



KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

Οι επιτυχημένες
συνεργασίες
εξελίσσονται...

www.kenfood.com

**Τσουρέκι
μαστιχωτό, αφράτο, μυρωδάτο...
τόσο εύκολα!**

*Μια μπουκιά είναι αρκετή για να
γευτείτε το παραδοσιακό τσουρέκι
που τόσο επιθυμείτε με πλούσια
γεύση και μοναδικό άρωμα!*

*Το έτοιμο μείγμα τσουρέκι τίχ της
KENFOOD, είναι ιδανικό, για να προσφέρετε
όλο το χρόνο το παραδοσιακό Ελληνικό
τσουρέκι που όλοι λαχταρούν!*

*Εσείς βάζετε το μεράκι σας και εμείς
φροντίζουμε το τσουρέκι σας να έχει τα πιο
σημαντικά χαρακτηριστικά:*

- » *Να είναι αφράτο, μυρωδάτο και...
μαστιχωτό!*
- » *Να έχει πλούσια γεύση μαστίχας και
μαχλεπιού!*
- » *Να έχει μεγάλη διατηρησιμότητα!*
- » *Να έχει εύκολη, γρήγορη και σταθερή
παραγωγή που σας λύνει τα χέρια!*



ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ

ΥΛΙΚΑ

- » 1 κιλό μίγμα για
τσουρέκι τίχ
- » 300 γρ. νερό
(όχι ζεστό)
- » 100 γρ. μαγιά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 3 λεπτά στην 1^η ταχύτητα και 12 λεπτά στην 2^η ταχύτητα.
Η τελική μορφή της ζύμης θα πρέπει να έχει λεία επιφάνεια (κορδαρισμένη) με θερμοκρασία περίπου 30 - 34°C.
Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 20 - 30 λεπτά, τη μορφοποιούμε σε ανάλογο βάρος και στοφάρουμε για 35 - 45 λεπτά, με θερμοκρασία 40°C και υγρασία 75%.
Ψήνουμε σε περιστροφικό φούρνο στους 160°C για 25 - 35 λεπτά ή σε ταμπανοτό φούρνο σε θερμοκρασία 55 βαθμούς χαμηλότερη από τη θερμοκρασία ψησίματος ψωμιού, για 30 - 45 λεπτά.



ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΟ

ΥΛΙΚΑ

- » 1 κιλό μίγμα για **τσουρέκι choco**
- » 400 γρ. νερό (όχι ζεστό)
- » 100 γρ. μαγιά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 3 λεπτά στην 1^η ταχύτητα και 12 λεπτά στην 2^η ταχύτητα.

Η τελική μορφή της ζύμως θα πρέπει να έχει λεία επιφάνεια (κορδαρισμένη) με θερμοκρασία περίπου 30 - 34°C.

Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 20 - 30 λεπτά, τη μορφοποιούμε σε ανάλογο βάρος και στοφάρουμε για 35 - 45 λεπτά, με θερμοκρασία 40°C και υγρασία 75%.

Ψήνουμε σε περιστροφικό φούρνο στους 160°C για 25 - 35 λεπτά ή σε ταμπανοτό φούρνο σε θερμοκρασία 55 βαθμούς χαμηλότερη από τη θερμοκρασία ψησίματος ψωμιού, για 30 - 45 λεπτά.



ΚΡΙΤΣΙΝΙ

ΥΛΙΚΑ

- » 1 κιλό μίγμα για **τσουρέκι mix**
- » 310 γρ. νερό
- » 100 γρ. μαγιά

ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ ΚΡΙΤΣΙΝΙΩΝ:

- » *Κρέμα βανίλια με ξηρούς καρπούς*
- » *Κρέμα σοκολάτας με δάκρυα σοκολάτας*
- » *Κίτρινα τυριά με πράσινες ελιές*
- » *Κανέλα με καρυδόψυχα και ζάχαρη*

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 3 λεπτά στην 1^η ταχύτητα και 12 λεπτά στην 2^η ταχύτητα.

Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 20 λεπτά και στη συνέχεια ανοίγουμε φύλλο διαστάσεων 50 εκ.

πλάτος και μήκος όσο ανοίγει το φύλλο.

Στη συνέχεια, καλύπτουμε τη μισή επιφάνεια του φύλλου (25 εκ.) με κρέμα ψωνόμενη, ξηρούς καρπούς και διπλώνουμε τα υπόλοιπα 25 εκ.

επάνω στη γέμιση.

Κόβουμε λωρίδες 3 εκ. κατά μήκος της ζύμως και τις τοποθετούμε σε λαμαρίνα.

Στοφάρουμε για 20 λεπτά και αφού περαστούν με αυγό, ψήνουμε για 20 λεπτά στους 180°C.



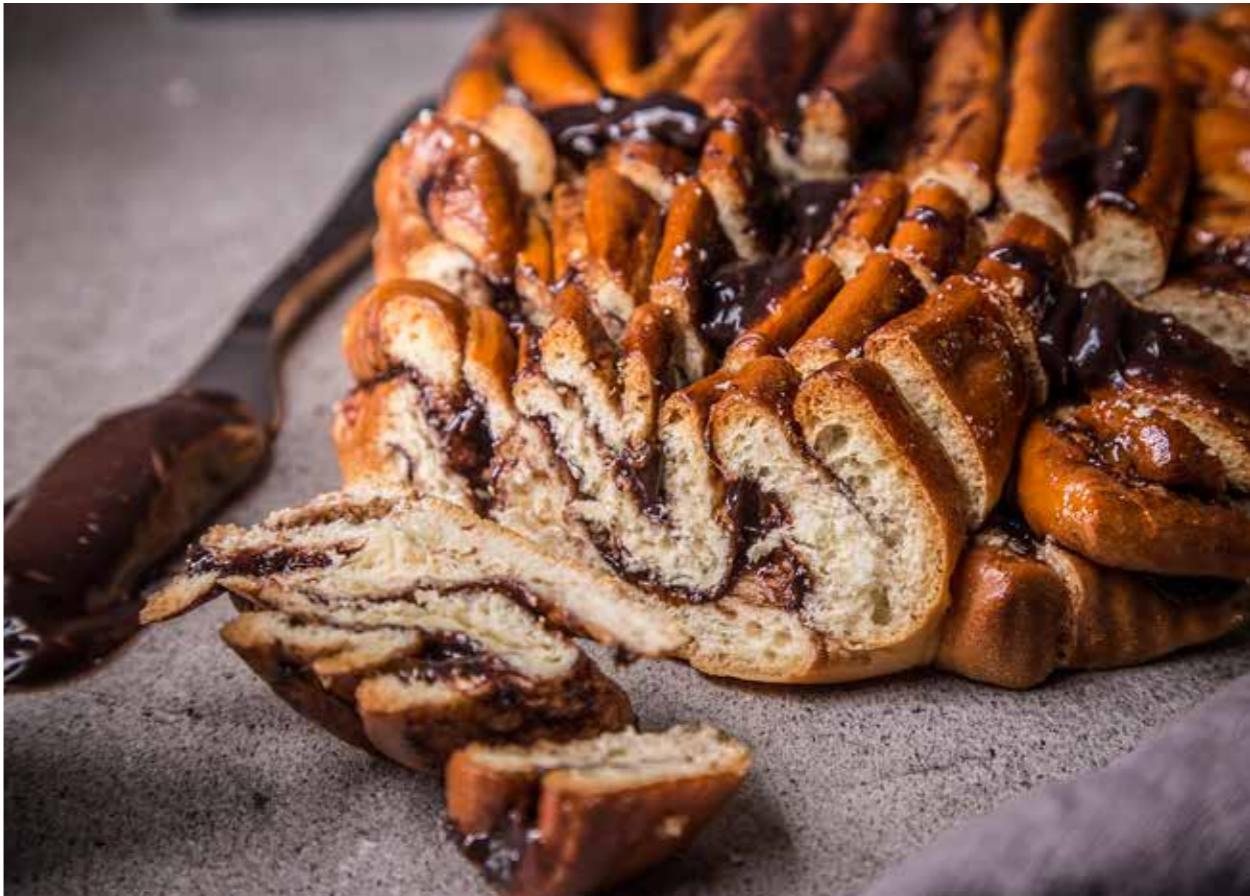
ΣΤΑΦΙΔΟΨΩΜΟ

ΥΛΙΚΑ

- » 800 γρ. μίγμα για **τσουρέκι mix**
- » 200 γρ. αλεύρι 70%
- » 350 γρ. νερό (όχι ζεστό)
- » 100 γρ. μαγιά
- » 100 γρ. σταφίδα
- » 3 γρ. κανέλα
- » 50 γρ. σταφιδίνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 3 λεπτά στην 1^η ταχύτητα και 12 λεπτά στην 2^η ταχύτητα. Προσθέτουμε τις σταφίδες στο τέλος του ζυμώματος. Η τελική μορφή της ζύμης θα πρέπει να έχει λεία επιφάνεια (κορδαρισμένη) με θερμοκρασία περίπου 30 - 34°C. Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 20 - 30 λεπτά, τη μορφοποιούμε σε ανάλογο βάρος και στοφάρουμε για 35 - 45 λεπτά, με θερμοκρασία 40°C και υγρασία 75%. Ψήνουμε σε περιστροφικό φούρνο στους 160°C για 25 - 35 λεπτά ή σε ταμπανοτό φούρνο σε θερμοκρασία 55 βαθμούς χαμηλότερη από τη θερμοκρασία ψησίματος ψωμιού, για 30 - 45 λεπτά.



ΔΑΝΕΖΙΚΟ

ΥΛΙΚΑ

- » 1 κιλό μίγμα για **τσουρέκι mix**
- » 280 γρ. νερό (όχι ζεστό)
- » 100 γρ. μαγιά
- » 50 γρ. μαργαρίνη ζαχαροπλαστικής (UNIVER MILLA)

ΥΛΙΚΑ ΓΕΜΙΣΗΣ & ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ

- » 300 γρ. κρέμα σοκολάτας (ψησίματος)
- » Μαρμελάδα ροδάκινο
- » Διάφανο ζελέ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί, εκτός των υλικά γέμισης και επικάλυψης, για 3 λεπτά στην 1^η ταχύτητα και 12 λεπτά στην 2^η ταχύτητα. Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 10 - 15 λεπτά. Στη συνέχεια ανοίγουμε φύλλο 3 χιλ. επικαλύπτουμε με την κρέμα σοκολάτας και το τυλίγουμε σε ρολό. Αφού σκίσουμε το ρολό σε 2 τεμάχια, τα τοποθετούμε σε σχήμα X σε ορθογώνιο σκαφάκι. Στοφάρουμε για 35 - 45 λεπτά, με θερμοκρασία 40°C και υγρασία 75% και ψήνουμε σε περιστροφικό φούρνο στους 160 °C για 25 - 35 λεπτά ή σε ταμπανοτό φούρνο σε θερμοκρασία 55 βαθμούς χαμηλότερη από τη θερμοκρασία ψησίματος ψωμιού, για 30 - 45 λεπτά. Κάνουμε την μαρμελάδα πολύ ρευστή και αλείφουμε το προϊόν, όσο ακόμη είναι ζεστό. Όταν κρυώσει, αλείφουμε με το διάφανο ζελέ.



ΑΥΣΤΡΙΑΚΟ

ΥΛΙΚΑ

- » 1 κιλό μίγμα για τσουρέκι mix
- » 280 γρ. νερό (όχι ζεστό)
- » 100 γρ. μαγιά
- » 50 γρ. μαργαρίνη ζαχαροπλαστικής (UNIVER MILLA)

ΥΛΙΚΑ ΓΕΜΙΣΗΣ & ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ

- » 300 γρ. κρέμα βανίλια (ψωσίματος)
- » 26 γρ. Super Syrup
- » Φρούτα σε ζελέ
- » Διάφανο ζελέ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί, εκτός από τα υλικά γέμισης και επικάλυψης, για 3 λεπτά στην 1^η ταχύτητα και 12 λεπτά στην 2^η ταχύτητα. Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 10 - 15 λεπτά. Στη συνέχεια ανοίγουμε φύλλο 30 x 30 x 0,5 χιλ. Βάζοντας αρκετή κρέμα βανίλια στο κέντρο του φύλλου, διπλώνουμε τις δύο άκρες (μέγεθος φύλλου 30 x 10) και το κλείσιμο είναι στο κάτω μέρος του ταψιού. Στοφάρουμε για 35 - 45 λεπτά, με θερμοκρασία 40°C και υγρασία 75% και ψήνουμε σε περιστροφικό φούρνο στους 160°C για 25 - 35 λεπτά ή σε ταμπανοτό φούρνο σε θερμοκρασία 55 βαθμούς χαμηλότερο από τη θερμοκρασία ψωσίματος ψωμιού, για 30 - 45 λεπτά. Σιροπιάζουμε με ζεστό σιρόπι το προϊόν, όσο ακόμα είναι ζεστό. Όταν κρυώσει προσθέτουμε φρούτα σε ζελέ στο κέντρο και αλείφουμε με διάφανο ζελέ.