

Συνταγές για παιδικά πάρτυ της Όλγας Κωνσταντινίδου



Πάστα Φλώρα

ΥΛΙΚΑ

- 2 κιλά αλεύρι μαλακό
- 1 κιλό μαργαρίνη
- 6 αυγά ολόκληρα
- 800 γρ. ζάχαρη
- Ξύσμα από πορτοκάλι
- 1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αφρατεύουμε τη ζάχαρη με την μαργαρίνη. Ρίχνουμε σταδιακά τα αυγά και προσθέτουμε κοσκινισμένο το αλεύρι με τα αρώματα. Η συνταγή αυτή, αφορά όλα τα βουτήματα.

Μικρό τσουρέκι στολισμένο

ΥΛΙΚΑ

- 5 αυγά
- 300 ml γάλα
- 130 γρ. βούτυρο γάλακτος
- 300 γρ. ζάχαρη
- 45 γρ. μαγιά φρέσκια
- Βανίλια
- Ξύσμα από πορτοκάλι
- Μαχλέπι
- Μαστίχα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λιώνουμε το βούτυρο στους 45° C. Ζεσταίνουμε το γάλα και λιώνουμε τη μαγιά. Στη συνέχεια χτυπάμε τα αυγά με την ζάχαρη σε ένα μπολ, με το σύρμα χειρός. Έπειτα βάζουμε το αλεύρι στο μίξερ με τον γάντζο, προσθέτωντας τα αυγά, το γάλα και στο τέλος σιγά-σιγά το βούτυρο και τα μυρωδικά. Κατόπιν, χτυπάμε το μείγμα για αρκετή ώρα, μέχρι να γυαλίσει. Ξεκουράζουμε και ξαναζυμώνουμε ελαφρά. Μόλις φουσκώσει η ζύμη, πλάθουμε στο επιθυμητό σχήμα και ψήνουμε για 45' με 50' στους 160° C. Εδώ τα βλέπουμε πλάσμένα σε μικρά μπαλάκια, μέσα σε καραμελόχαρτα και διακοσμημένα με χελωνίτσες.

Συνταγές από τον Γιάννη Παπαδόπουλο



ΥΛΙΚΑ (για ντακουάζ καρτόου)

- 550 γρ. βούτυρο 82%
- 400 γρ. ζάχαρη
- 250 γρ. ασπράδι
- 300 γρ. κρόκους αυγών
- 10 γρ. αλάτι
- 150 γρ. δεξτρόζη
- 550 γρ. αλεύρι ολικό
- 10 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 250 γρ. φουντούκια
- 800 γρ. καρότα
- 300 γρ. κρέμα πατισερ

ΥΛΙΚΑ (για κρέμα τζαντούγια)

- 2.800 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 400 ml γάλα
- 1 κιλό σοκολάτα τζαντούγια
- 20 γρ. ζελατίνη

ΥΛΙΚΑ (για κουτί σοκολάτας)

- 1.040 ml γάλα
- 600 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 270 γρ. ζάχαρη
- 270 γρ. κρόκους αυγών
- 800 γρ. σοκολάτα υγείας

ΥΛΙΚΑ (για κρέμα πατισερ)

- 4 κιλά γάλα
- 500 γρ. αυγά
- 500 γρ. κρόκους αυγών
- 625 γρ. ζάχαρη
- 425 γρ. αλεύρι μαλακό
- 200 γρ. βούτυρο 82%
- 2 γρ. βανίλια

ΥΛΙΚΑ (για μπισκούι)

- 125 γρ. νισεστέ
- 24 τμχ. αυγά
- 500 γρ. ζάχαρη
- 250 γρ. αλεύρι μαλακό

ΤΟΥΡΤΑ ΓΑΪΔΟΥΡΑΚΙ



ΥΛΙΚΑ (για παντεσπάνι λευκό)

- 1.332 γρ. αυγά
- 1.466 γρ. αλεύρι μαλακό
- 1.332 γρ. ζάχαρη
- 532 ml νερό
- 88 γρ. βέηεζ
- 52 γρ. μπέικιν πάουντερ

ΥΛΙΚΑ (για μπαβολουάζ φράουλα)

- 1 κιλό γάλα
- 250 γρ. ζάχαρη
- 200 γρ. κρόκους αυγών
- 9 τμχ. φύλλα ζελατίνης
- 440 γρ. πάστα φράουλα
- 1 κιλό σαντιγί

ΥΛΙΚΑ (για κρέμα αμυγδαλιού)

- 2 κιλό κρέμα πατισερι
- 1.500 γρ. σαντιγί

ΥΛΙΚΑ (για βάση σιροπιού)

- 3 κιλό νερό
- 2.800 γρ. ζάχαρη
- 2.800 γρ. γλυκόζη

ΥΛΙΚΑ (σιρόπι για λευκό παντεσπάνι)

- 1 κιλό βάση σιρόπι
- 200 γρ. ποτό κουαντρό
- 50 γρ. ποτό κουαντρό 60%

ΤΟΥΡΤΑ ΤΥΡΑΚΙ

