



KENFOOD

NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

*Απολαυστικές
ιδέες ζαχαροπλαστικής με
νέα προϊόντα*



www.kenfood.com

Φρέσκιες ιδέες και ευφάνταστες προτάσεις με νέα προϊόντα αρτοζαχαροπλαστικής

Τα νέα προϊόντα της Kenfood ήρθαν για να προσφέρουν νέες συνταγές με υπέροχες γεύσεις. Επιλέξαμε δροσερούς και φρέσιους συνδυασμούς, που θα εντυπωσιάσουν τους πελάτες σας και θα σας κάνουν να ξεχωρίσετε!



Fine cake

Μείγμα για την παρασκευή κέικ λαδιού

Χαρακτηριστικά

- Νόστιμο και αφράτο τελικό προϊόν
- Υπέροχο χρώμα και πλούσια γεύση βανίλιας
- Σταθερό αποτέλεσμα

Δοσολογία

- 1.000γρ. μείγμα
- 500γρ. νερό
- 300γρ. (330ml) ηλιέλαιο

Συσκευασία

Σακί 20 κιλών



Enjoy cake

Μείγμα για την παρασκευή κέικ λαδιού – αυγού

Χαρακτηριστικά

- Ζουμερό και γευστικό τελικό προϊόν
- Εύκολο, σταθερό και γρήγορο στην παρασκευή του
- Παραμένει υγρό για μεγάλο διάστημα

Δοσολογία

- 1.000γρ. μείγμα
- 300 γρ. αυγό
- 300 γρ. (330ml) ηλιέλαιο
- 200 γρ. νερό

Συσκευασία

Σακί 20 κιλών



Regina Gold

Μείγμα για την παραγωγή κρέμας ζαχαροπλαστικής (κρύας παρασκευής) για γεμίσεις σφολιατοιδίων, τούρτας και διαφόρων παρασκευασμάτων ζαχαροπλαστικής.

Χαρακτηριστικά

- Κρεμώδης και μεταξένια υφή
- Πλούσια γεύση
- Σταθερή στην κατάψυξη

Δοσολογία

- 1.000γρ. μείγμα
- 2.500 γρ. νερό

Συσκευασία

Σακί 10 κιλών

Υδατόκρεμα με Regina Gold

(Παραλλαγή της βασιμής συνταγής)

Μπορείτε να δημιουργήσετε εύκολα και απλά γευστική υδατόκρεμα με το μείγμα Regina Gold με πολλές και διαφορετικές γεύσεις για γεμίσεις ή γαρνιτούρες!

Υλικά

- 1.000γρ. μείγμα Regina Gold
- 2.500γρ. νερό
- 50γρ. instant ζελατίνη

• 150γρ. Kenarome

Kenfood της αρεσκείας μας (βανίλια, κακάο, μπανάνα)

Εκτέλεση

1. Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μίξερ με σύρμα στην 3η ταχύτητα για περίπου 4' μέχρι να ασπρίσει και να αφρατέψει η κρέμα
2. Την τοποθετούμε σε μπωλ, σκεπάζουμε με μεμβράνη και τοποθετούμε στο ψυγείο για 2 ώρες
3. Ξαναχτυπάμε για 2' για να αποκτήσει γυαλάδα και λεία υφή και είναι έτοιμη για χρήση

Κωκ με Enjoy cake

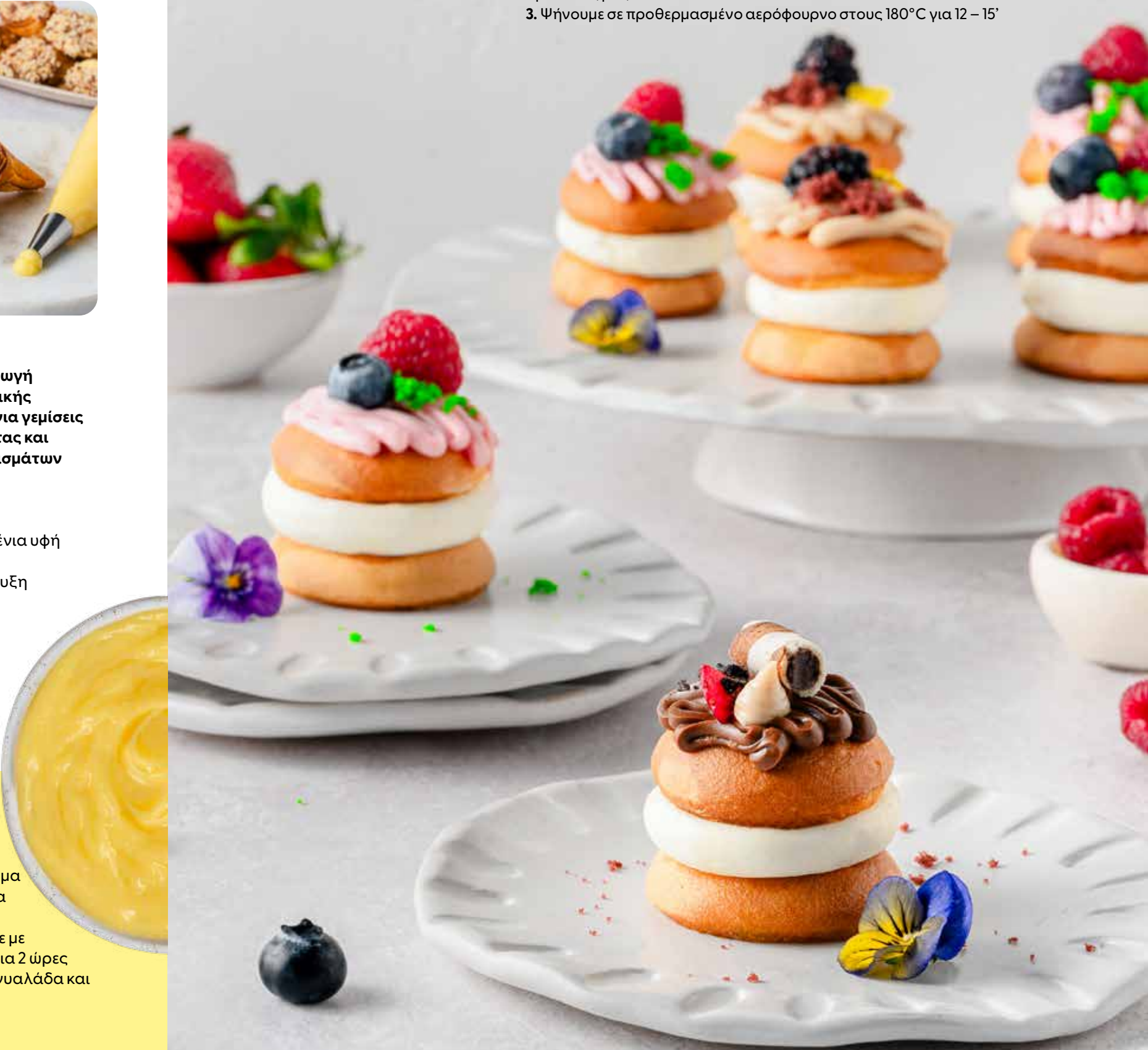
Κλασικό και αγαπημένο χτυπό! Συνταγή για τη βασιμή ζύμη κωκ με απίθανη γεύση!

Υλικά

- 1000γρ. μείγμα Enjoy cake
- 200γρ. νερό
- 400γρ. αυγά
- 100γρ. βελτιωτικό για παντεσπάνι

Εκτέλεση

1. Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με σύρμα για 1' στην πρώτη ταχύτητα και για 4' στην τρίτη ταχύτητα, μέχρι το μείγμα μας να ασπρίσει και να έχει αφράτη και σφιχτή δομή
2. Κόβουμε με σκούλα ζαχαροπλαστικής με το ίδιο κορνέ σε μέγεθος της αρεσκείας μας
3. Ψήνουμε σε προθερμασμένο αερόφουρνο στους 180°C για 12 – 15'





Κωκ τιραμισού με Enjoy cake

Μία ιδιαίτερη πρόταση, για τους λάτρεις του τιραμισού που σίγουρα θα κερδίσει τις εντυπώσεις!

Υλικά

Για τη ζύμη κωκ

- 1000γρ. μείγμα **Enjoy cake**
- 200γρ. νερό
- 400γρ. αυγά
- 100γρ. βελτιωτικό για παντεσπάνι

Για την κρέμα τιραμισού

- 1000γρ. μείγμα **Regina Gold**
- 2500γρ. κρύο νερό
- 200γρ. **Kenarome Tiramisu**
- 2500γρ. σαντιγύ

Εκτέλεση

Για τα κωκ

1. Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με σύρμα για 1' στην πρώτη ταχύτητα και για 4' στην τρίτη ταχύτητα, μέχρι το μείγμα μας να ασπρίσει και να έχει αφράτη και σφιχτή δομή
2. Κόβουμε με σακούλα ζαχαροπλαστικής με το ίδιο κορνέ σε μέγεθος της αρεσκείας μας
3. Ψήνουμε σε προθερμασμένο αερόφουρνο στους 180°C για 12 – 15'

Για την κρέμα τιραμισού

4. Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μίξερ με σύρμα στη δεύτερη ταχύτητα, μέχρι να ασπρίσει και να αφρατέψει η κρέμα
- 5 Συνθέτουμε τα κωκ τιραμισού

Σιροπιασμένη βάση με Fine cake

Με αυτή τη συνταγή μπορείτε να δημιουργήσετε γευστική σιροπιασμένη βάση και να την χαρνίρετε με υλικά της αρεσκείας σας! Το αποτέλεσμα θα σας αποζημιώσει σίγουρα!

Υλικά

Για τη βάση

- 500γρ. μείγμα **Fine cake**
- 500γρ. αλεύρι τύπου 70%
- 170γρ. σιμιγδάλι ψιλό
- 325γρ. ηλιέλαιο
- 150γρ. μαργαρίνη
- 100γρ. χυμό πορτοκάλι
- 150γρ. νερό
- 20γρ. μπέικιν
- 90γρ. **Kenarome** της αρεσκείας μας (προαιρετικά)

Για το σιρόπι

- 1000γρ. νερό
- 1500γρ. ζάχαρη
- 350γρ. γλυκόζη
- 100γρ. μέλι (προαιρετικά)

Για το γαρνίρισμα

- Κρέμα **Regina Gold**
- Φρούτα της αρεσκείας μας
- Μαρμελάδα

Εκτέλεση

Για το σιρόπι

1. Βάζουμε όλα τα υλικά μαζί και βράζουμε για 3'. Αφήνουμε να κρυώσει

Για τη βάση

2. Βάζουμε στο κάδο του μίξερ το ηλιέλαιο, το νερό, τη μαργαρίνη και τη πορτοκαλάδα και τα χτυπάμε με το φτερό στη δεύτερη ταχύτητα για 1'
3. Προσθέτουμε το σιμιγδάλι και ανακατεύουμε για ακόμη 1'
4. Προσθέτουμε το αλεύρι, το μείγμα fine cake, το μπέικιν και το kenarome (προαιρετικά) και ανακατεύουμε για 3'. Το ζυμάρι θα πρέπει να είναι ομογενοποιημένο και λείο μετά το πλάσιμο, χωρίς να σπάει στα χέρια μας
5. Μορφοποιούμε κατά προτίμηση σε τεμάχια 70γρ. ή τοποθετούμε σε αντίστοιχες φόρμες
6. Ψήνουμε σε προθερμασμένο αερόφουρνο στους 165°C για 25'
7. Μόλις βγάλουμε από το φούρνο τα βουτάμε στο κρύο σιρόπι για 5 δευτερόλεπτα
8. Γαρνίρουμε με κρέμα ζαχαροπλαστικής Regina Gold, μαρμελάδα (προαιρετικά) και φρούτα της αρεσκείας μας



Charlotte με Enjoy cake

Εντυπωσιακό και γευστικό γλυκό, που θα κερδίσει τους πελάτες σας όχι μόνο με τη γεύση αλλά και με την εμφάνιση!

Υλικά

Για τα σαβαγιάρ

- 1000γρ. μείγμα **Enjoy cake**
- 200γρ. νερό
- 400γρ. αυγά
- 100γρ. βελτιωτικό για παντεσπάνι

Για την κρέμα

- 1000γρ. μείγμα **Regina Gold**
- 2500γρ. σαντιγύ
- 2500γρ. κρύο νερό

Για το γαρνίρισμα

- Φρούτα εποχής της αρεσκείας μας

Εκτέλεση

Για τα σαβαγιάρ

1. Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με σύρμα για 1' στην πρώτη ταχύτητα και για 4' στην τρίτη ταχύτητα, μέχρι το μείγμα μας να ασπρίσει και να έχει αφράτη και σφιχτή δομή
2. Κόβουμε με σακούλα ζαχαροπλαστικής με το ίσιο κορνέ σε μήκος 6 εκατοστών και πασπαλίζουμε με καστανή ζάχαρη
3. Ψήνουμε σε προθερμασμένο αερόφουρνο στους 180°C για 12 – 15'

Για την κρέμα

4. Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μίξερ με σύρμα στη δεύτερη ταχύτητα, μέχρι να ασπρίσει και να αφρατέψει η κρέμα
5. Συνθέτουμε το γλυκό μας προσθέτοντας φρούτα εποχής της αρεσκείας μας

Layer cake με Fine cake

Αυτό το πληθωρικό κέικ με κρέμα, φρούτα και μαρμελάδα προσφέρει μοναδικές ευρήξεις γεύσεων και υφών! Δοκιμάστε το!

Υλικά

Για το παντεσπάνι

- 1000γρ. μείγμα **Fine cake**
- 500γρ. νερό
- 300γρ. ηλιέλαιο
- 100γρ. βελτιωτικό για παντεσπάνι

Για την κρέμα

- 1000γρ. μείγμα **Regina Gold**
- 2500γρ. νερό
- 2500γρ. σαντιγύ

Για το γαρνίρισμα

- Φρούτα εποχής της αρεσκείας μας ή/και μαρμελάδα

Εκτέλεση

Για το παντεσπάνι

1. Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ για 5' στη 2η ταχύτητα
2. Τοποθετούμε σε τσέρκι Φ24εκ.
3. Ψήνουμε στους 165°C σε αερόφουρνο για περίπου 35 – 40'
4. Κόβουμε οριζόντια σε 3 τεμάχια

Για την κρέμα

5. Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μίξερ με σύρμα στη δεύτερη ταχύτητα, μέχρι να ασπρίσει και να αφρατέψει η κρέμα
6. Την τοποθετούμε σε μπωλ, σκεπάζουμε με μεμβράνη και τοποθετούμε στο ψυγείο για 2 ώρες
7. Ξαναχτυπάμε για 2' για να αποκτήσει γυαλάδα και λεία υφή
8. Συνθέτουμε το layer cake προσθέτοντας κρέμα σε κάθε επίπεδο και γαρνίρουμε με μαρμελάδα (προαιρετικά) και φρούτα της αρεσκείας μας





KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS

*Μη διστάσετε για οποιαδήποτε απορία
να επικοινωνήσετε με την τεχνική μας ομάδα!*

Σπετσών 1, 187 55, Κερατσίνι
Τ: 210 56 15 410, F: 210 56 15 717
E: kenfood@loulisgroup.com

www.kenfood.com



Proudly
developed by



LOULIS
Food Ingredients