

Αγγλική Πουτίγκα

300 γρ. αλεύρι
200 γρ. ζάχαρη
200 γρ. σταφίδες
100 γρ. φρούτα γλασέ
200 γρ. δαμάσκηνα
3 αυγά
100 γρ αμύγδαλα
200 γρ. βούτυρο
100 ml μπίρα μιάρη
λίγο ρούμι για τα φρούτα



βούτυρο με ρούμι
βούτυρο 100 γρ.
καστανή ζάχαρη 120 γρ.
ρούμι 50 ml
σπάγγος
λαδόκολα
πετσέτα



Ανακατεύουμε το αλεύρι με τη ζάχαρη, τη μπίρα, τα αυγά, το βούτυρο (λιωμένο και μετά τα μαριναρισμένα φρούτα. Αφήνουμε τη μίξη για 12 ώρες. Αφήνουμε σε μπεν μαρί για 3 ώρες.

Για το αρωματικό βούτυρο
Χτυπάμε τη ζάχαρη, το βούτυρο και σιγά σιγά το ρούμι.
Η πουτίγκα σερβίρεται ζεστή με το βούτυρο- ρούμι από πάνω.

Ραβελτονε

500 γρ. αλεύρι δυνατό
5 αυγά
200 γρ. βούτυρο
Ξύσμα λεμόνι - πορτοκάλι
300 γρ. αποξηραμένα φρούτα γλασέ και σταφίδες
αλάτι
90 γρ. μαγιά
150 γρ. άχνη
100 ml νερό



Ίδια διαδικασία με προζύμη και σιγά σιγά όλα τα υλικά.
Αφήνουμε να φουσκώσει (βάζοντας σε ένα τσέρκι με λαδόκολα) και ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 40 - 45 λεπτά.



Στόλε

400 γρ. αλεύρι δυνατό
100 γρ. γάλα
30 γρ. μαγιά ξερή
60 γρ. ζάχαρη
250 γρ. βούτυρο (αφήνουμε λίγο για επικάλυψη)
2 αυγά
ζάχαρη άχνη για πασπάλισμα
σταφίδες και αποξηραμένα φρούτα (100 γρ.)
λίγο ρούμι για τις σταφίδες



Κάνουμε προζύμη με τη μαγιά, το γάλα και λίγο αλεύρι. Συνεχίζουμε με το υπόλοιπο αλεύρι, τα αυγά και το βούτυρο λίγο - λίγο. Ανοίγουμε σε φύλλο τη ζύμη (αφού φουσκώσει) και τη γεμίζουμε με τα φρούτα. Διπλώνουμε και το αφήνουμε να ξαναφουσκώσει. Ψήνουμε στους 180 για 15 λεπτά και στους 200 για 30 λεπτά.



Μελομακάρονα

Υλικά
200 ml χυμό πορτοκαλιού
300 ml ελαιόλαδο ή μισό-μισό
30 γρ. βούτυρο
1/2 κ.τ.γ. σόδα
600 γρ. αλεύρι
50 γρ. άχνη
1 κ.τ.γ. κανέλα - γαρύφαλλο
200 γρ. καρύδι πασπάλισμα



Σιρόπι
300 ml νερό
400 γρ. ζάχαρη
200 γρ. μέλι
1 πορτοκάλι
2 κλωνάρικα κανέλας

Εκτέλεση
Προσθέτουμε το ελαιόλαδο, το χυμό σε ένα μείγμα και το προσθέτουμε στο αλεύρι με την άχνη, το γαρύφαλλο, την κανέλα και τη σόδα. Ζυμώνουμε για λίγη μόνο ώρα. Ξεκουράζουμε τη ζύμη και ψήνουμε στους 180 για 30-35 λεπτά.

Για το σιρόπι
Βράζουμε νερό με τη ζάχαρη και το πορτοκάλι με την κανέλα. Μόλις οβήσουμε τη φωτιά προσθέτουμε το μέλι.

Βουτάμε ζεστά τα μελομακάρονα στο κρύο σιρόπι.

Κουραμπιές

250 γρ. βούτυρο
100 γρ. αμύγδαλο καβουρδισμένο και σπασμένο
1/3 κ.τ.γ. μπέικιν
100 γρ. άχνη
1 κ.τ.γ. Μπράντι
500 γρ. αλεύρι
λίγο ροδόνηρο
άχνη για πασπάλισμα



Βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου. Χτυπάμε για αρκετά το νερό με την άχνη. Προσθέτουμε το αλεύρι, το μπέικιν, το μπράντι και το αμύγδαλο. Πλάθουμε μικρά μπαλάκια και ψήνουμε στους 170 για 25 λεπτά. Αφού κρυσώσουν ραντίζουμε με ροδόνηρο και πασπαλίζουμε με άχνη.

Βασιλόπιτα - Ίσουρέκι

500 γρ. αλεύρι δυνατό
100 γρ. ζάχαρη
100 γρ. βούτυρο
20 γρ. ξερή μαγιά
3 αυγά + 1 για άλοιμα
160 ml γάλα
50 γρ. σταφίδες
ξύσμα από πορτοκάλι, μαστίχα, μαχλέπι, κκουλέ



Ζεσταίνουμε λίγο γάλα (70 ml) και διαλύουμε λίγο αλεύρι και τη μαγιά (για την προζύμη). Αφού φουσκώσει η προζύμη κάνουμε μία μίξη με το υπόλοιπο αλεύρι, τη ζάχαρη, το αυγό, το υπόλοιπο γάλα και τα μυρωδικά. Προσθέτουμε την προζύμη και ζυμώνουμε ρίχνοντας και το βούτυρο (μαλακό σε θερμοκρασία δωματίου). Αφήνουμε να φουσκώσει το μείγμα και το ψήνουμε για 40 - 50 λεπτά στους 170 βαθμούς.



Γαλλικός Κορμός

Για το ρολό
180 γρ. κουβερούρα
κακάο για πασπάλισμα
6 αυγά (χωριστά κρόκους - ασπράδια)
βανίλια 100 γρ. ζάχαρη



Για τη γέμιση
250 γρ. κρέμα γάλακτος
150 γρ. λευκή σοκολάτα
150 γρ. κάστανα βρασμένα κομμένα
100 γρ. σταγόνες σοκολάτας
100 γρ. αποξηραμένο

Για την επικάλυψη
300 γρ. σοκολάτα
200 γρ. κρέμα γάλακτος
50 γρ. βούτυρο

Για τη γέμιση
Κάνουμε σαντιγί τα 150 γρ. κρέμας γάλακτος. Λιώνουμε την λευκή σοκολάτα με την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος και τα προσθέτουμε όλα στη σαντιγί. Το βάζουμε στο ψυγείο.

Για το ρολό
Χτυπάμε τα ασπράδια σε μαρέγκα μαζί με τη βανίλια και τη μισή ζάχαρη. Το αφήνουμε στο ψυγείο. Λιώνουμε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί. Χτυπάμε τους κρόκους, τη ζάχαρη, το κακάο, τη λιωμένη σοκολάτα. Το μείγμα του αυγού το κάνουμε ένα με την μαρέγκα. Απλώνουμε σε ένα ταψάκι με λαδόκολα το μείγμα και ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 25 λεπτά. Ξεφουρνίζουμε και αναποδογυρίζουμε το παντεσπάνι σε πασπαλισμένο πάγκο με κακάο. Γεμίζουμε και τυλίγουμε σε ρολό.

Για την επικάλυψη
Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος, λιώνουμε τη σοκολάτα και το βούτυρο και κάνουμε μία σάλτσα σοκολάτας. Γαρνίρουμε τον κορμό.

