

ΜΟΝΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΚΗ ΠΕΤΡΕΤΖΙΚΗ
ΚΑΙ ΤΗ NESTLÉ DESSERT



ΕΚΔΟΣΕΙΣ
ΠΑΤΑΚΗ

κουβερτούρα για να πετύχετε

Το γνωρίζετε

Η κουβερτούρα είναι
συνήθως παχιά
και (1%) σε σύγκριση
με άλλες κουβερτούρες
είναι ιδανική για
το ρόλο που παίζει
στην κουζίνα.
Είναι ιδανική για
συνταγές άλλων τύπων
κόκκων ή άλλων
κατά τη διάρκεια
της επεξεργασίας.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

4

ΕΙΣΑΓΩΓΗ: ΕΝΑ ΤΑΞΙΔΙ ΜΟΝΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

16

ΑΦΡΑΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

- 18 Round cake σοκολάτα με frosting φιστικοβούτυρου
- 20 Κέικ βανίλια-σοκολάτα (Μαρμπρέ)
- 22 Cupcakes με frosting πορτοκαλιού
- 26 Brownies
- 28 Κέικ με πρωτεΐνη
- 32 Τσουρέκι γεμιστό με σοκολάτα (Babka)
- 36 Pancakes σοκολάτας

38

ΤΟ ΑΡΩΜΑ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΣΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ

40

ΥΓΡΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

- 42 Παγωτό σοκολάτα με σος καραμέλα
- 46 Σορμπέ σοκολάτα
- 48 Μους σοκολάτα με crumble φουντουκιού
- 52 Moelleux σοκολάτα με παγωτό βανίλια
- 56 Σουφλέ σοκολάτα
- 60 Προφιτερόλ
- 64 Σοκολατένια μους με τσία

66

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ NESTLÉ

Γενικές οδηγίες για τις συνταγές

Όλα τα αυγά στις συνταγές είναι μέτρια, δηλαδή 50 γρ. το κάθε αυγό.

Το αλεύρι είναι για όλες τις χρήσεις, εκτός εάν αναφέρεται κάτι διαφορετικό στη συγκεκριμένη συνταγή.

Όλα τα ψησίματα στον φούρνο γίνονται στον αέρα, εκτός εάν αναγράφεται κάτι διαφορετικό στη συγκεκριμένη συνταγή.

76

BITES ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

- 78 Μπισκότα τριπλής σοκολάτας
- 80 Μπισκότα Brownies γεμιστά
- 82 Φλωρεντίνες με κράκερ
- 84 Rocky Road λευκής σοκολάτας
- 86 Τρούφες γάλακτος
- 88 Σοκολατάκια γεμιστά
- 90 Donuts

94

ΟΙ ΜΟΝΑΔΙΚΕΣ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ NESTLÉ DESSERT

104

ΓΙΟΡΤΙΝΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

- 106 Τούρτα σοκολάτα με φράουλες
- 110 Τούρτα σοκολάτα-καραμέλα
- 114 Τάρτα σοκολάτα
- 118 Χριστουγεννιάτικος κορμός
- 122 Κορμός σοκολάτα (Μωσαϊκό)
- 126 Σιροπιαστή σοκολατόπιτα
- 130 Banoffee

134

ΣΟΚΟΛΑΤΑ: ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΚΑΙ TIPS

136

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΠΟΥ ΞΑΦΝΙΑΖΕΙ

- 138 Πανακότα με λευκή σοκολάτα & σος φράουλα (coulis)
- 140 Crème brûlée λευκής σοκολάτας
- 142 Μιλφείιγ λευκής σοκολάτας
- 146 Cheesecake σοκολάτα
- 148 Μπακλαβάς με σοκολάτα
- 150 Παστέλι με σοκολάτα
- 152 Τίραμισού
- 156 Cobbler με μπανάνες & πραλίνα

158

NESTLÉ COCOA PLAN

A man with a backpack and tattoos is walking on a rocky shore by a lake. The background features mountains and a cloudy sky. A large, silver fork is stuck in the water on the right side of the image. The text "ΕΝΑ ΤΑΞΙΔΙ ΜΟΝΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑ" is overlaid in the center.

**ΕΝΑ
ΤΑΞΙΔΙ ΜΟΝΟ
ΣΟΚΟΛΑΤΑ**

Όταν αγαπάς τη ζαχαροπλαστική δεν μπορεί παρά να λατρεύεις τη σοκολάτα. Κι αν θέλεις οι σοκολατένιες δημιουργίες σου να αναδεικνύουν το άρωμα και τη γεύση της με τον καλύτερο δυνατό τρόπο, τότε φροντίζεις να μάθεις τα μυστικά της σοκολάτας από τους ειδικούς, αυτούς που φτιάχνουν τις καλύτερες σοκολάτες στον κόσμο. Με αυτό το σκεπτικό σχεδιάστηκε το ταξίδι μας στην Ελβετία, στο Vevey, τη μικρή πόλη στην οποία στεγάζονται τα κεντρικά γραφεία της Nestlé, στις όχθες της Λίμνης της Γενεύης. Στόχος μας ήταν να μάθουμε όσο πιο πολλά μπορούσαμε για τη σοκολάτα, ώστε να δημιουργήσουμε ένα βιβλίο τόσο πλούσιο σε σοκολατένια γεύση, ώστε να σε βάζει σε πειρασμό να το δαγκώσεις πριν ακόμη φτιάξεις τις συνταγές του!

Το ταξίδι μας πραγματοποιήθηκε τον Ιούνιο του 2016. Με σύμμαχο έναν ανέλπιστα ηλιόλουστο καιρό, επισκεφτήκαμε το Broc, το μέρος όπου συστεγάζονται το ερευνητικό κέντρο Chocolate Centre of Excellence της Nestlé, το εργοστάσιο, το μουσείο σοκολάτας, αλλά και ο χώρος όπου πραγματοποιούνται workshops σοκολάτας για σχολεία, καταναλωτές και όποιον ενδιαφέρεται να τα παρακολουθήσει. Εκεί, η Adeline και η Vanessa, ερευνήτριες στην τεχνολογία τροφίμων, μας εξήγησαν ποιος είναι ο σωστός τρόπος να γίνεται η γευσιγνωσία της σοκολάτας. Μαζί δοκιμάσαμε την κλασική κουβερτούρα Nestlé Dessert, ακολουθώντας τις οδηγίες τους για γευσιγνωσία με βάση τις 5 αισθήσεις. Είχα επίσης την τιμή να γνωρίσω προσωπικά την Geraldine Müller Maras, την καλύτερη chocolatier στον κόσμο για το 2015. Μαζί στρώσαμε σοκολάτα και μιλήσαμε για τις τεχνικές και τα μυστικά της.

Το ταξίδι μας όμως δεν θα ήταν ολοκληρωμένο χωρίς μια επίσκεψη στο εργοστάσιο σοκολάτας της Nestlé. Είχαμε τη σπάνια και μοναδική ευκαιρία να παρακολουθήσουμε αναλυτικά όλα τα στάδια παραγωγής της σοκολάτας, φυσικά κάτω από αυστηρούς κανόνες υγιεινής και ενδυμασίας. Και βέβαια, πριν φύγουμε, επισκεφτήκαμε το μουσείο σοκολάτας για μια γρήγορη ξενάγηση στα βασικά σημεία της ιστορίας του κακαόδεντρου και του καρπού του.

Το βιβλίο που κρατάτε στα χέρια σας είναι το αποτέλεσμα αυτού του οδοιπορικού στα χνάρια της καλύτερης σοκολάτας στον κόσμο. Είναι γεμάτο απολαυστικές ξεχωριστές συνταγές, αλλά και ιδέες, συμβουλές, πληροφορίες και μυστικά, ειδικά για τη σοκολάτα. Ένα απόλυτα σοκολατένιο βιβλίο, με όλη μου την αγάπη και τη φροντίδα της κουβερτούρας Nestlé Dessert.

Άκης Πετρετζίκης

Θέλετε να μάθετε περισσότερα για το πώς φτιάχτηκε αυτό το βιβλίο;
Δείτε το βίντεο από το ταξίδι του Άκη στην Ελβετία και ολοκλήρω
την περιπέτεια της δημιουργίας αυτού του βιβλίου στο
www.glikessintages.gr/akis-making-of



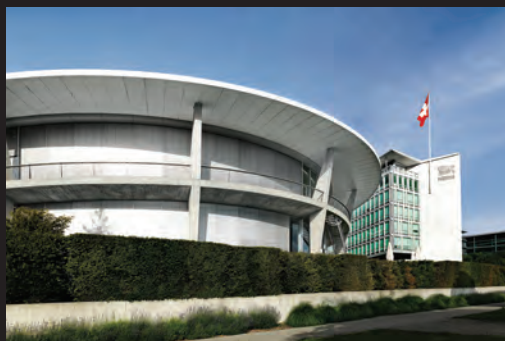
ΕΝΑ ΤΑΞΙΔΙ ΜΟΝΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑ





ΕΝΑ ΤΑΞΙΔΙ ΜΟΝΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑ





ENA TAEIAI MONO ZOKOATA





ΕΝΑ ΤΑΞΙΔΙ ΜΟΝΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑ





ΕΝΑ ΤΑΞΙΔΙ ΜΟΝΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑ



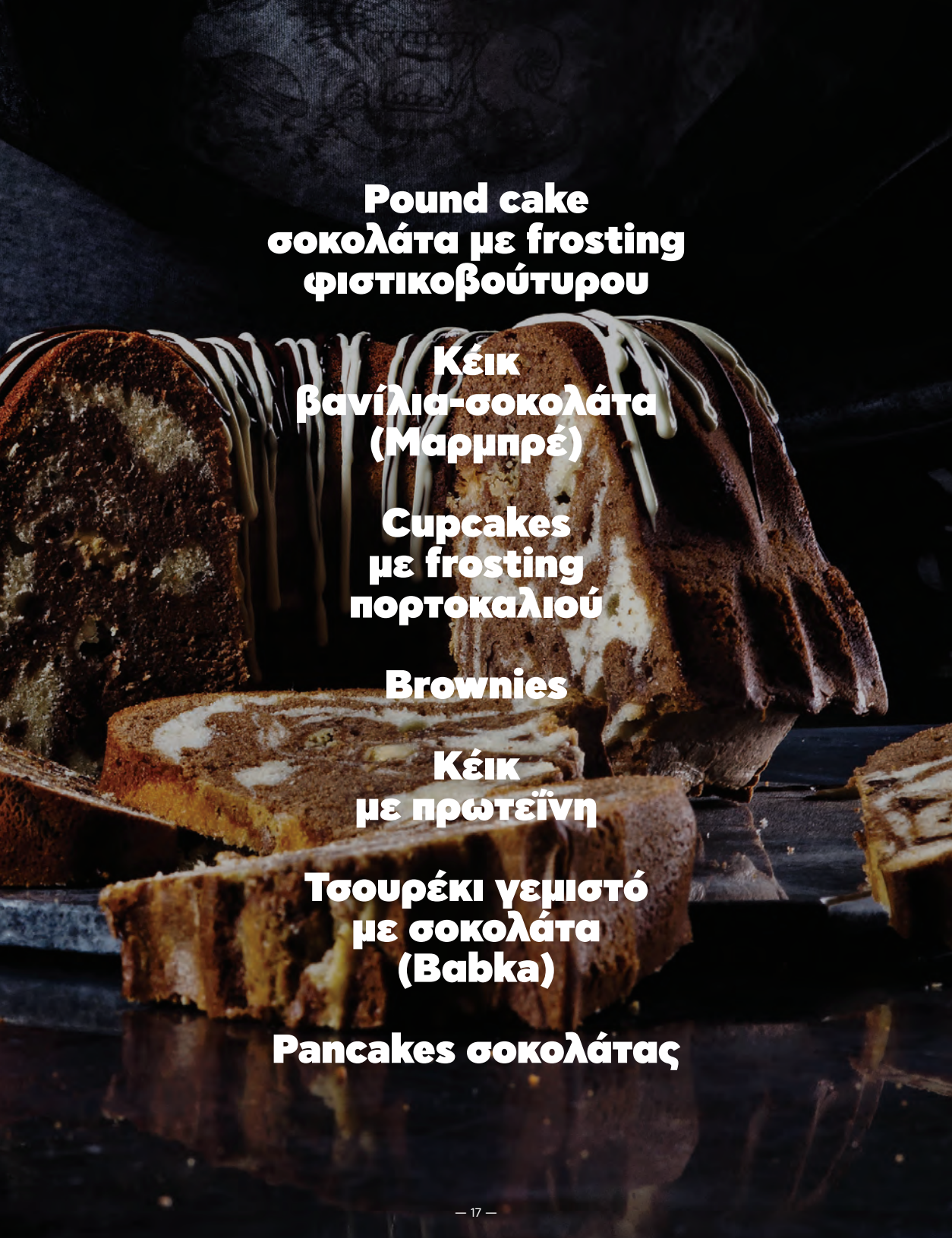
«Το στοίχημα για έναν ζαχαροπλάστη
είναι να μπορέσει να φτιάξει ένα γλυκό
από σοκολάτα που θα είναι πιο νόστιμο
από την ίδια τη σοκολάτα».

Άκης



A close-up photograph of a person's arm with a large, detailed tattoo of a dragon or mythical creature. The arm is holding a thick slice of a dark, moist chocolate cake. The cake has a rich, dark brown color and a slightly crumbly texture. The background is dark and out of focus, emphasizing the arm and the cake.

ΑΦΡΑΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ



**Pound cake
σοκολάτα με frosting
φιστικοβούτυρου**

**Κέικ
βανίλια-σοκολάτα
(Μαρμπρέ)**

**Cupcakes
με frosting
πορτοκαλιού**

Brownies

**Κέικ
με πρωτεΐνη**

**Τσουρέκι γεμιστό
με σοκολάτα
(Babka)**

Pancakes σοκολάτας

Pound cake σοκολάτα με frosting φιστικοβούτυρου

«Ένα κέικ που γίνεται ακόμη πιο
απολαυστικό με ένα ζεστό ρόφημα».

ΥΛΙΚΑ

Για το κέικ

- 250 γρ. αλεύρι
- 1/2 κ.γ. μαγειρική σόδα
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 250 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 400 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 5 αυγά σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κουβερτούρα **Nestlé Dessert 65% Κακάο** (200 γρ.)
- 230 γρ. γιαούρτι σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.γ. σιρόπι βανίλιας

Για το frosting

- 375 γρ. βούτυρο
- 375 γρ. φιστικοβούτυρο απαλό
- 450 γρ. ζάχαρη άχνη
- 2 κ.σ. μαύρο ρούμι
- 3 κ.γ. σιρόπι βανίλιας
- 50 ml κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά

Για το σερβίρισμα

- Φιστίκια αράπικα καβουρδισμένα
- 20-30 γρ. κουβερτούρα **Nestlé Dessert 65% Κακάο**

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το κέικ

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο μας στους 160 °C.
- Βουτυρώνουμε και πασπαλίζουμε με κακάο μια ορθογώνια φόρμα (10x30 εκ.).
- Ανακατεύουμε το αλεύρι, τη σόδα και το αλάτι σε ένα μπολ και αφήνουμε στην άκρη.
- Βάζουμε το βούτυρο με τη ζάχαρη στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε με το φτερό μέχρι να αφρατέψει καλά το μείγμα (5-8 λεπτά).
- Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά, περιμένοντας να απορροφηθεί καλά το ένα πριν προσθέσουμε το επόμενο, ενώ συνεχίζουμε να χτυπάμε.
- Λιώνουμε την κουβερτούρα στα μικροκύματα ή σε μπεν μαρί.
- Προσθέτουμε στον κάδο το γιαούρτι και το σιρόπι βανίλιας και ανακατεύουμε 1 λεπτό.
- Προσθέτουμε και την κουβερτούρα και ανακατεύουμε άλλο 1 λεπτό.
- Τέλος προσθέτουμε τα στερεά και ανακατεύουμε λίγα δευτερόλεπτα, ίσα για να ενσωματωθούν τα υλικά. Αδειάζουμε το μείγμα στη φόρμα που έχουμε ετοιμάσει.
- Ψήνουμε 1 ώρα, αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυώσει πάνω σε σχάρα πριν σερβίρουμε με το frosting.

Για το frosting

- Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο και το φιστικοβούτυρο και χτυπάμε με το φτερό 2-3 λεπτά, μέχρι το μείγμα να αφρατέψει.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη και χτυπάμε άλλα 1-2 λεπτά.
- Προσθέτουμε το ρούμι, τη βανίλια και την κρέμα και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν (1 λεπτό).
- Βάζουμε το μείγμα σε κορνέ και απλώνουμε πάνω στο κέικ.

Για το σερβίρισμα

- Τρίβουμε από πάνω την κουβερτούρα και στολίζουμε με σπασμένα φιστίκια.

TIP:

Ψήνουμε πάντα τα κέικ μας στην ψηλότερη σχάρα του φούρνου. Ο αέρας πρέπει να περνάει κάτω από τη φόρμα, αλλιώς το κέικ δεν θα φουσκώσει.



Κέικ βανίλια-σοκολάτα (Μαρμπρέ)

«Το αγαπημένο κέικ της μαμάς σε μια παραλλαγή με μαύρη και λευκή σοκολάτα, για ακόμη πιο πλούσια γεύση».

ΥΛΙΚΑ

- 300 γρ. αλεύρι
- 1½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 180 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 5 αυγά
- 120 ml γάλα σε θερμοκρασία δωματίου
- 2 κ.γ. σιρόπι βανίλιας
- 120+80 γρ. κουβερτούρα **Nestlé Dessert** ψιλοκομμένη
- 120+60 γρ. κουβερτούρα **Nestlé Dessert** **Λευκή** ψιλοκομμένη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160 °C.
- Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μια στρογγυλή φόρμα για κέικ (26 εκ.) και την αφήνουμε στην άκρη.
- Βάζουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι σε ένα μπολ, τα ανακατεύουμε και τα περνάμε από κόσκινο.

- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο και το χτυπάμε με το φτερό μέχρι να αφρατέψει, 4-5 λεπτά.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη και χτυπάμε 2-3 λεπτά ακόμα.
- Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά ενώ χτυπάμε, προσέχοντας να απορροφηθεί καλά το ένα πριν ρίξουμε το επόμενο. Προσοχή, αν τα υλικά μας δεν είναι στην ίδια θερμοκρασία, μπορεί να φαίνεται ότι κόβει το μείγμα, αλλά αυτό δεν πρέπει να μας ανησυχεί.
- Προσθέτουμε το μείγμα του αλευριού και το γάλα, εναλλάξ, σε δόσεις, ξεκινώντας και τελειώνοντας με το αλεύρι. Οπότε, χωρίζουμε το αλεύρι σε 3 δόσεις και το γάλα σε 2.
- Τελειώνοντας προσθέτουμε και τη βανίλια. Ανακατεύουμε καλά ανάμεσα σε κάθε προσθήκη, αλλά όχι υπερβολικά.
- Ενώ ετοιμάζουμε το μείγμα μας, λιώνουμε σε μπεν μαρί τα 120 γρ. από την κάθε κουβερτούρα.
- Μοιράζουμε το μείγμα από τον κάδο του μίξερ στα 2 μπολ με τις λιωμένες κουβερτούρες και τα ανακατεύουμε με μαρίζ ώστε να ομογενοποιηθούν.
- Με ένα μεγάλο κουτάλι βάζουμε εναλλάξ κουταλιές από τα μείγματα της ζύμης στη φόρμα, μέχρι να γεμίσουμε όλη τη φόρμα και να τελειώσουν τα μείγματα.
- Με ένα μαχαίρι κάνουμε μερικές γραμμές στο μείγμα (ενώνοντας το ένα με το άλλο) ώστε να γίνουν τα «νερά» του κέικ.
- Ψήνουμε 1 ώρα και 20-30 λεπτά, μέχρι να βγαίνει καθαρό ένα μαχαίρι που βάζουμε μέσα.
- Αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε σε μια σχάρα να κρυώσει 15 λεπτά.
- Ξεφορμάρουμε και αφήνουμε πάνω στη σχάρα άλλα 30 λεπτά.
- Λιώνουμε τις υπόλοιπες κουβερτούρες και διακοσμούμε το κέικ μας.

ΜΕΡΙΔΕΣ
15

ΕΥΚΟΛΙΑ
1

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
20'

ΨΗΣΙΜΟ
90'

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ
5 μέρες τυλιγμένο
καλά με μεμβράνη



Cupcakes με frosting πορτοκαλιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τα cupcakes

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160 °C.
- Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε 8 φορμάκια ή βάζουμε τα ειδικά χαρτάκια για cupcakes μέσα στις φόρμες μας.
- Ψιλοκόβουμε την κουβερτούρα και τη βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ (που να χωράει όλα τα υλικά μας) μαζί με το ζεστό νερό. Ανακατεύουμε με το σύρμα ώστε η κουβερτούρα να λιώσει.
- Προσθέτουμε το κακάο και τον καφέ και ανακατεύουμε καλά.
- Ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος και το σπορέλαιο, ανακατεύοντας συνεχώς.
- Προσθέτουμε τα αυγά και τη βανίλια και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν καλά τα υλικά μας.
- Ρίχνουμε τη ζάχαρη και συνεχίζουμε το ανάκατεμα μέχρι να διαλυθεί τελείως.
- Προσθέτουμε το αλεύρι, τη σόδα και το αλάτι και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά.
- Χωρίζουμε το μείγμα μας σε 8 ίσα μέρη και γεμίζουμε τα φορμάκια μέχρι τα 2/3 τους.
- Ψήνουμε 20-25 λεπτά.
- Αφήνουμε τα cupcakes να κρυώσουν μέσα στα φορμάκια 10 λεπτά. Τα αφαιρούμε από τις φόρμες και τα αφήνουμε να κρυώσουν 1 ώρα πριν τα σερβίρουμε.

Για το frosting πορτοκαλιού

- Βάζουμε στον κάδο του μίξερ τη μαργαρίνη και τη χτυπάμε με το σύρμα μέχρι να ασπρίσει, 3-4 λεπτά.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη, το ξύσμα πορτοκαλιού και τη βανίλια και χτυπάμε μέχρι να αφρατέψει το μείγμα. Δεν χτυπάμε πολύ, για να μην κόψει.
- Προσθέτουμε τον χυμό πορτοκαλιού. Βάζουμε όσο χρειάζεται για να έχουμε ένα παχύρρευστο frosting για τα cupcakes μας.

ΥΛΙΚΑ

Για τα cupcakes

- 60 γρ. κουβερτούρα **Nestlé Dessert 65% Κακάο**
- 120 ml βραστό νερό
- 40 γρ. κακάο
- 5 γρ. στιγμιαίο καφέ *Nescafé*
- 120 ml κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά παγωμένη
- 120 ml σπορέλαιο
- 2 αυγά
- 1 κ.γ. σιρόπι βανίλιας
- 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 140 γρ. αλεύρι
- 1/2 κ.γ. μαγειρική σόδα
- 1/4 κ.γ. αλάτι

Για το frosting πορτοκαλιού

- 140 γρ. μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου
- 400 γρ. ζάχαρη άχνη
- 2 κ.γ. ξύσμα πορτοκαλιού
- 1 κ.γ. σιρόπι βανίλιας
- 4-6 κ.σ. χυμό πορτοκαλιού

ΜΕΡΙΔΕΣ
8ΕΥΚΟΛΙΑ
2ΕΚΤΕΛΕΣΗ
40'ΨΗΣΙΜΟ
25'ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ
5 μέρες στο ψυγείο ή
2 μήνες στην κατάψυξη
καλά κλεισμένα σε δοχείο



TIP:

Διατηρούμε πάντα τα κέικ
στο ψυγείο ή στην κατάψυξη
χωρίς το frosting.



ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΥΛΙΚΑ

- 5 μεσαία πορτοκάλια ακέρωτα
- 700 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 400 ml νερό
- Χυμό από 1 λεμόνι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Πλένουμε καλά τα πορτοκάλια. Τα βάζουμε ολόκληρα σε μια κατσαρόλα με αρκετό νερό να σιγοβράσουν σε μέτρια φωτιά, 5 λεπτά.
- Αφαιρούμε τα πορτοκάλια από την κατσαρόλα, τα ξεπλένουμε και αλλάζουμε νερό. Βάζουμε ξανά τα πορτοκάλια για βράσιμο και επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία τουλάχιστον άλλες 3 φορές. Τη διαδικασία αυτή την κάνουμε για να ξεπικρίσουμε τα πορτοκάλια.
- Βάζουμε σε μια μεγάλη κατσαρόλα τα 400 ml νερό με τη ζάχαρη να βράσουν.
- Κόβουμε τα πορτοκάλια σε 6 ή 8 κομμάτια, ανάλογα με το μέγεθός τους, κυδωνάτα.
- Προσθέτουμε τα πορτοκάλια στην κατσαρόλα, σε μια σειρά.
- Βράζουμε 5-6 λεπτά, αφαιρούμε από τη φωτιά και τα αφήνουμε στο ζουμί τους όλο το βράδυ.
- Την επόμενη μέρα ξαναβράζουμε το μείγμα με τον χυμό λεμονιού, 10-20 λεπτά, μέχρι να δέσει.

ΜΕΡΙΔΕΣ: 20

ΕΥΚΟΛΙΑ: 2

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: 50'

ΑΝΑΜΟΝΗ: 24 ΩΡΕΣ

ΨΗΣΙΜΟ: 20'

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ: 3 μήνες μέσα στο σιρόπι του, καλά κλεισμένο σε γυάλινο δοχείο στο ψυγείο