

Εορταστικές Γεύσεις



- Υλικά:**
- 4 τεμ. φιλέτο μπούτι κοτόπουλου
 - Τυρί φέτα
 - Λιαστή ντομάτα
 - 8 τεμ. μπέικον σε λωρίδες
 - 16 τεμ. bresaola σε φέτες
 - 4 τεμ. μισές ροδέλες πορτοκαλιού/σαγκουίνι/πόμελο
 - Κλαράκι δενδρολίβανου
 - **25-30 g Γέμιση Κάστανο - Δαμάσκηνο** (για κάθε τεμάχιο)
 - **20 g/kg Καρύκευμα Κοτόπουλο Extra**
 - **Μηκονόσπορος**



- Εκτέλεση:**
- Βάζουμε τα φιλέτα μπούτι κοτόπουλου μέσα σε μεμβράνη και τα χτυπάμε ελαφρώς ώστε να λεπτύνουν. Καρυκεύουμε με **Καρύκευμα Κοτόπουλο Extra**.



- Απλώνουμε το φιλέτο και βάζουμε μέσα δύο φέτες bresaola. Από πάνω τοποθετούμε τη **Γέμιση Κάστανο - Δαμάσκηνο**, τη λεπτοκομμένη λιαστή ντομάτα και ένα μπαστουνάκι από τυρί φέτα.
- Τυλίγουμε σε ρολάκι και εξωτερικά καλύπτουμε με δύο λωρίδες μπέικον. Δένουμε με ένα λωρ κατά μήκος και δύο στο πλάτος του παρασκευάσματος.
- Στολίζουμε με μισές ροδέλες σαγκουίνι και ένα κλαράκι δενδρολίβανου και πασπαλίζουμε με σουσάμι και **Μηκονόσπορο**.

- Ψήσιμο:**
- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C με αέρα για περίπου 25-30 λεπτά, ανάλογα με το μέγεθος του ρολού. Για τραγανό μπέικον, ψήνουμε ξεσκέπαστο τα τελευταία 10 λεπτά.



CANNOLI ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΜΕΣΟΓΕΙΟΥ

- Υλικά:**
- 1,1 kg κιμάς ανάμικτος
 - 10-14 λεπτοκομμένα χοιρινά μπριζολάκια άνευ οστού (Ανάλογα τα g που θα κοπούν τα μπαλάκια του κιμά)
 - Κομματάκια μανούρι
 - Μισές ροδέλες πορτοκαλιού/σαγκουίνι/πόμελο
 - Κλαράκι δενδρολίβανου
 - 275 mL νερό
 - **137,5 g Combi Γιαννιώτικο**
 - **20-30 g Γέμιση Λαχανικών για κάθε τεμ.**
 - **Καρύκευμα Roasty** (για πασπάλισμα)
 - **Πανάρισμα Arizona Plus** (για πανάρισμα)



- Εκτέλεση:**
- Σε μια μπασίνα βάζουμε το νερό, το **Combi Γιαννιώτικο** και τον κιμά. Ανακατεύουμε πολύ καλά μέχρι να ενσωματωθούν πλήρως τα υλικά.



- Μερικοποιούμε σε μπαλάκια των 200 g και τα πατάμε σε κυκλικό σχήμα όπως το μπιφτέκι. Περνάμε από το **Πανάρισμα Arizona Plus** μόνο την περίμετρο του μπιφτεκιού.
- Πασπαλίζουμε τα μπριζολάκια με **Καρύκευμα Roasty**. Έπειτα βάζουμε τη **Γέμιση Λαχανικών** και τα κομματάκια μανούρι στο κέντρο από δύο ενωμένα μπριζολάκια, τα τυλίγουμε σε πουράκι και το τοποθετούμε στο κέντρο του μπιφτεκιού.
- Βάζουμε το παρασκεύασμα σε καραμελόχαρτο δίνοντάς του σχήμα "cannoli". Στολίζουμε με μισές φέτες πορτοκαλιού και κλαράκι δενδρολίβανου. Τέλος, δένουμε με λωρς ή πολύχρωμο σπάγγο μαγειρικής.

- Ψήσιμο:**
- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C με αέρα, για περίπου 30-35 λεπτά, ανάλογα με το πάχος του κιμά.



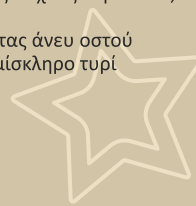
- Η φέτα πορτοκαλιού μπορεί να αφαιρεθεί πριν το ψήσιμο και να τοποθετηθεί λίγο πριν το τέλος, ώστε να διατηρήσει την εμφάνιση και το άρωμά της χωρίς να καεί.



ΣΦΟΛΙΑΤΙΝΑ ΚΗΠΟΥΡΟΥ

03

- Υλικά:**
- 10 λωρίδες σφολιάτας πλάτους 6-7 εκ.
 - Κολοκυθάκι κομμένο σε ροδέλες πάχους περίπου 0,5 εκ.
 - 600 g κιμάς ανάμικτος
 - 10 λεπτοκομμένες φέτες πανσέτας άνευ οστού
 - Mozzarella sticks / Sticks από ημίσκληρο τυρί
 - 150 mL νερό
 - 75 g **Combi House Μπιφτέκι**
 - 150-200 g **Γέμιση Λαχανικών**
 - **Μαρινάδα Caramelised Onion** (για εξωτερικό άλειμμα)



Εκτέλεση: - Σε μια μπασίνα βάζουμε το νερό, το **Combi House Μπιφτέκι** και ανακατεύουμε καλά. Προσθέτουμε την **Γέμιση Λαχανικών**, τον ανάμικτο κιμά και ομογενοποιούμε το μείγμα.



- Κόβουμε τη σφολιάτα σε λωρίδες πλάτους 6-7 εκ. και τα κολοκυθάκια σε ροδέλες πάχους περίπου 0,5 εκ.
- Τοποθετούμε τις ροδέλες κολοκυθίου κατά μήκος της σφολιάτας ώστε να επανωτίζονται, αφήνοντας το μισό μέρος από κάθε ροδέλα να εξέχει και ένα περιθώριο στο τέλος της λωρίδας.
- Πάνω στη σφολιάτα, απλώνουμε μια λεπτή στρώση από τον κιμά. Τοποθετούμε πάνω της κατά μήκος μία λωρίδα πανσέτας.
- Με πινέλο, αλείφουμε με τη **Μαρινάδα Caramelised Onion** και με ένα stick mozzarella/ stick από ημίσκληρο τυρί να καλύπτει το πλάτος της σφολιάτας, τυλίγουμε σε ρολό.
- Αλείφουμε εξωτερικά με λίγη ακόμη **Μαρινάδα Caramelised Onion**.

Ψήσιμο: - Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C με αέρα, για περίπου 35-40 λεπτά, μέχρι να ροδίσει η σφολιάτα και να ψηθεί ο κιμάς στο εσωτερικό.



- Αν οι ροδέλες είναι λεπτές, τις αλείφουμε με λίγο ελαιόλαδο ή τις καλύπτουμε με αντικολλητικό χαρτί στα πρώτα 15-20 λεπτά ψησίματος.

ΤΕΡΙΝΑΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

04

- Υλικά:**
- 1 kg κιμάς ανάμικτος
 - Τυρί φέτα
 - Κρέμα τυριού
 - 250 mL νερό
 - 125 g **Combi House Κεφτεδάκι**
 - 250-350 g **Γέμιση Λαχανικών**
 - **Πανάρισμα Arizona Plus** (για πανάρισμα)
 - 1 kg **Κουρκούτι Σνίτσελ** / 2 kg νερό



Εκτέλεση: - Βάζουμε σε μια τερίνα (ιδανικά ημικυκλική) μεμβράνη, η οποία να προεξέχει δεξιά και αριστερά.



- Σε μια μπασίνα αναμειγνύουμε το νερό και το **Combi House Κεφτεδάκι** με τον κιμά.
- Σε άλλο σκεύος βάζουμε τη **Γέμιση Λαχανικών**, τη φέτα, την κρέμα τυριού και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- Βάζουμε τον κιμά στην τερίνα καλύπτοντας τα τοιχώματα και έπειτα γεμίζουμε με τη γέμιση λαχανικών και τυριών. Κλείνουμε την τερίνα με κιμά και διπλώνουμε προς τα μέσα τη μεμβράνη σφιχτά. Βάζουμε στο ψυγείο για καλύτερο αποτέλεσμα.
- Σε ένα σκεύος φτιάχνουμε το **Κουρκούτι για Σνίτσελ** και εμβαπτίζουμε το παρασκεύασμα μας σε αυτό. Αμέσως μετά, πανάρουμε με **Πανάρισμα Arizona Plus**.

Ψήσιμο: - Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C με αέρα για περίπου 30-35 λεπτά, ανάλογα με το βάρος και το πάχος του κιμά.



- Αν το παρασκεύασμα είναι πιο ψηλό, μειώνουμε τη θερμοκρασία στους 170°C και αυξάνουμε τον χρόνο ψησίματος.





- Υλικά:**
- 550 g κιμάς χοιρινός
 - Κρέμα τυριού
 - Μανούρι
 - Πουρές πατάτας
 - Κροκάν ξηρών καρπών
 - 220 mL νερό
 - **110 g Combi Σουτζουκάκι 02**
 - **100-200 g συνολικά Γέμιση Κάστανο - Δαμάσκηνο** (10-20 g για κάθε τεμ.)
 - **Φρυγανιά Πανέ Tricolore** (για πανάρισμα)
 - **1 kg Κουρκούτι Σνίτσελ / 2 kg νερό**
 - **20 g Καρύκευμα Τζατζίκι / 1 kg γιαούρτι**



- Εκτέλεση:**
- Σε μπασίνα αναμειγνύουμε το νερό και το **Combi Σουτζουκάκι 02** με τον χοιρινό κιμά. Ανακατεύουμε καλά μέχρι να προκύψει ομοιογενές μείγμα.
 - Σε δεύτερο σκεύος, αναμειγνύουμε τη **Γέμιση Κάστανο - Δαμάσκηνο**, την κρέμα τυριού και το μανούρι έως ότου το μείγμα γίνει σχετικά σφιχτό.
 - Πλάθουμε τη ζύμη κιμά σε στρογγυλά κομμάτια 70 g. Δημιουργούμε εσοχή στο κέντρο και γεμίζουμε με το παραπάνω μείγμα. Κλείνουμε προσεκτικά και τοποθετούμε κάθε κομμάτι σε τριγωνικό τσερκι, δίδοντας του το τελικό σχήμα.
 - Βυθίζουμε το τριγωνικό παρασκεύασμα σε **Κουρκούτι Σνίτσελ** και αμέσως το περνάμε από **Φρυγανιά Πανέ Tricolore**, φροντίζοντας να καλυφθεί ομοιόμορφα.
 - Στο επάνω μέρος τοποθετούμε μια ροζέτα πουρέ πατάτας αρωματισμένη με **Καρύκευμα Τζατζίκι** και πασπαλίζουμε με κροκάν ξηρών καρπών.

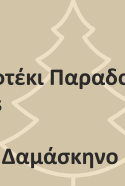
Ψήσιμο: - 180°C με αέρα για περίπου 30 λεπτά.



ΠΟΡΚΝΕΣΤ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ

06

- Υλικά:**
- 700 g κιμάς χοιρινός
 - Κρέμα τυριού
 - Πουρές πατάτας
 - 175 mL νερό
 - **87,5 g Combi House Μπιφτέκι Παραδοσιακό**
 - **Πανάρισμα Acarulco Plus** (για πανάρισμα)
 - **40-50 g Γέμιση Κάστανο - Δαμάσκηνο** (για κάθε τεμ.)
 - **Καρύκευμα Τζατζίκι 20 g / 1 kg γιαουρτιού**



- Εκτέλεση:**
- Σε μία μπασίνα βάζουμε το νερό, το **Combi House Μπιφτέκι Παραδοσιακό** και τον χοιρινό κιμά. Ανακατεύουμε πολύ καλά μέχρι να ομογενοποιηθεί πλήρως το μείγμα.
 - Τοποθετούμε 250 g από τη ζύμη σε τετράγωνο τσερκι, δημιουργώντας φωλιά στη μέση. Αφαιρούμε το τσερκι και πανάρουμε περιμετρικά με το **Πανάρισμα Acarulco Plus**.
 - Στη βάση της φωλιάς βάζουμε λίγη κρέμα τυριού και από πάνω τη **Γέμιση Κάστανο - Δαμάσκηνο**.
 - Σε άλλο σκεύος ετοιμάζουμε τον πουρέ πατάτας, προσθέτοντας **Καρύκευμα Τζατζίκι**. Με σακούλα ζαχαροπλαστικής σχηματίζουμε ροζέτα πουρέ πάνω από τη φωλιά.
 - Στολίζουμε με κροκάν ξηρών καρπών και κλωναράκι σχινοπόρασσο.

Ψήσιμο: - Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C με αέρα για περίπου 30-35 λεπτά, μέχρι να ροδίσει η βάση και να ζεσταθεί καλά η γέμιση.



ΠΑΠΑΔΗΜΗΤΡΙΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

Βιομηχανική Περιοχή Θεσσαλονίκης, Σίνδος Γ' Περιοχή

Κεντρικό: Δ.Α. 10 Ο.Τ. 43

Υποκατάστημα, Αποθήκη: Δ.Α. 13 & NB 7 Ο.Τ. 36

T.K. 570 22 T.Θ. 1042

Τηλ.: 2310 797.388, 797.688

E-mail: info@papadimitriou.com.gr

www.papadimitriou.com.gr

Η εταιρία είναι πιστοποιημένη με:

