

Η καλή χρονιά ...
από τη βασιλόπιτα
φαίνεται!!



Για αυτό και εμείς στην KENFOOD βάζουμε όλο μας το μεράκι ώστε και αυτές τις γιορτές να προσφέρετε στους πελάτες σας την αγαπημένη ποιότητα που βρίσκουν στα προϊόντα σας κάθε φορά.

Τα Χριστούγεννα πλησιάζουν και μαζί τους όλα τα καλούδια που όλοι μας αγαπάμε και προσμένουμε έναν ολόκληρο χρόνο για να τα γευτούμε!

Βασιλόπιτα τσουρεκιού ή κέικ, το σίγουρο είναι ότι η σωστή επιλογή των πρώτων υλών, εξασφαλίζει σίγουρο και πετυχημένο αποτέλεσμα.

Δοκιμάστε το τσουρέκι mix, zest cake & family cake για τις πιο νόστιμες βασιλόπιτες με πλούσια αρώματα και θα καταπλήξετε για άλλη μια φορά τους πελάτες σας που αναζητούν πάντα το καλύτερο!

Γραφεία Κερατσινίου: Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55 | Τ. 210 56 15 410 | Φ. 210 56 15 717
Αποθήκη Αθηνών: Πάρδος Ιεράς Οδού 131 122 41, Αιγάλεω | Τ. 210 56 15 410 | Φ. 210 34 73 321

✉ kenfood@loulisgroup.com 🌐 www.kenfood.com



Βασιλόπιτα Τσουρέκι

ΜΕ ΤΣΟΥΡΕΚΙ MIX





Υλικά

1.000 γρ. Τσουρέκι Mix
300 γρ. νερό
50 γρ. βούτυρο γάλακτος
5 γρ. ξύσμα πορτοκαλιού
100 γρ. μαγιά

⊕ Πλεονεκτήματα

- › Πολίτικη γεύση
- › Μεγάλη διόγκωση
- › Πλούσια αρώματα

Εκτέλεση

-  1. Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί εκτός από το βούτυρο γάλακτος, για 3 λεπτά στην 1^η ταχύτητα και για 15-18 λεπτά στη 2^η ταχύτητα. Προσθέτουμε το βούτυρο γάλακτος 5 λεπτά πριν τελειώσουμε το ζύμωμα. Η έτοιμη ζύμη πρέπει να είναι γυαλιστερή και να έχει θερμοκρασία 28-30°C.
-  2. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί σκεπασμένη με νάιλον για 20 λεπτά σε ζεστό μέρος.
-  3. Μορφοποιούμε και τοποθετούμε τη ζύμη σε φόρμες και στοφάρουμε στους 35°C και 70% σχετική υγρασία, για περίπου 45-60 λεπτά.
-  4. Ανάλογα με το βάρος, ψήνουμε στους 160°C, τα 500 γρ. για 45 λεπτά και τα 800 γρ. για 60 λεπτά.



Βασιόπιτα Κέικ

ME ZEST CAKE

Υλικά

1.000 γρ. μείγμα Zest Cake
300 γρ. λάδι (ηλιέλαιο)
500 γρ. νερό

TIP: εάν θέλουμε προσθέτουμε 3 γρ. μοσχοκάρυδο και 150 γρ. καρυδόψυχα, ανά κιλό μείγματος

Εκτέλεση



1. Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά μαζί για 2 λεπτά στην 1^η ταχύτητα



2. Τοποθετούμε το κυλό σε φόρμα ή ταψί



3. Ψήνουμε στους 160°C τα 500 γρ. για 45 λεπτά και τα 800 γρ. για 60 λεπτά

+ Πλεονεκτήματα

- › Γρήγορη και εύκολη παρασκευή
- › Ρευστή δομή, απλώνει εύκολα στην φόρμα
- › Μεγάλη διατηρησιμότητα



Βασιόπιτα Κέικ

ME FAMILY CAKE

Υλικά

1.000 γρ. μείγμα Family Cake
500 γρ. λάδι (ηλιέλαιο)
500 γρ. αυγό

TIP: εάν θέλουμε προσθέτουμε 150 γρ. καρυδόψυχα ή ζαχαρόπικτα, ανά κιλό μείγματος

Εκτέλεση



1. Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά μαζί για 2 λεπτά στην 1^η ταχύτητα και για 6 λεπτά στην 2^η ταχύτητα



2. Τοποθετούμε το κυλό σε φόρμα ή ταψί



3. Ψήνουμε στους 160°C τα 500 γρ. για 45 λεπτά και τα 800 γρ. για 60 λεπτά

+ Πλεονεκτήματα

- › Αφράτο και ζουμερό
- › Πλούσια αρώματα
- › Μεγάλη διατηρησιμότητα


KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

Οι επιτυχημένες
συνεργασίες
εξελισσονται...

www.kenfood.com

