



Καλοκαιρινές
στιγμές απόλαυσης!





Καλοκαιρινές στιγμές απόλαυσης!

Οι πιο απολαυστικές αναμνήσεις έχουν γεύση καλοκαιριού! Συνταγές αφιερωμένες στην πιο ξέγνοιαστη και όμορφη εποχή... Συνταγές που θα δώσουν ακόμα πιο νόστιμη γεύση στο καλοκαίρι μας, θα μας δροσίσουν τις ζεστές μέρες και θα συνοδεύσουν τα καλοκαιρινά μας βράδια παρέα με φίλους...

Τα καλοκαιρινά φρούτα, οι δροσερές και ανάλαφρες γεύσεις, η ευκολία, οι ευφάνταστοι συνδυασμοί και το υπέροχο αποτέλεσμα είναι οι πρωταγωνιστές των καλοκαιρινών μας συνταγών... Ανακαλύψτε τις όλες στο νέο cookbook ΓΙΩΤΗΣ και απολαύστε το καλοκαίρι που ξεκινά...

Για ακόμα περισσότερες συνταγές, επισκεφτείτε τη σελίδα μας www.sintages-jotis.gr

Καλό καλοκαίρι!

Τάρτα λεμονιού



ΥΛΙΚΑ

Για τη βάση:

- 60 γρ. (1/3 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο ή μαργαρίνη λιωμένη
- 3 αυγά
- 75 ml (1/3 φλιτζ. τσαγιού) κρέμα γάλακτος
- 150 γρ. (3/4 φλιτζ. τσαγιού) ζάχαρη
- 8 γρ. Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ
- Ξύσμα από 3 λεμόνια
- 25 γρ. (3 κουτ. σούπας) χυμός λεμονιού
- Λίγη βανίλια

Για την κρέμα:

- 1 φάκελος Άνθος Αραβοσίτου με γεύση Λεμόνι ΓΙΩΤΗΣ
- 500 ml (2 ½ φλιτζ. τσαγιού) γάλα
- 100 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) ζάχαρη

Για το ζελέ:

- 1 φάκελος Φρούι Ζελέ με γεύση Λεμόνι ΓΙΩΤΗΣ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζετε στο μπολ του μίξερ όλα τα υλικά για τη βάση και τα χτυπάτε 2-3 λεπτά. Απλώνετε το μίγμα σε βουτυρωμένο και αλευρωμένο τσέρκι με διάμετρο 26 εκατοστά και ψήνετε στους 150°C (αέρας) για 30-40 λεπτά. Αφήνετε τη βάση να κρυώσει. Ετοιμάζετε το Άνθος Αραβοσίτου Λεμόνι σύμφωνα με τις οδηγίες του φακέλου αλλά χρησιμοποιώντας 500 ml γάλα και 100 γραμμάρια ζάχαρη και το απλώνετε πάνω από την κρύα βάση. Βάζετε το γλύκισμα στο ψυγείο μέχρι να κρυώσει η κρέμα. Ετοιμάζετε το Φρούι Ζελέ Λεμόνι, το απλώνετε πάνω από την κρέμα και βάζετε την τάρτα στο ψυγείο μέχρι να πήξει το ζελέ.



Ζελέ σοκολάτα



ΥΛΙΚΑ

- 1 συσκευασία Φρουί Ζελέ με γεύση Φράουλα ΓΙΩΤΗΣ (1 φάκελος)
- 250 ml (1 ¼ φλιτζ. τσαγιού) κρέμα γάλακτος
- 300 γρ. (3 φακέλους) Κουβερτούρα Γάλακτος σε Σταγόνες ΓΙΩΤΗΣ
- 60 ml (1/3 φλιτζ. τσαγιού) γάλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Διαλύετε το Φρουί Ζελέ Φράουλα σε 400 ml (2 φλιτζάνια τσαγιού) βραστό νερό, προσθέτετε την κρέμα γάλακτος και 200 γραμμάρια λιωμένη Σοκολάτα και ανακατεύετε. Μοιράζετε το Φρουί Ζελέ σε ατομικά μπολάκια και τα βάζετε στο ψυγείο μέχρι να πήξει ελαφρώς. Λιώνετε την υπόλοιπη Κουβερτούρα Γάλακτος, προσθέτετε το γάλα, ανακατεύετε καλά και απλώνετε το γλάσο πάνω από το ζελέ.



Ζελέ φράουλα με λευκή σοκολάτα



ΥΛΙΚΑ

- 500 ml (2 ½ φλιτζ. τσαγιού) κρέμα γάλακτος
- 500 ml (2 ½ φλιτζ. τσαγιού) γάλα
- 300 γρ. (3 φακέλους) Λευκή Σοκολάτα σε Σταγόνες ΓΙΩΤΗΣ
- 15 γρ. (1 ½ φακέλος) Ζελατίνη σε Φύλλα ΓΙΩΤΗΣ
- 10 γρ. (2 κουτ. σούπας) ρούμι
- 100 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) ζάχαρη
- 1 φάκελος Φρουί Ζελέ με γεύση Φράουλα ΓΙΩΤΗΣ
- Λίγες φράουλες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζετε σε ένα κατσαρολάκι τα Φύλλα Ζελατίνης με 3 κουταλιές της σούπας νερό και τα αφήνετε να μουλιάσουν. Προσθέτετε το γάλα και τη ζάχαρη και μόλις αρχίσουν να βράζουν, αποσύρετε το κατσαρολάκι από τη φωτιά και προσθέτετε το ρούμι και τη Λεύκη Σοκολάτα. Ανακατεύετε και τα αφήνετε να κρυώσουν. Μοιράζετε σε ατομικά ποτήρια ή μπολδάκια και τα βάζετε στο ψυγείο να πήξουν. Κόβετε τις φράουλες σε φέτες και τις μοιράζετε στα ποτήρια. Ετοιμάζετε το Φρουί Ζελέ Φράουλα και το απλώνετε πάνω από τις φράουλες. Βάζετε τα ποτήρια στο ψυγείο μέχρι να πήξει το ζελέ και σερβίρετε.



Κρέμα κανέλας με καραμελωμένα μήλα και μπισκότο



ΥΛΙΚΑ

- 1 φάκελος Κρέμα Ζαχαροπλαστικής με γεύση Βανίλια ΓΙΩΤΗΣ
- 400 ml (2 φλιτζ. τσαγιού) γάλα
- 5 γρ. (2 κουτ. γλυκού) κανέλα
- 500 γρ. Ξινόμηλα κομμένα σε κύβους
- 75 γρ. (1/3 φλιτζ. τσαγιού) Καστανή Ακατέργαστη Ζάχαρη Fytro
- 50 ml (1/4 φλιτζ. τσαγιού) ρούμι λευκό
- Λίγη βανίλια
- 1 κουτ. γλυκού βούτυρο φρέσκο
- 1 φάκελος Τριμμένο Μπισκότο ΓΙΩΤΗΣ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα κατσαρολάκι βάζετε την Καστανή Ακατέργαστη Ζάχαρη και την αφήνετε να λιώσει μέχρι να καραμελώσει. Προσθέτετε τα μήλα και τη βανίλια και τα αφήνετε να ψηθούν μέχρι να φύγει το πολύ νερό. Προσθέτετε το ρούμι και το αφήνετε να εξατμισθεί. Αποσύρετε το κατσαρολάκι από τη φωτιά, προσθέτετε το βούτυρο και τα αφήνετε να κρυώσουν. Ετοιμάζετε την Κρέμα Ζαχαροπλαστικής σύμφωνα με τις οδηγίες του φακέλου έχοντας προσθέσει κατά το χτύπημα και την κανέλα. Μοιράζετε το Τριμμένο Μπισκότο σε 6-8 μπολάκια κρατώντας 1 κουτάλι σούπας για γαρνίρισμα. Από πάνω απλώνετε τα καραμελωμένα μήλα και μετά την κρέμα κανέλας. Γαρνίρετε με το Τριμμένο Μπισκότο που έχετε κρατήσει και με λίγη κανέλα.



Μπαβαρουάζ μπανάνα



ΥΛΙΚΑ

- 2 κρόκοι αυγών
- 70 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) Ζάχαρη Άχνη ΑΝΘΟΣ
- Λίγη βανίλια
- 1 φάκελος Φρουί Ζελέ με γεύση Μπανάνα ΓΙΩΤΗΣ
- 2 μπανάνες πολτοποιημένες
- 150 ml (3/4 φλιτζ. τσαγιού) κρέμα γάλακτος
- 1 φάκελος Κουβερτούρα σε Σταγόνες ΓΙΩΤΗΣ (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ετοιμάζετε το Φρουί Ζελέ σύμφωνα με τις οδηγίες στη συσκευασία και αν θέλετε μπορείτε αντί για νερό να βάλετε χυμό φρούτων. Μετά προσθέτετε τον πουρέ μπανάνας. Σε μια μικρή κατσαρόλα βάζετε τους κρόκους και τη Ζάχαρη Άχνη και ανακατεύετε σε χαμηλή φωτιά συνεχώς. Προσθέτετε τη βανίλια και συνεχίζετε να ανακατεύετε, προσέχοντας να μη σβολιάσει και να μη βράσει. Αποσύρετε από τη φωτιά και ρίχνετε το Φρουί Ζελέ με τον πουρέ μπανάνας. Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος μέχρι να σταθεί και την ενσωματώνετε με απαλές κινήσεις στο Φρουί Ζελέ. Βάζετε την κρέμα μπαβαρουάζ σε φορμάκια ή σε μια μεγάλη φόρμα και την αφήνετε στο ψυγείο να παγώσει για 2-3 ώρες. Ξεφορμάρετε το γλύκισμα και αν θέλετε το περιχύνετε με λιωμένη Κουβερτούρα ΓΙΩΤΗΣ.



Παγωτό πορτοκάλι-πραλίνα



ΥΛΙΚΑ

- 1 κουτί Μίγμα για Παγωτό με γεύση Βανίλια ΓΙΩΤΗΣ
- 700 ml (3 ½ φλιτζ. τσαγιού) γάλα
- 500 γρ. πορτοκάλια
- 400 γρ. (2 φλιτζ. τσαγιού) ζάχαρη
- Χυμός από ½ λεμόνι
- 300 ml (1 ½ φλιτζ. τσαγιού) νερό
- 200 γρ. Praline Dream ΓΙΩΤΗΣ
- 1 φάκελος Κουβερτούρα Γάλακτος σε Σταγόνες ΓΙΩΤΗΣ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζετε ελαφρώς τη φλούδα στα πορτοκάλια και μετά τα κόβετε σε ροδέλες. Τα βάζετε σε μια κατσαρόλα μαζί με τη ζάχαρη, το νερό και τον χυμό λεμονιού και τα αφήνετε να σιγοβράσουν για 45 περίπου λεπτά μέχρι να δέσει το σιρόπι. Στραγγίζετε, κόβετε τις ροδέλες στη μέση και στρώνετε 10-12 κομμάτια σε μία φόρμα παγωτού. Ετοιμάζετε το παγωτό σύμφωνα με τις οδηγίες του κουτιού, προσθέτετε το γλάσο, το Praline Dream και τα υπόλοιπα πορτοκάλια (ψιλοκομμένα) και ανακατεύετε. Το αδειάζετε στη φόρμα και το βάζετε να παγώσει. Λιώνετε την Κουβερτούρα, προσθέτετε το γάλα, ανακατεύετε καλά και γλασάρετε το παγωτό.



Smoothie μπισκότο-καραμέλα-μπανάνα



ΥΛΙΚΑ

- 1 μπανάνα
- 1 κουτ. σούπας Σιρόπι Καραμέλας ΓΙΩΤΗΣ
- 3 κουτ. σούπας Τριμμένο Μπισκότο ΓΙΩΤΗΣ
- 100 ml (1/2 φλιτζ. τσαγιού) γάλα
- 1 φλιτζ. τσαγιού πάχος
- 100 ml (1/2 φλιτζ. τσαγιού) κρέμα γάλακτος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζετε στο blender όλα τα υλικά, χτυπάτε για 1-2 λεπτά και σερβίρετε.



Λαζάνια με ντομάτα



ΥΛΙΚΑ

- 1 συσκευασία Μπεσαμέλ ΓΙΩΤΗΣ
- 1 κουτί λαζάνια
- 2 κονσέρβες ντοματάκια
- 1 φύλλο δάφνης (προαιρετικά)
- 1.500 ml (7 ½ φλιτζ. τσαγιού) γάλα
- 200 γρ. (2 φλιτζ. τσαγιού) κίτρινο τυρί τριμμένο
- Αλάτι, πιπέρι, λίγη ζάχαρη
- 3 κουτ. σούπας βούτυρο
- Ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια κατσαρόλα βάζετε 5 κουταλιές ελαιόλαδο, τα ντοματάκια και νερό όσο και οι 2 κονσέρβες, αλάτι, μία πρέζα ζάχαρη και το φύλλο δάφνης και τα αφήνετε να βράσουν για 20 λεπτά. Ετοιμάζετε τη Μπεσαμέλ σύμφωνα με τις οδηγίες του κουτιού. Σε ένα μεγάλο πυρέξ βάζετε τη σάλτσα ντομάτας, μετά απλώνετε μια στρώση λαζάνια, τη μισή Μπεσαμέλ και το μισό τυρί, και επαναλαμβάνετε άλλη μια φορά τις στρώσεις. Από πάνω βάζετε το βούτυρο και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C (αέρας) για 30 λεπτά μέχρι να ροδίσουν τα λαζάνια.



Πίτσα με πουρέ και λουκάνικο



ΥΛΙΚΑ

- 1 πακέτο σφολιάτα
- 1 συσκευασία Πουρές Πατάτας ΓΙΩΤΗΣ
- 300 ml (1 ½ φλιτζ. τσαγιού) γάλα
- 200 γρ. λουκάνικα σε φέτες
- 2 πράσινες πιπεριές κομμένες σε ροδέλες
- 100 γρ. (½ φλιτζ. τσαγιού) κίτρινο τυρί τριμμένο (ή σε φέτες)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνετε τον φούρνο και βάζετε τη σφολιάτα σε μια λαδόκολλα πάνω στο ταψί. Την τρυπάτε με ένα πιρούνι και την ψήνετε για 15 λεπτά. Σε μια κατσαρόλα ετοιμάζετε τον Πουρέ σύμφωνα με τις οδηγίες του κουτιού. Απλώνετε τον Πουρέ πάνω στη σφολιάτα και από πάνω το τυρί, τα λουκάνικα και την πιπέρια. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C με αντίσταση, μέχρι να ροδίσει.



Τάρτα σπανάκι με μπεσαμέλ



ΥΛΙΚΑ

- 450 γρ. φύλλο κρούστας
- 900 γρ. κολοκυθάκια καθαρισμένα και τριμμένα (σε χοντρό τρίφτη)
- 250 γρ. κρεμμύδι ξερό
- 100 γρ. κρεμμύδι φρέσκο
- 200 γρ. πράσο
- 3 σκελίδες σκόρδο
- 200 γρ. ελαιόλαδο
- 200 γρ. λευκό κρασί
- Πιπέρι, αλάτι
- 150 γρ. γραβιέρα
- 150 γρ. φέτα
- 5 αυγά
- 100 γρ. Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ
- ½ ματσάκι άνηθο
- 2 φακέλους Μπεσαμέλ ΓΙΩΤΗΣ
- 1.000 ml γάλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στοάρετε στο ελαιόλαδο τα κρεμμύδια, το πράσο και το σκόρδο. Σβήνετε με κρασί και σιγοβράζετε μέχρι να πιούν το νερό τους όλα τα υλικά. Μόλις σοταριστούν προσθέτετε τα κολοκυθάκια και ανακατεύετε για 1-2 λεπτά και αλατοπιπερώνετε. Προσθέτετε την τριμμένη φέτα, τη γραβιέρα, τα 3 αυγά, το Αλεύρι και τον άνηθο. Λαδώνετε τα φύλλα και τα στρώνετε στο ταψί και γυρνάτε τις άκρες προς τα μέσα. Βάζετε τη γέμιση. Ετοιμάζετε τη Μπεσαμέλ σύμφωνα με τις οδηγίες και προσθέτετε 2 αυγά. Ψήνετε στους 200°C με αντιτάσεις για 45 λεπτά.

