



ΣΥΝΤΑ...ΔΕΣ

τα πιο νόστιμα

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ!





ΣΥΝΤΑ...ΔΕΣ
τα πιο νόστιμα
ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ!



Την εποχή των Χριστουγέννων, τα πάντα είναι μαγικά. Παντού υπάρχουν φωτεινά, γιορτινά χαμόγελα, όλα είναι στολισμένα με αγάπη και τα σπίτια γεμίζουν με τις πιο ζεστές, λαχταριστές μυρωδιές που προκαλούν ευτυχία!

Για να γεμίσει απολαυστικές μυρωδιές και όμορφα συναισθήματα και το δικό σας σπίτι, μοιραζόμαστε μερικά μυστικά... υπέροχες Χριστουγεννιάτικες συνταγές, που θα ξετρελάνουν μικρούς και μεγάλους!

Μοιράστε χαρά, λοιπόν, σε όσους αγαπάτε, ετοιμάζοντας μοναδικό Χριστουγεννιάτικο κέικ με ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα, ακαταμάχητο ρολό χοιρινό με χουρμάδες και δαμάσκηνα, υπέροχη σούπα βελουτέ με γλυκοπατάτα και κολοκύθα και πολλά άλλα.

Καλές γιορτές!

www.sintages-jotis.gr



Πάστα βύσσινο-σοκολάτα

Υλικά

1 συσκευασία Βάση για τούρτα με γεύση Βανίλια ΓΙΩΤΗΣ • 800 ml (4 φλιτζ. τσαγιού) γάλα • Λίγο ποτό της αρεσκείας σας • 1 κονσέρβα κομπόστα βύσσινο • 100 ml (1/2 φλιτζ. τσαγιού) χυμό πορτοκάλι • 15 γρ. (3 κουτ. γλυκού) Κορν Φλάουρ ΓΙΩΤΗΣ • 1 φάκελος Κρέμα Ζαχαροπλαστικής με γεύση Σοκολάτα ΓΙΩΤΗΣ • 2 πλάκες Κουβερτούρα ΓΙΩΤΗΣ λιωμένες • 1 φάκελος Garni με γεύση Σοκολάτα ΓΙΩΤΗΣ • 1 φάκελος Κουβερτούρα σε Νιφάδες ΓΙΩΤΗΣ

Εκτέλεση

Κόβετε τη Βάση για τούρτα με γεύση Βανίλια ΓΙΩΤΗΣ και τοποθετείτε τη μισή σε ένα μεγάλο πυρέξ. Διαλύετε το ποτό σε 1 φλιτζάνι τσαγιού γάλα και σιροπιάζετε τις βάσεις. Στραγγίζετε την κονσέρβα βύσσινο. Σε μια κατσαρόλα βάζετε τον χυμό της κονσέρβας, τον χυμό πορτοκάλι και το Κορν Φλάουρ ΓΙΩΤΗΣ και αφήνετε να πάρουν μία βράση. Έπειτα, ρίχνετε και τα κομμάτια βύσσινο (κρατάτε 4-5 για διακόσμηση), αφήνετε να πάρει μια βράση, αποσύρετε από τη φωτιά και αφήνετε να κρυώσει. Χτυπάτε την Κρέμα Ζαχαροπλαστικής με γεύση Σοκολάτα ΓΙΩΤΗΣ, σύμφωνα με τις οδηγίες του φακέλου, και προσθέτετε τη μισή ποσότητα από τη λιωμένη Κουβερτούρα ΓΙΩΤΗΣ. Στην πρώτη βάση απλώνετε τη μισή από την κρέμα σοκολάτα και, από πάνω, στρώνετε την κρέμα βύσσινο. Απλώνετε και την υπόλοιπη κρέμα σοκολάτα και τοποθετείτε την υπόλοιπη βάση. Βάζετε το γλύκισμα στο ψυγείο, να παγώσει καλά. Σε ένα μπολ ετοιμάζετε το Garni με γεύση Σοκολάτα ΓΙΩΤΗΣ, σύμφωνα με τις οδηγίες του κουτιού, και προσθέτετε την άλλη μισή ποσότητα λιωμένης κουβερτούρας. Βγάζετε το γλυκό από το ψυγείο και απλώνετε το Garni Σοκολάτα που ετοιμάσατε. Διακοσμείτε το γλυκό σας με λίγα βύσσινα και Κουβερτούρα σε Νιφάδες ΓΙΩΤΗΣ.





Χριστουγεννιάτικο κέικ με ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα

Υλικά

1 Φαρίνα ΓΙΩΤΗΣ • 250 γρ. (1 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο ή μαργαρίνη • 400 γρ. (2 φλιτζ. τσαγιού) ζάχαρη • 2 γρ. (1/2 κουτ. γλυκού) αλάτι • 5 αυγά • 1 βανίλια • 80 γρ. κεράσι γλυκό του κουταλιού (χωρίς σιρόπι), ψιλοκομμένο • 80 γρ. περγαμόντο γλυκό του κουταλιού (χωρίς σιρόπι), ψιλοκομμένο • 70 γρ. μαύρες σταφίδες • 70 γρ. red berries αποξηραμένα • 200 ml (1 φλιτζ. τσαγιού) γάλα • 30 γρ. (6 κουτ. σούπας) κονιάκ • 50 ml (1/4 φλιτζ. τσαγιού) χυμός πορτοκάλι • Ξύσμα από 1 πορτοκάλι • 100 γρ. Κουβερτούρα σε Σταγόνες ΓΙΩΤΗΣ • 40 γρ. (1/3 φλιτζ. τσαγιού) φουντούκια • 40 γρ. καρύδια • 40 γρ. αμύγδαλα • Λίγη ζάχαρη άχνη προαιρετικά

Εκτέλεση

Χτυπάτε στο μίξερ, στη δυνατή ταχύτητα, το βούτυρο με τη ζάχαρη και το αλάτι, μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέτετε τα αυγά και συνεχίζετε το χτύπημα, μέχρι να φουσκώσουν. Ρίχνετε το γάλα, τον χυμό και το κονιάκ και χτυπάτε για 1 λεπτό ακόμα. Στη συνέχεια, με σπάτουλα ή κουτάλι, ανακατεύετε σιγά σιγά τη Φαρίνα ΓΙΩΤΗΣ, το ξύσμα, τη βανίλια, τους ξηρούς καρπούς (σπασμένους), τα φρούτα και την Κουβερτούρα σε Σταγόνες ΓΙΩΤΗΣ. Ψήνετε στους 180°C, για περίπου 40 λεπτά. Αφήνετε να κρυώσει λίγο και πασπαλίζετε με ζάχαρη άχνη.





Τούρτα αμυγδάλου με καρύδα και berries

Υλικά

1 συσκευασία Βάση για τούρτα με γεύση Βανίλια ΓΙΩΤΗΣ • 2 φακέλοι Κρέμα Ζαχαροπλαστικής με γεύση Βανίλια ΓΙΩΤΗΣ • 800 ml (4 φλιτζ. τσαγιού) γάλα • 1/2 συσκευασία Σιρόπι με γεύση Σοκολάτα ΓΙΩΤΗΣ • 80 γρ. καρύδα τριμμένη • 150 γρ. αμύγδαλο κροκάν **Για το σιρόπι:** 150 ml (3/4 φλιτζ. τσαγιού) νερό • 150 γρ. (3/4 φλιτζ. τσαγιού) ζάχαρη • 30 γρ. (6 κουτ. σούπας) λικέρ καρύδας **Για το γαρνίρισμα:** Berries • Αμύγδαλο φιλέ • Καρύδα τριμμένη • 1 συσκευασία Garni με γεύση Βανίλια ΓΙΩΤΗΣ • 400 ml (2 φλιτζ. τσαγιού) γάλα

Εκτέλεση

Βράζετε για 2 λεπτά το νερό και τη ζάχαρη για το σιρόπι και όταν κρύνει, προσθέτετε το λικέρ. Ετοιμάζετε τους δύο φακέλους Κρέμα Ζαχαροπλαστικής με γεύση Βανίλια ΓΙΩΤΗΣ, σύμφωνα με τις οδηγίες των φακέλων, και προσθέτετε την καρύδα. Σιροπιάζετε τη μιά Βάση για τούρτα με γεύση Βανίλια ΓΙΩΤΗΣ ελαφρά και βάζετε λίγο Σιρόπι Σοκολάτας ΓΙΩΤΗΣ, λίγο αμύγδαλο και το 1/3 της έτοιμης κρέμας. Επαναλαμβάνετε άλλες δύο φορές. Ετοιμάζετε το Garni Βανίλια ΓΙΩΤΗΣ, σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, και καλύπτετε όλη την τούρτα. Γαρνίρετε με τα berries, τα αμύγδαλα και την τριμμένη καρύδα.





Χριστουγεννιάτικο γλυκό με κρέμα και ζελέ πραλίνας

Υλικά

1 συσκευασία Βάση για τούρτα με γεύση Σοκολάτα ΓΙΩΤΗΣ • 1 φάκελος Κρέμα Ζαχαροπλαστικής με γεύση Πραλίνα ΓΙΩΤΗΣ • 1 φάκελος Κρέμα Ζαχαροπλαστικής με γεύση Μιλφέϊν ΓΙΩΤΗΣ • 1 L (4 φλιτζ. τσαγιού) γάλα **Πα το σιρόπι**: 75 ml (1/3 φλιτζ. τσαγιού) νερό • 75 γρ. (1/3 φλιτζ. τσαγιού) ζάχαρη • 15 γρ. (3 κουτ. σούπας) ρούμι **Πα το ζελέ πραλίνας**: 4 Φύλλα Ζελατίνης ΓΙΩΤΗΣ • 100 ml (1/2 φλιτζ. τσαγιού) κρέμα γάλακτος • 150 γρ. (3/4 φλιτζ. τσαγιού) πραλίνα φουντουκιού **Πα την**

γκανάζ: 200 γρ. Κουβερτούρα Γάλακτος ΓΙΩΤΗΣ • 100 ml (1/2 φλιτζ. τσαγιού) γάλα • 50 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) φουντούκια, σπασμένα

Εκτέλεση

Ετοιμάζετε το σιρόπι, βράζοντας για 2 λεπτά το νερό με τη ζάχαρη. Όταν κρυσώσει, προσθέτετε το ρούμι. Ετοιμάζετε το ζελέ, ζεσταίνοντας την κρέμα γάλακτος και προσθέτοντας τη Ζελατίνη ΓΙΩΤΗΣ, αφού πρώτα την έχετε μουλιάσει σε κρύο νερό, και την πραλίνα. Ανακατεύετε καλά και βάζετε το ζελέ σε ρηχό ταψάκι στο ψυγείο, μέχρι να πήξει. Ετοιμάζετε τις Κρέμες Ζαχαροπλαστικής ΓΙΩΤΗΣ, σύμφωνα με τις οδηγίες των φακέλων. Σε δίσκο, βάζετε τη μία Βάση για τούρτα με γεύση Σοκολάτα ΓΙΩΤΗΣ και τη σιροπιάζετε, με λίγο σιρόπι. Απλώνετε την έτοιμη Κρέμα Ζαχαροπλαστικής Πραλίνα και από πάνω, τη δεύτερη βάση. Σιροπιάζετε και τοποθετείτε το ζελέ πραλίνας. Βάζετε την τρίτη βάση, σιροπιάζετε και απλώνετε την έτοιμη Κρέμα Ζαχαροπλαστικής Μιλφέϊν. Βάζετε το γλύκισμα στην κατάψυξη, να παγώσει. Λιώνετε την Κουβερτούρα Γάλακτος ΓΙΩΤΗΣ. Ζεσταίνετε το γάλα και το ανακατεύετε με τη λιωμένη κουβερτούρα. Προσθέτετε τα φουντούκια και περιχύνετε το γλύκισμα.





Κορμός μπισκουί με φρούτα του δάσους και σοκολάτα

Υλικά

500 γρ. Κουβερτούρα Γάλακτος ΓΙΩΤΗΣ (3 πλάκες) • 20 γρ. (4 κουτ. γλυκού) Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ • 6 κρόκοι αυγού • 5 ασπράδια αυγού • 100 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) ζάχαρη • 175 γρ. (1½ φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ • 6 γρ. (1½ κουτ. σούπας) κανέλα • 50 γρ. (8 κουτ. σούπας) Κορν Φλάουρ ΓΙΩΤΗΣ • 80 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) ζάχαρη άχνη • 1 φάκελος Garni με γεύση Βανίλια ΓΙΩΤΗΣ • 200 ml (1 φλιτζ. τσαγιού) γάλα • 100 γρ. φρούτα του δάσους

Εκτέλεση

Ετοιμάζετε το μπισκουί: Χτυπάτε τα ασπράδια με τη ζάχαρη άχνη, να γίνουν μαρέγκα σφικτή. Σε ένα άλλο μπολ, χτυπάτε τους κρόκους με την κρυσταλλική ζάχαρη και το Κορν Φλάουρ ΓΙΩΤΗΣ και τα ενώνετε με τη μαρέγκα, σιγά σιγά. Τέλος, ρίχνετε το Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ, το Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ και την κανέλα. Απλώνετε το μίγμα σε ένα ταψί με λαδόκολλα και ψήνετε στο φούρνο στους 190°C, για 10 λεπτά. Όταν είναι έτοιμο, το σκεπάζετε με μια λαδόκολλα και το αφήνετε να κρυώσει. Ετοιμάζετε το Garni Βανίλια ΓΙΩΤΗΣ, σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Προσθέτετε τα φρούτα του δάσους και ανακατεύετε να πάνε παντού στην κρέμα. Λιώνετε την Κουβερτούρα Γάλακτος ΓΙΩΤΗΣ, σε μπεν μαρί. Παίρνετε το μπισκουί και καλύπτετε τα 2/3 με την κρέμα του δάσους. Με την βοήθεια της λαδόκολλας, τυλίγετε κυλινδρικά το μπισκουί. Το αφήνετε 30 λεπτά στο ψυγείο, να παγώσει. Βγάζετε τον κορμό από το ψυγείο, τον τοποθετείτε σε μια σχάρα από φούρνο και αρχίζετε να τον περιχύνετε με την κουβερτούρα, σε όλα τα σημεία. Καλό θα ήταν, κάτω από τη σχάρα να βάλετε μια λαδόκολλα, έτσι ώστε, σε περίπτωση που χρειαστείτε και άλλη κουβερτούρα, να την πάρετε από εκεί. Αφήνετε τον κορμό στο ψυγείο για 5 λεπτά, για να παγώσει η κουβερτούρα. Καλό θα ήταν, αν δεν φαγωθεί την ίδια μέρα να τον βάλετε στο ψυγείο. Πριν τον σερβίρετε, να τον βγάλετε έξω για 5 λεπτά, για να έρθει η σοκολάτα σε θερμοκρασία δωματίου.





Εκμέκ κανταΐφι με κρέμα μιλφέιγ και βύσσινο

Υλικά

250 γρ. φύλλο κανταΐφι κατεψυγμένο • 60 ml (3 κουτ. σούπας) βούτυρο λιωμένο • 200 γρ. (10 κουτ. σούπας) Μαρμελάδα Βύσσινο Fytro • 1 φάκελος Κρέμα Ζαχαροπλαστικής Μιλφέιγ ΓΙΩΤΗΣ
• 1 φάκελος Garni με γεύση Βανίλια ΓΙΩΤΗΣ • 800 ml (3 φλιτζ. τσαγιού) γάλα • Λίγη κανέλα
• 400 ml (2 φλιτζ. τσαγιού) νερό • 600 γρ. (3 φλιτζ. τσαγιού) ζάχαρη • 100 γρ. γλυκόζη • Μισό λεμόνι
• 30 ml (6 κουτ. σούπας) λικέρ μαστίχα

Εκτέλεση

Απλώνετε το κανταΐφι σε ένα πυρέξ 15 x 30 εκατοστών περίπου, το περικύνετε με το βούτυρο, το ψήνετε στους 160°C, στον αέρα, μέχρι να ροδίσει και το αφήνετε να κρυώσει. Βράζετε το νερό, τη ζάχαρη, τη γλυκόζη, το λικέρ μαστίχα και το λεμόνι, σιροπιάζετε το κανταΐφι και πασπαλίζετε με λίγη κανέλα. Ετοιμάζετε την Κρέμα Ζαχαροπλαστικής Μιλφέιγ ΓΙΩΤΗΣ, σύμφωνα με τις οδηγίες του φακέλου. Απλώνετε τη Μαρμελάδα Βύσσινο Fytro πάνω από το κανταΐφι και μετά την έτοιμη κρέμα μιλφέιγ. Ετοιμάζετε το Garni με γεύση Βανίλια ΓΙΩΤΗΣ, σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, το απλώνετε πάνω από την κρέμα και το βάζετε στο ψυγείο να παγώσει. Γαρνίρετε με ξηρούς καρπούς της αρεσκείας σας και σερβίρετε.





Σοκολατάκια και fondue με Σιρόπι Magic Cracky

Υλικά

1 συσκευασία Βάση για τούρτα με γεύση Σοκολάτα ΓΙΩΤΗΣ, σε κομματάκια • 100 γρ. (1/2 φάκελος)
Τριμμένο Μπισκότο ΓΙΩΤΗΣ • 1 πλάκα Κουβερτούρα ΓΙΩΤΗΣ • 200 γρ. (2/3 προϊόντος) Μαρμελάδα
Φράουλα Sweet & Balance ΓΙΩΤΗΣ

Υλικά για την επικάλυψη

Ξηροί καρποί της αρεσκείας σας • Τριμμένο Μπισκότο ΓΙΩΤΗΣ • Τρούφα Σοκολάτας ΓΙΩΤΗΣ • Party Décor ΓΙΩΤΗΣ • 1 Σιρόπι Magic Cracky ΓΙΩΤΗΣ

Εκτέλεση

Λιώνετε την Κουβερτούρα ΓΙΩΤΗΣ σε μπεν μαρί. Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά, ζυμώνετε και πλάθετε σε μπαλάκια. Βουτάτε τα μπαλάκια σε ξηρούς καρπούς, Τριμμένο Μπισκότο ΓΙΩΤΗΣ, την Τρούφα Σοκολάτας ΓΙΩΤΗΣ και το Party Décor ΓΙΩΤΗΣ και τα τοποθετείτε στην κατάψυξη, για να παγώσουν καλά. Βάζετε το Σιρόπι Magic Cracky ΓΙΩΤΗΣ σε ένα σκεύος για fondue και βουτάτε τα τρουφάκια, όσο το δυνατόν πιο παγωμένα. Αναμένετε λίγα δευτερόλεπτα, για να στερεοποιηθεί το Σιρόπι Magic Cracky ΓΙΩΤΗΣ.





Σούπα Βελουτέ με γλυκοπατάτα και κολοκύθα

Υλικά

200 γρ. (2 μέτρια) ξερά κρεμμύδια • 100 γρ. πράσο • 250 γρ. γλυκοπατάτες • 250 γρ. κίτρινη κολοκύθα γλυκιά • 150 ml (3/4 φλιτζ. τσαγιού) λευκό κρασί • 100 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) ελαιόλαδο • 1 λίτρο (5 φλιτζ. τσαγιού) ζωμός κοτόπουλο ή 2 κύβοι λαχανικών/κοτόπουλο σε 1 λίτρο (5 φλιτζ. τσαγιού) νερό • 125 γρ. ΓΙΩΤΗΣ Crème • Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Κόβετε σε κύβους τα λαχανικά σας. Ρίχνετε όλα τα υλικά, εκτός του ΓΙΩΤΗΣ Crème, σε μια κατσαρόλα, μαζί με τον ζωμό, και τα βράζετε σε χαμηλή φωτιά, μέχρι να μαλακώσουν. Τα πολτοποιείτε με το μπλέντερ. Αν δείτε ότι η σούπα είναι πολύ σφιχτή, αραιώνετε με λίγο νερό (ή ζωμό εάν έχετε κρατήσει). Κατά προτίμηση, περνάτε τη σούπα από σίτα. Προσθέτετε το ΓΙΩΤΗΣ Crème και ανακατεύετε.

Σημείωση: Εάν χρησιμοποιείτε κύβους, αλατίστε μόνο στο τέλος, σε περίπτωση που χρειαστεί.

Σερβίρισμα: Προτιμήστε να σερβίρετε τη σούπα με λάδι τρούφας ή ελαιόλαδο.





Γεμιστές πατάτες φούρνου

Υλικά

1500 γρ. (10 τεμάχια) πατάτες • 70 ml (1/3 φλιτζ. τσαγιού) ελαιόλαδο • 250 γρ. (2-3 τεμάχια) κρεμμύδια • 1 κόκκινη πιπεριά • 1 πράσινη πιπεριά • 150 ml (3/4 φλιτζ. τσαγιού) λευκό κρασί • 3 σκελίδες σκόρδο • 100 γρ. γαλοπούλα βραστή • 2 αυγά • 30 γρ. (1/4 φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ • 1/2 κουτ. γλυκού μουστάρδα • 50 ml (1/4 φλιτζ. τσαγιού) γάλα • 1 συσκευασία ΓΙΩΤΗΣ Crème • 120 γρ. (1 φλιτζ. τσαγιού) τριμμένο τυρί της αρεσκείας σας

Εκτέλεση

Πλένετε καλά τις πατάτες, τις τυλίγετε με αλουμινοχαρτο και ψήνετε, μέχρι να μαλακώσουν. Κόβετε την πατάτα κατά μήκος, την αδειάζετε και την πατάτε με ένα πιρούνι. Κόβετε τα κρεμμύδια σε φέτες και ψιλοκόβετε τις πιπεριές. Τα σοτάρετε στο ελαιόλαδο, προσθέτετε το σκόρδο και σβήνετε με το κρασί. Σιγοβράζετε, μέχρι να εξατμισθούν τα υγρά και προσθέτετε τη βραστή γαλοπούλα, τα αυγά και το Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ. Έπειτα, προσθέτετε τη μουστάρδα, το γάλα, την πατάτα, αλάτι, πιπέρι και ανακατεύετε. Γεμίζετε τις πατάτες με τη γέμιση. Χτυπάτε ελαφρώς το ΓΙΩΤΗΣ Crème και το απλώνετε επάνω από τις πατάτες. Πασπαλίζετε με το τριμμένο τυρί και ψήνετε στους 250°C, στον αέρα, μέχρι να πάρουν χρώμα.





Ρολό χοιρινό με κουρμάδες, δαμάσκηνα και μπέικον

Υλικά

Για το ρολό χοιρινό: 2-3 κουτ. σούπας Κορν Φλάουρ ΓΙΩΤΗΣ • 2 κιλά χοιρινός λαιμός, χωρίς κόκαλα, άκοπος • 3 κουτ. σούπας μουστάρδα • 1 κουτ. σούπας γλυκιά πάπρικα • 150 γρ. μπέικον σε φέτες • 200 γρ. κουρμάδες χωρίς κουκούτσια • 200 γρ. δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσια • 500 ml (2 ½ φλιτζ. τσαγιού) κόκκινο κρασί • 250 ml (1 ¼ φλιτζ. τσαγιού) νερό • 250 γρ. μανιτάρια λευκά, ολόκληρα • 400 γρ. (8 τεμάχια) κρεμμύδια στιφάδου, μικρά • 1 κυδώνι μεγάλο • Αλάτι, πιπέρι • 3-4 φύλλα

αλουμινόχαρτο **Για τον πουρέ πατάτας:** 1 συσκευασία Πουρές Πατάτας ΓΙΩΤΗΣ • 300 ml (1 ½ φλιτζ. τσαγιού) γάλα • 150 γρ. (3/4 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο • 200 γρ. (2 φλιτζ. τσαγιού) κεφαλογραβιέρα τριμμένη • Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Ανοίγετε και χτυπάτε το χοιρινό, για να γίνει ένα λεπτό φύλλο. Στρώνετε τα φύλλα αλουμινόχαρτο σε ένα ταψί. Μαρινάρετε το χοιρινό με μουστάρδα, αλάτι και πιπέρι και το τοποθετείτε πάνω στο αλουμινόχαρτο, κατά μήκος. Ρίχνετε τη γλυκιά πάπρικα κατά μήκος. Απλώνετε το μπέικον σε φέτες και ρίχνετε τους κουρμάδες και τα δαμάσκηνα. Τυλίγετε και σφιγγετε το χοιρινό με το αλουμινόχαρτο. Το ψήνετε στους 200°C, με αντιστάσεις, για 2 ώρες. Ανοίγετε κατά μήκος το αλουμινόχαρτο, ρίχνετε το κόκκινο κρασί και αφήνετε να ψηθεί μισή ώρα. Προσθέτετε στο ταψί το νερό και συνεχίζετε το ψήσιμο για άλλη μια ώρα περίπου, στους 180-200 °C, μέχρι να ψηθεί το κρέας. Μόλις ψηθεί, παίρνετε τα ζουμιά του, τα οποία πρέπει να είναι γύρω στα 3-4 φλιτζ. τσαγιού. Βάζετε μέσα σε κατσαρόλα τα μανιτάρια, τα κρεμμύδια στιφάδου, καθαρισμένα, και το κυδώνι, καθαρισμένο και κομμένο σε φέτες κυδωνάτες. Σκεπάζετε με τον ζωμό και βράζετε σε χαμηλή φωτιά, για 15-20 λεπτά. Βγάζετε από το ζουμί διαδοχικά τα μανιτάρια, τα κυδώνια και τέλος τα κρεμμύδια. Δοκιμάζετε τον ζωμό, μήπως χρειάζεται λίγο αλάτι, και τον δένετε με το Κορν Φλάουρ ΓΙΩΤΗΣ, αφού το έχετε αραιώσει σε κρύο νερό. Ετοιμάζετε τον Πουρέ Πατάτας ΓΙΩΤΗΣ, όπως αναγράφεται στις οδηγίες της συσκευασίας. Προσθέτετε το βούτυρο, το τριμμένο τυρί, το πιπέρι και το αλάτι. Κόβετε το ρολό σε φέτες. Τοποθετείτε κατά μήκος σε μια πατέλα τα κρεμμύδια, τα μανιτάρια και τον πουρέ, με κορνέ. Περιχύνετε με τη σάλτσα και γαρνίρετε, εάν θέλετε, με μυρωδικά (βασιλικό, μέντα και μαϊντανό).

