

2ο ΙΕΚ ΛΑΡΙΣΑΣ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:

ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΛΑΣΤΙΚΗΣ Ι

Α ' ΕΞΑΜΗΝΟ

ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ:ΣΚΟΥΒΑ ΗΛΙΑΝΑ

ΚΕΙΚ ΛΑΔΙΟΥ

ΥΛΙΚΑ

230γρ αλευρι

170γρ ηλιελαιο

170γρ ζαχαρη

150γρ γιαουρτι στραγγιστο

150γρ αυγα

Ξυσμα πορτοκαλι

1 βανιλια

1 πρεζα αλατι

20γρ μπεικιν

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια μπασινα βαζουμε τα αυγα με την ζαχαρη και ανακατευουμε.προσθετουμε το γιαουρτι και ανακατευουμε καλα.ετα προσθετουμε το αλευρι το μπεικιν την βανιλια και το ξυσμα και ανακατευουμε.βαζουμε το κεικ με μια λαδωμενη φορμα και ψηνουμε 180 βαθμους για 50 λεπτα περιπου.

ΚΡΕΜΑ ΛΕΜΟΝΙ

ΥΛΙΚΑ

175γρ χυμο λεμονι

200γρ ζαχαρη

125γρ βουτυρο

4 αυγα

Ξυσμα λεμονιου

1 βανιλια

30γρ κορν φλαουρ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια κατσαρολα βαζουμε το χυμο μαζι με τημ μιση ζαχαρη το ξυσμα και την βανιλια.σε μια μπασινα βαζουμε τα αυγα την υπολοιπη ζαχαρη και το κορν φλαουρ και ανακατευουμε.Μολις παρει βραση η κατσαρολα ριχνουμε στο μειγμα της μπασινας και ανακατευουμε.βαζουμε την κατσαρολα στην φωτια και ανακατευουμε μεχρι να κοχλασει η κρεμα μας. Μολις κοχλασει αποσυρουμε απο την φωτια ριχνομε το βουτυρο και ανακατευουμε.

ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ

ΥΛΙΚΑ

500γρ γαλα

250γρ ζαχαρη

450γρ νερο

70γρ αλευρι

70γρ κακαο

120γρ σοκολατα κουβερτουρα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια κατσαρολα βαζουμε το γαλα με την ζαχαρη . Σε ενα μπωλ βαζουμε το νερο με το κακαο και ανακατευουμε. Μολις παρει βραση η κατσαρολα ριχνουμε το νερο με το κακαο και ανακατευουμε.μολις βραση αποσυρουμε απο την φωτια και ριχνουμε την κουβερτουρα ανακατευουμε σκεπαζουμε με μεμβρανη και αφηνουμε να κρυωσει.

ΖΥΜΗ ΣΟΥ

ΥΛΙΚΑ

312γρ νερο

125γρ βουτυρο

12γρ ζαχαρη

5γρ αλατι

4 αυγα

188γρ αλευρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια κατσαρολα βαζουμε το νερο με το βουτυρ την ζαχαρη και το αλατι και αφηνουμε να βρασει.μολις βρασει ριχνουμε το αλευρι και με μια ξυλινη

κουταλα ανακατευουμε συνεχως μεχρι η ζυμη μας να ξεκολλαει απο τα τοιχωματα.το βγαζουμε απο την φωτια και το τοποθετουμε στο καδο του μιξερ με το φτερο και ανακατειουμε μεχρι να κρυωσει.οταν κρυωσει ριχνουμε επειτα ριχνουμεενα ενα τα αυγα.μεταγερουμε την ζυμη σε σακουλα κορνε και κοβουμε τα σου.ψηνουμε 180 βαθμους για 20 λεπτα .

ΧΑΛΒΑΣ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ

ΥΛΙΚΑ

750γρ νερο

500γρ ζαχαρη

150γρ ηλιελαιο

250γρ σιμιγδαλι χοντρο

150γρ σταφιδες

Ξυσμα πορτοκαλι

Μικο κουταλακι κανελα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια κατσαρολα βαζουμε το νερο με την ζαχαρη και τα αφηνουμε 5 λεπτα να βρασει. Σε μια κατσαρολα βαζουμε το λαδι να καψει επειτα ριχνουμε το σιμιγδαλι και ανακατευουμε μεχρι να παρει ενα ζραιο χρυσαφι χρωμα.ριχνουμε σιγα σιγα το σιροπι και ανακατευουμε.αποσυρουμε απο την φωτια ριχνουμε το ξυσμα και τη κανελα και ανακατευουμε,μοιραζουμε το μειγμα στα μπολακια.

