



Ingredients for Success

Κέικ, Παντεσπάνια & Μάφινς

• R&H RICHCREME CAKE BASE

Εξαιρετικά ευέλικτη βάση με γεύση βανίλια για αυθεντικά Αμερικάνικα κρημ κέικ, μάφινς, curescakes, τούρτες κέικ, βασιλόπιτες, τάρτες, μηλόπιτες, πορτοκαλόπιτες, ρεβανί, κ.λ.π. Απλά προσθέτετε αυγά, λάδι και νερό για να δημιουργήσετε μια μεγάλη ποικιλία κέικ με απολαυστική γεύση, υπέροχο άρωμα, σωστό δέσιμο, κρεμώδη και εξαιρετικά αφράτη υφή, τέλεια εμφάνιση και πολύ μεγάλη διατηρησιμότητα, χάρη στη μεγάλη υγρασία που χαρίζει στα προϊόντα σας η βάση Richcreme Cake Base. Επιπλέον, το προϊόν συγκρατεί στο σωστό ύψος στην επιφάνεια του κέικ δάκρυα σοκολάτας, ξηρούς καρπούς ή φρούτα σε ζελέ και μετά το ψήσιμο. Μπορείτε ακόμα να προσθέσετε πάστα φρούτου Fruitice Πορτοκάλι ή Fruitice Φράουλα αλλά και σταγόνες φυτικόβούτυρου για να δώσετε μια πιο ιδιαίτερη γεύση στα κέικ σας.

Συσκευασία: Σακί 25 κιλών



• R&H CHOCOLATE RICHCREME CAKE BASE

Εύχρηστο προϊόν με καταπληκτική γεύση σοκολάτας για αυθεντικά Αμερικάνικα κρημ κέικ, μάφινς, curescakes, τούρτες κέικ, σοκολατόπιτες, κ.ά. Με την προσθήκη αυγών, λαδιού και νερού θα δημιουργήσετε μια μεγάλη γκάμα αφράτων γλυκισμάτων με πλούσια απολαυστική γεύση, υπέροχο άρωμα κακάο, σωστή δομή, εξαιρετικά κρεμώδη υφή, άψογη εμφάνιση και φυσικά πολύ καλή διατηρησιμότητα, χάρη στη μεγάλη υγρασία που χαρίζει στα προϊόντα σας. Επιπλέον, συγκρατεί ιδανικά στην επιφάνεια του κέικ δάκρυα σοκολάτας, ξηρούς καρπούς ή φρούτα σε ζελέ ακόμα και μετά το ψήσιμο. Μπορείτε επίσης να προσθέσετε πάστα φρούτου Fruitice Πορτοκάλι ή Fruitice Φράουλα.

Συσκευασία: Σακί 25 κιλών



Donuts

- **R&H SUPERBLEND RAISED DONUT BASE**

Η ιδανική βάση για αφράτα Αμερικάνικα ντόνατς μαγιάς, με ομοιόμορφη υφή, μεγάλη διόγκωση, υπέροχο άρωμα και εξαιρετική γεύση. Η βάση Superblend Raised Donut Base είναι εξαιρετικά ανθεκτική και έχει τη μοναδική ικανότητα να διατηρεί την άριστη ποιότητά της ακόμα και κάτω από τις πιο δύσκολες συνθήκες. Είναι απαραίτητη η προσθήκη νερού, μαγιάς και αλεύρου. Μπορείτε να διακοσμήσετε τέλεια τα ντόνατς σας με το ειδικό γλάσο επικάλυψης White Dipping Icing, να τα γεμίσετε με πλούσια Bavarian Crème Filling ή με λαχταριστή καραμέλα γάλακτος Dulce de Leche Arequipe.

Συσκευασία: Σακί 25 κιλών



Cookies & Bars

- **R&H COOKIE BASE ΒΑΝΙΛΙΑΣ**
- **R&H COOKIE BASE ΒΡΩΜΗΣ**

Κορυφαίας ποιότητας μείγματα για ασυναγώνιστα cookies Αμερικάνικου τύπου καθώς και για πεντανόστιμες μπάρες. Εγγυώνται σταθερό και εξαιρετικό αποτέλεσμα, εξασφαλίζουν cookies με απολαυστική, πλούσια γεύση, μαστιχωτή ή τραγανή υφή (ανάλογα τις προτιμήσεις), μεγάλη διατηρησιμότητα και ασυναγώνιστα λαχταριστή εμφάνιση. Με την προσθήκη ξηρών καρπών, αποξηραμένων φρούτων ή σοκολάτας της αρεσκείας σας, θα παρασκευάσετε επίσης γευστικότερες μπάρες με σωστή μαστιχωτή δομή. Πολύ εύκολα στη χρήση τους, μπορούν να χρησιμοποιηθούν και για άλλα εξαιρετικά γλυκίσματα όπως κέικ (π.χ. κέικ βρώμης), βάσεις για τάρτες και πολλά άλλα.

Συσκευασία: Σακί 12,5 κιλών



Κρέμες

• R&H GOURMET CRÈME CHEESE FILLING

Έτοιμη γέμιση με πραγματικό τυρί κρέμα. Διαθέτει βελούδινη υφή και πλούσια απολαυστική γεύση. Αφρατεύεται στο μίξερ και στη συνέχεια αναμειγνύεται με κρέμα γάλακτος, φυτική σαντιγύ ή κρέμα ζαχαροπλαστικής. Ιδανική για τσηζκέικ, τιραμισού, γλυκό μόκα, καπουτσίνο, εσπρέσο αλλά και ως γέμιση σε κέικ και δανέζικα.

Συσκευασία: Δοχείο 9,07 κιλών

• R&H BAVARIAN CREME FILLING

Έτοιμη προς χρήση κρέμα μπαβάριαν με πλούσια γεύση βανίλιας και τέλεια συμπεριφορά. Ιδανική για γεμίσεις σε ντόνατς, ταρτάκια, σου, εκλαίρ, κωκ, κρουασάν, δανέζικα, τρίγωνα πανοράματος κ.α. Είναι κατάλληλη για ψήσιμο και κατάψυξη. Προσφέρει εκπληκτική διατηρησιμότητα εκτός ψυγείου στα προϊόντα σας.

Συσκευασία: Δοχείο 18,14 & 9,07 κιλών

• R&H WALDORF PASTRY FILLING

Κρέμα με υπέροχη γεύση βανίλιας για γεμίσεις σε ντόνατς, ταρτάκια, κέικ, μάφιν, εκλαίρ. Ιδανική για ψήσιμο.

Συσκευασία: Σακί 22,68 κιλών

• R&H DULCE DE LECHE AREQUIPE

Εξαιρετικής ποιότητας Dulce de Leche (κρέμα καραμέλας γάλακτος), έτοιμη προς χρήση. Ιδανική για γέμιση ή επικάλυψη σε κέικ, τάρτες, τσουρέκια, σοκολατάκια, βουτήματα, μπισκότα κ.λ.π.

Συσκευασία: Δοχείο 5 κιλών



Επικαμνύσει & Icings

• R&H CHOCOLATE READY ICE

Εξαιρετικά γευστική κρέμα κακάο, έτοιμη προς χρήση, για επικάλυψη, γέμιση και γαρνίρισμα σε κέικ, ντόνατς, μάφινς, cupcakes, Αμερικάνικες τούρτες κ.α.

Συσκευασία: Δοχείο 10,43 κιλών

• R&H CREAM CHEESE ICING

Αφρατεμένη κρέμα τυριού με υπέροχη γεύση, έτοιμη προς χρήση, για επικάλυψη, γέμιση και γαρνίρισμα σε κέικ, ντόνατς, μάφινς, cupcakes, Αμερικάνικες τούρτες κ.α.

Συσκευασία: Δοχείο 8,16 κιλών

• R&H WHITE DIPPING ICING

Λευκό γλάσο επικάλυψης. Απαιτεί απλά ζέσταμα σε μπεν μαρί ή φούρνο μικροκυμάτων έως τους 35°C. Χαρίζει μία λεπτή, στεγνή και ελαστική επίστρωση με μαλακή υφή και υπέροχη γεύση σε προϊόντα όπως κέικ, ντόνατς, μάφινς, cupcakes, εκλέρ, τούρτες κέικ κ.α. Πολύ ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες και ταυτόχρονα κατάλληλο για προϊόντα κατάψυξης.

Συσκευασία: Δοχείο 10,88 κιλών



Πάστες Φρούτων

- R&H FRUITICE ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
- R&H FRUITICE ΦΡΑΟΥΛΑ

Πάστες φρούτων ιδανικές να δώσουν γεύση, άρωμα και χρώμα σε κέικ, cookies, βουτήματα, κουλούρια, μάφιν, cupcakes, βασιλόπιτες, κουραμπιέδες, κρέμες, ντόνατς, τσουρέκι, μπριός, παντεσπάνια, επιδόρπια κ.α. Είναι έτοιμες προς χρήση και αρκεί μια μικρή ποσότητα 3-5% ανά κιλό μείγματος προκειμένου να δώσουν απολαυστική γεύση, υπέροχο άρωμα πραγματικού φρούτου και ζωντανό χρώμα στις ζύμες. Οι πάστες φρούτων Fruitice είναι ιδανικές για προϊόντα που ψήνονται ή καταψύχονται και διατηρούν αναλλοίωτο το φρέσκο άρωμά τους και την πλούσια γεύση τους ακόμα και μετά το ψήσιμο.

Συσκευασία:

Δοχείο 4,54 κιλών



Φυτικά Έλαια & Λιπαρά

- BUNGE BAKERS CANOLA OIL

Λάδι ραφινέ κανόλα. Ιδανικό για κέικ, βασιλόπιτες, cookies, μάφινς, μελομακάρονα, κουλούρια και για όλες τις χρήσεις της ζαχαροπλαστικής. Δίνει μεγαλύτερη διάρκεια ζωής στα προϊόντα, είναι άοσμο και δεν ταγκίζει.

Συσκευασία: Δοχείο 17,45 λίτρων

- SHASTA ALL PURPOSE SHORTENING

Φυτικό λιπαρό ιδανικό για γλυκά ταψιού, τσουρέκι, κουραμπιέδες και για την κουλουροποιία. Συνδυάζεται ιδανικά με φρέσκο βούτυρο.

Συσκευασία:

Κιβώτιο 22,68 κιλών



Βασικές Συνταχές

ΚΕΙΚ & ΜΑΦΙΝΣ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

R&H Richcreme Cake Base1.000 γρ.
Αυγά.....350 γρ.
Λάδι Bunge Bakers Canola Oil.....300 - 330 γρ.
Νερό.....225 γρ.
Fruitice Πορτοκάλι ή Φράουλα (προαιρετικά).....30 γρ.
Σταγόνες Σοκολάτας (προαιρετικά).....100 γρ.

Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ τα αυγά, το **Bunge Bakers Canola Oil**, το νερό και το **Fruitice** της αρεσκείας μας. Έπειτα προσθέτουμε το **R&H Richcreme Cake Base**. Τα χτυπάμε με το φτερό στην 1η ταχύτητα για 1 λεπτό. Καθαρίζουμε τα τοιχώματα του κάδου και συνεχίζουμε το χτύπημα για 5 λεπτά ακόμα στη 2η ταχύτητα. Τέλος ρίχνουμε, αν θέλουμε, τις σταγόνες σοκολάτας 2 λεπτά πριν το τέλος του ζυμώματος.

Ψήσιμο:

Για Κέικ: 160 - 170°C για 45 λεπτά περίπου

Για Μάφινς: 185°C για 25 λεπτά περίπου

ΚΕΙΚ & ΜΑΦΙΝΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

R&H Chocolate Richcreme Cake Base1.000 γρ.
Αυγά.....350 γρ.
Λάδι Bunge Bakers Canola Oil.....300 γρ.
Νερό.....225 γρ.
Fruitice Πορτοκάλι ή Φράουλα (προαιρετικά).....30 γρ.
Σταγόνες Σοκολάτας (προαιρετικά).....100 γρ.

Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ τα αυγά, το **Bunge Bakers Canola Oil**, το νερό και το **Fruitice** της αρεσκείας μας. Έπειτα προσθέτουμε το **R&H Chocolate Richcreme Cake Base**. Τα χτυπάμε με το φτερό στην 1η ταχύτητα για 1 λεπτό. Καθαρίζουμε τα τοιχώματα του κάδου και συνεχίζουμε το χτύπημα για 5 λεπτά ακόμα στη 2η ταχύτητα.

Τέλος ρίχνουμε, αν θέλουμε, τις σταγόνες σοκολάτας και χτυπάμε για μισό λεπτό ακόμα.

Ψήσιμο:

Για Κέικ: 160 - 170°C για 45 λεπτά περίπου

Για Μάφινς: 185°C για 25 λεπτά περίπου

AMERICAN COOKIES

R&H Cookie Base Βανίλια1.000 γρ.
Shasta All Purpose Shortening150 γρ.
Νερό.....80 γρ.
Ξηροί Καρποί ή Φρούτα (προαιρετικά)100 - 200 γρ.

Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ το **R&H Cookie Base Βανίλια**, το **Shasta All Purpose Shortening** και το νερό. Ζυμώνουμε για 2-3 λεπτά στην 1η ταχύτητα με το φτερό. Προσθέτουμε τα φρούτα ή τους ξηρούς καρπούς (προαιρετικά) και χτυπάμε για 1 λεπτό ακόμα στην 1η ταχύτητα. Τέλος κόβουμε σε τεμάχια 50 - 70 γρ.

Ψήσιμο: 190°C για 8 λεπτά

ΝΤΟΝΑΤΣ ΜΑΓΙΑΣ

R&H Superblend Raised Donut Base1.000 γρ.
Αλεύρι τύπου 55500 γρ.
Αλεύρι Super500 γρ.
Φρέσκια Μαγιά60 γρ.
Νερό (παγωμένο).....950 γρ.

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί με τον γάντζο για 4 λεπτά στη χαμηλή ταχύτητα και για 10 - 12 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 10 λεπτά στον πάγκο και κατόπιν τη χρησιμοποιούμε. Στοφάρουμε στους 35 - 40°C με σχετική υγρασία 60 - 70% για περίπου 60 λεπτά. Τηγανίζουμε στους 180 - 185°C, για 1 λεπτό την κάθε πλευρά.

Αποκλειστικός Εισαγωγέας



KONTA AEBE 28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι Αττικής

Τηλ.: 210 2406990, 2406688, Fax: 210 2460694, e-mail: info@konta.gr, www.konta.gr

