορτοκάλι τη βάζουμε σε ντιπ δίπλα από τους λουκουμάδες.





Θα ήθελα να ευχαριστήσω τους Μύλους Κρήτης,
τη BIOXYM, την ABEA και το Βέρο Κρητικό που
μου έδωσαν την δυνατότητα να δημιουργήσω για
εσάς αυτές τις συνταγές.

Θα χαρώ πολύ να τις ετοιμάσετε στο σπίτι σας για
τους ανθρώπους που αγαπάτε και να γιορτάσετε
μαζί τους τις ημέρες του Πάσχα.

Εύχομαι Καλή Ανάσταση με υγεία και ειρήνη σε
όλο τον κόσμο.

Αντώνης Μπασιάνης
Chef

Φωτογραφίες: Γιάννης Κουκουράκης // Food styling: Γεωργία Ματσαμάκη

Εξοπλισμός: Manias Home Collection

Χώρος φωτογράφισης εξωφύλλου: Kapsaliana Village



Kapsaliana Village (s.r.l.)