



από τη Βέφα
Αλεξιάδου

Οι 20

καλύτερες
συνταγές για

σοκολάτα

ΔΙΕΘΝΗΣ
ΒΡΑΒΕΥΣΗ

SAISON
INTERNATIONALE
*Love
Gourmand*
PÉRIODEUX
DIPLOME D'HONNEUR



ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

Φίλες μου,

Η σοκολάτα, η πλέον απολαυστική λιχουδιά, είναι αυτή που περισσότερο από κάθε άλλο τι στον κόσμο ικανοποιεί την επιθυμία μας για κάτι γλυκό. Το υπέροχο άρωμά της και η πλούσια γεύση της συντελούν στη δημιουργία φανταστικών κέικ, παγωτών και άλλων γλυκισμάτων.

Η σοκολάτα γίνεται από τα φασόλια ενός δέντρου «Theobroma cacao» (τροφή για τους θεούς) που φύεται στις τροπικές περιοχές της κεντρικής και νότιας Αμερικής. Χιλιάδες χρόνια πριν έρθει στην Ευρώπη, οι Maya και οι Aztecs χρησιμοποιούσαν το κακάο σαν ρόφημα που το πρόσφεραν στους θεούς και σα νόμιμο για εμπορικούς σκοπούς. Στην Ευρώπη το έφερε πρώτος ο Κολόμβος το 1202 για το Βασίλειο της Ισπανίας, αλλά κανείς δεν έδειξε ενδιαφέρον. Μετά 20 έτη, ύστερα από την κατάκτηση του Μεξικού, ο Cortez που είχε δοκιμάσει στην αυλή του Μοντεζούμα το ρόφημα Xocolatl (πικρό νερό) το έφερε και πάλι στην Ισπανία. Με τα χρόνια και χάρη στον πετυχημένο γάμο μεταξύ των δύο πολιτισμών Ανατολής και Δύσης, το πικρό νερό βελτιώθηκε με την προσθήκη ζάχαρης και αρωματικών μπαχαρικών. Η σοκολάτα με την υπέροχη απαλή και κρεμώδη υφή που αγαπάμε σήμερα δημιουργήθηκε από τον Lindt πολύ αργότερα στο τέλος του 19ου αιώνα. Ύστερα από πολλές συζητήσεις και αντιθέσεις, επί πολλά χρόνια, οι ειδικοί απεφάνθησαν πως η επίδραση της σοκολάτας στην υγεία μας είναι ευεργετική. Η σοκολάτα και ιδιαίτερα η μαύρη έχει ελάχιστη ζάχαρη και πολλά υγιεινά στοιχεία όπως ασβέστιο, κάλιο, ριβοφλαβίνη, νιασίνη και βιταμίνη Α. Λόγω των υψηλών επιπέδων αντιοξειδωτικών φαινολών στη σύστασή της βοηθάει κατά των νοσημάτων της καρδιάς και του καρκίνου, και πολλοί ισχυρίζονται ότι έχει ευεργετικές ιδιότητες κατά του γήρατος. Μολονότι συγκρινόμενη μ' ένα φλιτζάνι καφέ περιέχει 5 φορές λιγότερη καφεΐνη, μας παρέχει ευεξία. Πολλοί επίσης θεωρούν τη σοκολάτα ως αφοροδιακική. Αλέθοντας το εσωτερικό των ψημένων φασολιών λαμβάνεται η κακαομάζα. Εφαρμόζοντας υψηλή πίεση στην κακαομάζα χωρίζουμε το κακαοβούτυρο από τα στερεά σωματίδια που όταν αλεσθούν μας δίνουν τη σκόνη κακάο. Η μαύρη σοκολάτα υγείας, η κουβερτούρα όπως τη λέμε, αποτελείται από κακάο, ζάχαρη και κακαοβούτυρο. Η γάλακτος, εκτός από αυτά, περιέχει γάλα, βανίλια και λεκιθίνες. Η άσπρη σοκολάτα, στην πραγματικότητα δεν είναι σοκολάτα, αφού δεν περιέχει στερεά σωματίδια κακαομάζας που δίνουν και το χρώμα. Οι καλές και ακριβές μάρκες περιέχουν κακαοβούτυρο αντί άλλο φυτικό λίπος. Προσέξτε λοιπόν όταν αγοράζετε λευκή σοκολάτα να περιέχει τουλάχιστον 40% κακαοβούτυρο. Η ποιότητα της σοκολάτας παίζει καθοριστικό ρόλο τόσο στη γεύση όσο και στην υφή και την εμφάνιση ενός γλυκίσματος.

Όσο περισσότερη κακαομάζα περιέχει η μαύρη σοκολάτα τόσο πιο σκούρο χρώμα και περισσότερη νοστιμιά έχει και θα δώσει στο παρασκεύασμά σας. Φυλάξτε τη σοκολάτα μακριά από υγρασία και ζέστη. Αν η σοκολάτα ζεσταθεί η κακαομάζα θα λιώσει και το βούτυρο θα ανέβει στην επιφάνεια προκαλώντας το άσπρισμα της σοκολάτας. Όταν η σοκολάτα άσπρισει δεν χαλάει, ούτε αλλοιώνεται η γεύση και η ποιότητά της. Θα ξαναμαυρίσει όταν τη ζεστανούμε. Η υγρασία κάνει τη λιωμένη σοκολάτα να πήξει και να σχηματίσει σβώλους. Γι' αυτό το σκεύος που θα λιώσετε τη σοκολάτα πρέπει να είναι απολύτως στεγνό, καθώς και το κουτάλι που θα χρησιμοποιήσετε για να την ανακατέψετε. Αν η σοκολάτα σας πήξει προσθέστε 1 κουταλάκι καλαμποκέλαιο. Μην βάλετε νωπό βούτυρο, γιατί περιέχει νερό. 30 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα λιωμένη ισοδυναμεί με 3 κουταλιές κακάο διαλυμένο σε 1 κουταλιά λιωμένο βούτυρο ή καλαμποκέλαιο. Η θερμοκρασία που θα λιώσετε τη σοκολάτα πρέπει να είναι 32-34 βαθμοί Κελσίου. Αν ζεσταθεί περισσότερο δεν έχει σημασία στην περίπτωση που η σοκολάτα χρησιμοποιηθεί σαν συστατικό σ' ένα γλύκισμα. Στην περίπτωση όμως που θα τη χρησιμοποιήσετε σαν επικάλυψη σε σοκολατάκια ή κέικ ή θα φτιάξετε μ' αυτή διάφορα διακοσμητικά, με την υπερθέρμανση θα χάσει τη γυαλάδα της και θα θαμπώσει.

Για να φτιάξετε καρουλάκια σοκολάτας, χρησιμοποιήστε ένα συμπαγές μπλοκ σοκολάτας κουβερτούρας. Βάλτε το επάνω σε λαδόχαρτο για να το πιάνετε εύκολα κι αφήστε το σε ζεστό μέρος να μαλακώσει ελαφρά. Κόψτε από τη σοκολάτα καρουλάκια, με ένα εργαλείο καθαρισμού λαχανικών τραβώντας το και πιέζοντας ελαφρά προς το μέρος σας. Τοποθετήστε τα καρουλάκια σε πιάτο στρωμένο με λαδόχαρτο στο ψυγείο να στερεοποιηθούν. Αποφύγετε να πιάσετε τη σοκολάτα με τα χέρια γιατί θα άσπρισει. Για να φτιάξετε δίχρωμες λωρίδες σοκολάτας λιώστε χωριστά μαύρη και λευκή σοκολάτα. Στρώστε ένα μικρό ορθογώνιο φορμάκι με πλαστική μεμβράνη κι αδειάστε μέσα τη λιωμένη καφέ σοκολάτα. Βάλτε το στο ψυγείο κι αφού πήξει, στρώστε επάνω τη λιωμένη λευκή σοκολάτα. Βάλτε το πάλι στο ψυγείο να πήξει. Βγάλτε το σοκολατένιο μπλοκ από τη φόρμα, αφαιρέστε την πλαστική μεμβράνη και κόψτε από αυτό καρουλάκια. Για να φτιάξετε σοκολατένια φύλλα, πλύντε και στεγνώστε μερικά όμορφα φύλλα από τριανταφυλλιά. Λιώστε μαύρη ή λευκή σοκολάτα και μ' ένα πινέλο αλείψτε τη λιωμένη σοκολάτα επάνω στα φύλλα. Βάλτε τα στο ψυγείο για 1 ώρα να στερεοποιηθεί η σοκολάτα. Κατόπιν αφαιρέστε προσεχτικά το φύλλο.

**Καλή επιτυχία,
Βέφα**

ΠΑΓΩΤΟ ΣΙΚΑΓΟ



Μερίδες 16

Χρόνος ετοιμασίας 8-10 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- 3 κούπες γάλα
- 1 κουταλιά κορν φλάουρ
- 1 κούπα ζάχαρη
- 1/4 κουταλάκι αλάτι
- 9 κροκάδια
- 1/2 κούπας γάλα εβαπορέ
- 300 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα σε κομμάτια
- 2 κούπες κρέμα γάλακτος
- 1/2 κουταλάκι βανίλια
- 3 ασπράδια (προαιρετικά)
- σάλτσα σοκολάτας (βασικές συνταγές)
- σαντιγί και αμυγδαλάκι φιλέ για το γαρνίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Βράστε το γάλα. Σε μια μικρή βαθουλή κατσαρόλα ανακατέψτε καλά το κορν φλάουρ, τη ζάχαρη και το αλάτι. Ρίξτε μέσα τα κροκάδια και χτυπήστε τα με το σύρμα, ώσπου να πήξουν και να πάρουν το χρώμα του λεμονιού. Ρίξτε κι ανακατέψτε πρώτα το εβαπορέ και κατόπιν το καυτό γάλα, χτυπώντας με το σύρμα συνεχώς. Βάλτε την κα-

τσαρόλα επάνω από νερό που σιγοβράζει κι ανακατέψτε την κρέμα, ώσπου να πήξει ελαφρά, ώστε να καλύπτει το κουτάλι. Κατεβάστε την από τη φωτιά, ρίξτε μέσα την κουβερτούρα κι ανακατέψτε την, ώσπου να λιώσει και να ενσωματωθεί μέσα στην κρέμα. Κολλήστε στην επιφάνεια ένα κομμάτι πλαστική μεμβράνη, για να μην πιάσει κρούστα, κι αφήστε τη να κρυώσει. Στο μεταξύ χτυπήστε την κρέμα γάλακτος με τη βανίλια, ν' αφρατέψει και να πήξει ελαφρά, κι ανακατέψτε την απαλά με την κρέμα της σοκολάτας. Αδειάστε το μίγμα σ' ένα μεγάλο μεταλλικό κουτί παγωτού και βάλτε το στην κατάψυξη. Αφήστε το να σταθεί 2-3 ώρες να παγώσει. Χτυπήστε τ' ασπράδια σε μαρέγκα απαλή, ομοιογενή. Βγάλτε το παγωτό από την κατάψυξη, ξαναχτυπήστε το στο μίξερ στη δυνατή ταχύτητα ν' αφρατέψει 2'-3' και συνεχίζοντας το χτύπημα προσθέστε λίγη, λίγη τη μαρέγκα. Αδειάστε πάλι το μίγμα στο κουτί του παγωτού και φυλάξτε το στην κατάψυξη. Διατηρείται 6 μήνες. Σερβίρετε το παγωτό σε μπάλες, μέσα σε ποτήρια. Περιχύστε το με σάλτσα σοκολάτας και γαρνίρετέ το με σαντιγί κι αμυγδαλάκι φιλέ καβουρντισμένο.

CHEESE CAKE ΜΟΥΣ



Μερίδες 16

Χρόνος προετοιμασίας 30΄

Χρόνος στο ψυγείο 3-4 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- 500 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
- 2 κούπες κρέμα γάλακτος
- 1½ κούπας ζάχαρη άχνη
- 800 γρ. κριμ τσιζ
- 1/3 κούπας βούτυρο
- 1/4 κουταλάκι βανίλια

για τη ζύμη μπισκότου

- 1 3/4 κούπας μπισκότα Oreo Cookies αλεσμένα
- 1/3 κούπας βούτυρο λιωμένο
- 2 κουταλιές ζάχαρη
- ½ κουταλάκι ξύσμα λεμονιού (προαιρετικά)
- 1 δόση σάλτσα σοκολάτας (βασικές συνταγές)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ετοιμάστε τη ζύμη μπισκότου. Σ΄

ένα μπολ ανακατέψτε όλα τα υλικά τρίβοντάς τα με τα χέρια σας, να ενωθούν καλά. Βάλτε τη στεφάνη μιας κουμπωτής φόρμας με άνοιγμα 26 εκ. σε πιατέλα και στρώστε μέσα, επάνω στην πιατέλα, το μίγμα των μπισκότων πατώντας το με τις παλάμες σας. Χτυπήστε στο μίξερ τη ζάχαρη με το κριμ τσιζ και το βούτυρο ν΄ αφρατέψουν. Λιώστε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί, ρίξτε κι ανακατέψτε λίγο, λίγο την κρέμα γάλακτος. Αφήστε το μίγμα να κρυώσει. Ρίξτε το στο μίγμα του κριμ τσιζ μαζί με τη βανίλια και χτυπήστε τα να αφρατέψουν. Αδειάστε το μίγμα μέσα στη στεφάνη, επάνω στη βάση μπισκότου και βάλτε το στο ψυγείο, έως την επομένη να πήξει. Αφαιρέστε με προσοχή τη στεφάνη και περιχύστε το τσιζ κέικ με τη σάλτσα σοκολάτας, όσο είναι ακόμη χλιαρή. Αφήστε το γλύκισμα στο ψυγείο να στερεοποιηθεί η σάλτσα και σερβίρετέ το κρύο.

ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΣΥΜΦΩΝΙΑ



Μερίδες 10

Χρόνος προετοιμασίας 2 ώρες

Χρόνος στο ψυγείο 4 ώρες

ΥΛΙΚΑ

για το κέικ

- 1 κούπα αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- ½ κούπας κακάο
- 1/8 κουταλάκι σόδα
- ½ κουταλάκι βανίλια
- 3 αυγά
- 1/4 κούπας γάλα
- ½ κούπας μαργαρίνη ή βούτυρο μαλακό
- 1 κούπα ζάχαρη

για το σκούρο μίγμα

- 150 γρ. σοκολάτα γάλακτος
- 2 κουταλιές γάλα
- 1 κροκάδι
- 1 κουταλιά βούτυρο
- 1 φακελάκι ζελατίνη
- 1/4 κούπας νερό
- 1½ κούπας κρέμα γάλακτος χτυπημένη

για το λευκό μίγμα

- 150 γρ. λευκή σοκολάτα
- 2 κουταλιές γλυκόζη
- 4 κουταλιές γάλα
- 1 κροκάδι

- γλάσο σοκολάτας (βασικές συνταγές)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χτυπήστε όλα τα υλικά για το κέικ στο μίξερ 4' σε μέτρια ταχύτητα. Βάλτε το μίγμα σε μια καλά βουτυρωμένη μακρόστενη φόρμα με διαστάσεις 13x23x7 και ψήστε το στους 175°C, 1 ώρα. Βγάλτε το από το φούρνο κι αφήστε το να κρυώσει. Βάλτε τη ζελατίνη στο νερό να φουσκώσει και ζεστάνετε τη να διαλυθεί. Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος να πήξει και ν'αφρατέψει. Ετοιμάστε το μους της λευκής σοκολάτας. Βάλτε τη σοκολάτα με τη γλυκόζη και το μισό γάλα σε μικρή κατσαρόλα επάνω σε μπεν μαρί κι ανακατέψτε τα, ώσπου να λιώσει η σοκολάτα. Χτυπήστε ελαφρά το κροκάδι με το υπόλοιπο γάλα κι ανακατέψτε το στο μίγμα της λευκής σοκολάτας μαζί με τη μισή διαλυμένη ζελατίνη. Κατεβάστε από τη φωτιά κι αφού κρυώσει ελαφρά το μίγμα ανακατέψτε το απαλά με τη μισή χτυπημένη κρέμα γάλακτος. Μ' ένα κοφτερό μαχαίρι κόψτε κι αφαιρέστε προσεχτικά μια οριζόντια φέτα κατά μήκος του κέικ με πάχος 1 εκ. Σκάψτε το εσωτερικό του κέικ αφήνοντας στον πάτο και στα τοιχώματα τριγύρω 1 εκ. κέικ περίπου. Αδειάστε μέσα στο άνοιγμα το μίγμα της λευκής σοκολάτας και βάλτε το κέικ στην κατάψυξη 30', να σφίξει το μους. Στο μεταξύ ετοιμάστε το μους της καφέ σοκολάτας. Λιώστε τη σε μπεν μαρί. Χτυπήστε το κροκάδι με το γάλα, ρίξτε κι ανακατέψτε το μέσα στη λιωμένη σοκολάτα μαζί με την υπόλοιπη ζελατίνη και το βούτυρο. Αφήστε το μίγμα να κρυώσει ελαφρά και κατόπιν ανακατέψτε το απαλά με την υπόλοιπη χτυπημένη κρέμα γάλακτος. Βγάλτε το κέικ από την κατάψυξη κι αδειάστε το σοκολατένιο μίγμα επάνω στο λευκό μους. Καλύψτε την επιφάνεια τοποθετώντας επάνω τη φέτα του κέικ που αφαιρέσατε και βάλτε το στο ψυγείο το λιγότερο 4 ώρες. Ετοιμάστε το γλάσο και περιχύστε μ' αυτό το κέικ. Βάλτε το πάλι στο ψυγείο. Σερβίρετε το γλύκισμα σε φέτες.

ΜΑΡΕΓΚΕΣ BLACK FOREST



Μερίδες 12

Χρόνος προετοιμασίας 4 ώρες

Χρόνος ψησίματος 1 ώρα

ΥΛΙΚΑ

για τις μαρέγκες

- ½ κούπας ζάχαρη άχνη
- 2 κουταλιές κακάο
- 6 ασπράδια
- ½ κουταλάκι κρεμόριο
- 1 1/4 κούπας ζάχαρη
- 1/4 κουταλάκι βανίλια

για τη γέμιση

- 1 κομπόστα (800 γρ.) κεράσι ή βύσσινο
- 2 κουταλιές κορν φλάουρ
- 2 κουταλιές ζάχαρη
- 2 κουταλιές βούτυρο
- 5-6 γαρίφαλα
- 1 κουταλάκι ξύσμα πορτοκαλιού
- 2 κουταλιές κονιάκ cherry
- 2 κούπες κρέμα γάλακτος
- 1/4 κούπας ζάχαρη άχνη
- 1/4 κουταλάκι εσάνς πικραμυγδάλου
- 250 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα σε κομμάτια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Κοσκινίστε το κακάο με τη ζάχαρη

άχνη. Χτυπήστε τ' ασπράδια με το κρεμόριο στη δυνατή ταχύτητα του μίξερ, να πήξουν και ν' αφρατέψουν. Ρίξτε λίγη, λίγη τη ζάχαρη, συνεχίζοντας το χτύπημα, ώσπου να σφίξει καλά η μαρέγκα. Προσθέστε την κοσκινισμένη με το κακάο ζάχαρη άχνη σε 2-3 δόσεις, ανακατεύοντας απαλά, ώσπου να ενσωματωθεί μέσα στη μαρέγκα. Επάνω σε αντικολλητικό χαρτί φούρνου, σχεδιάστε 3 κύκλους με διάμετρο 22 εκ. Βάλτε τη μαρέγκα σε κορνέ με χοντρή μύτη και ξεκινώντας από το κέντρο κάθε κύκλου, βγάλτε κορδόνι σε σπирάλ καλύπτοντας τις επιφάνειες. Βάλτε τις μαρέγκες σε φούρνο 150° C και ψήστε τες 1 ώρα. Σβήστε το φούρνο κι αφήστε τες, ώσπου να κρυώσουν εντελώς. Στραγγίστε την κομπόστα. Ανακατέψτε το κορν φλάουρ με τη ζάχαρη σε μια μικρή κατσαρόλα και ρίξτε το ζουμί της κομπόστας, το βούτυρο, τα γαρίφαλα και το ξύσμα. Βράστε σε χαμηλή φωτιά, ώσπου να πήξει και να διαυγάσει το μίγμα. Αφήστε το να κρυώσει ελαφρά. Προσθέστε το κονιάκ κι ανακατέψτε. Ρίξτε τα κεράσια κι αφήστε το μίγμα να κυρώσει. Βάλτε τα κομμάτια της κουβερτούρας με ½ κούπας κρέμα γάλακτος σε μπεν μαρί κι ανακατέψτε, ώσπου να λιώσει η σοκολάτα και το μίγμα να γίνει λείο. Αφήστε το να κρυώσει ελαφρά. Χτυπήστε την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος με τη ζάχαρη άχνη και την εσάνς πικραμυγδάλου σε σαντιγί. Βάλτε τον ένα δίσκο της μαρέγκας σε πιατέλα κι απλώστε στην επιφάνεια το 1/3 της σοκολάτας. Επάνω σ' αυτή απλώστε το 1/3 της σαντιγί. Στραγγίζοντας ελαφρά τα κεράσια από τη σάλτσα, βάλτε το 1/3 εδώ κι εκεί επάνω στη σαντιγί. Συνεχίστε κατά τον ίδιο τρόπο, τοποθετώντας επάνω το δεύτερο και τον τρίτο δίσκο μαρέγκας, κι απλώνοντας στις επιφάνειες σοκολάτα, σαντιγί και κεράσια, ώσπου να τελειώσουν τα υλικά. Γαρνίρετε με μακριά καρούλια σοκολάτας. Φυλάξε την τούρτα στο ψυγείο ακάλυπτη, για να μη νοτίσει η μαρέγκα. Διατηρείται 2 ημέρες.

ΝΤΟΝΑΤΣ

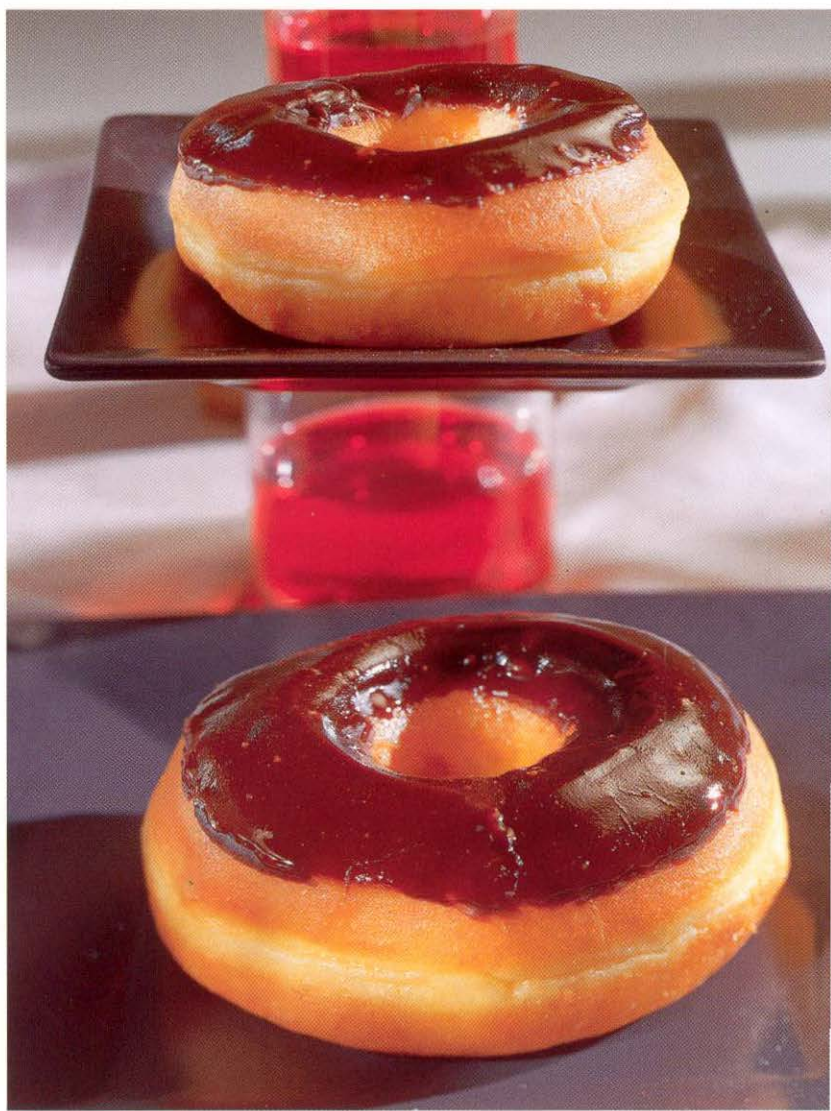
Γίνονται 15-20 ντόνατς
Χρόνος προετοιμασίας
1 ώρα
Χρόνος ψησίματος 15'

ΥΛΙΚΑ

- 2 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1/2 κούπας ζάχαρη
- 2 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
- 1/4 κουταλάκι αλάτι
- 1/4 κουταλάκι κανέλα
- 1/8 κουταλάκι μοσχοκάρυδο
- 1 κουταλιά λιωμένο βούτυρο
- 1 αυγό
- 1/3 κούπας γάλα
- γλάσο σοκολάτας (βασικές συνταγές)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χτυπήστε το μισό αλεύρι με τα υπόλοιπα υλικά, 2' στο μίξερ στη μεσαία ταχύτητα, να γίνουν λείος χυλός. Ρίξτε κι ανακατέψτε στο χυλό το υπόλοιπο αλεύρι. Αδειάστε το μίγμα σε αλευρωμένη επιφάνεια. (Είναι κάπως μαλακό και κολλάει ελάχιστα. Δεν πρέπει να είναι σφιχτό, ούτε να κολλάει πολύ). Τυλίξτε το στο αλεύρι απαλά κι ανοίξτε το σε παχύ φύλλο, 1 εκ. περίπου. Κόψτε το με κουπ-πατ για ντόνατς, που θα το αλευρώνετε κάθε φορά, πριν κόψετε το επόμενο. Με πλατιά σπάτουλα, πάρτε ένα, ένα τα ντόνατς και ρίξτε τα μέσα σε φριτζά με καυτό λάδι. Στην αρχή βυθίζονται μέσα στο λάδι. Καθώς όμως ψήνονται, ανεβαίνουν στην επιφάνεια. Γυρίστε τα να ψηθούν κι από την άλλη πλευρά, να γίνουν χρυ-

σόξανθα. Βγάλτε τα με τρυπητή σπάτουλα σε απορροφητικό χαρτί, να στραγγίσει το πολύ λάδι. Στο μεταξύ ετοιμάστε το γλάσο και βουτήξτε τα ντόνατς ένα, ένα μέσα σ' αυτό να καλυφθούν με σοκολάτα. Ακουμπήστε τα σε δίσκο στρωμένο με αλουμινόχαρτο και βάλτε τα 5' στο ψυγείο, να στερεωθεί το γλάσο. Μπορείτε να τα φτιάξετε και με αλεύρι που φουσκώνει μόνο του. Στην περίπτωση αυτή παραλείψτε το μπέικιν πάουντερ.



CHOCOLATE CHIP COOKIES



- 1 κουταλάκι σόδα
- 1/2 κουταλάκι αλάτι
- 1 κούπα μαλακό βούτυρο
- 3/4 κούπας ζάχαρη
- 3/4 κούπας brown sugar
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- 2 αυγά
- 2 κούπες chocolate chips

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σ' ένα μικρό μπολ ανακατέψτε το αλεύρι, τη σόδα και το αλάτι. Σ' ένα μεγάλο μπολ χτυπήστε το βούτυρο με την άσπρη και την καφέ ζάχαρη, ν' αφρατέψει. Προσθέστε τ' αυγά κι ανακατέψτε καλά. Προσθέστε τμηματικά το μίγμα του αλευριού και τέλος τα chocolate chips κι ανακατέψτε τα απαλά. Βάλτε κουταλιές από το μίγμα σ' ένα αβουτύρωτο ταψί σε κάποια απόσταση με-

Γίνονται 50 μπισκότα
Χρόνος προετοιμασίας 30'
Χρόνος ψήσιματος 10'

ΥΛΙΚΑ

- 2½ κούπας αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κουταλάκια κρεμόριο

ταξύ τους, γιατί θ' απλώσουν στο ψήσιμο. Ψήστε τα μπισκότα στους 180°C, 8' - 10'. Αφήστε τα να σταθούν 2' πριν τα βγάλετε από το ταψί και μεταφέρετέ τα επάνω σε σχάρα. Αφήστε τα να κρυώσουν. Φυλάξτε τα σε κουτί μπισκότων. Διατηρούνται πολύ καιρό.

ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Μερίδες 12

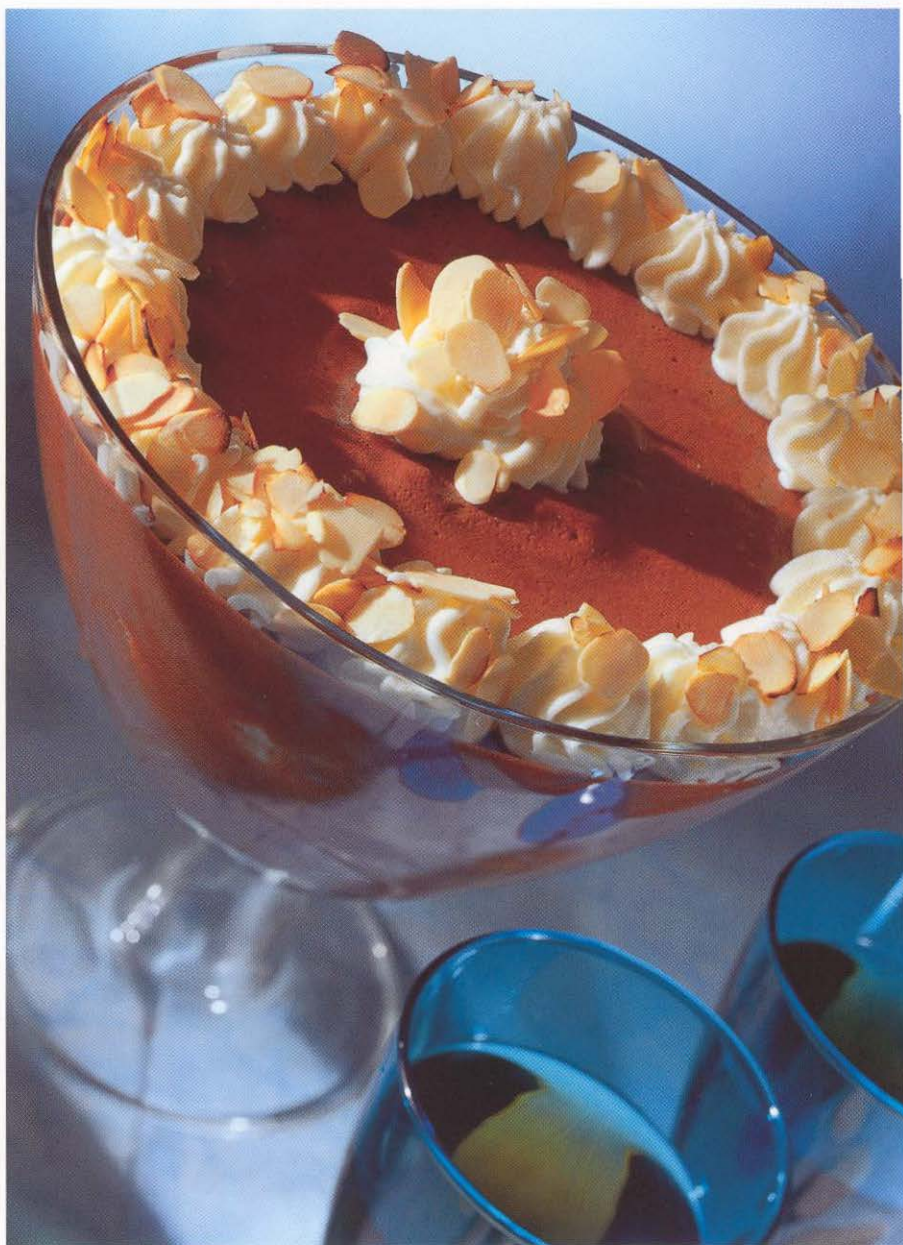
Χρόνος ετοιμα-
σίας 40'

ΥΛΙΚΑ

- 500 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
- 5 αυγά χωρισμένα
- 1/3 κούπας γάλα ζαχαρούχο
- 1/4 κούπας βούτυρο μαλακό
- 2 κουταλιές Τία Μαρία
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- 1/4 κουταλάκι κρεμόριο
- 1/8 κουταλάκι αλάτι
- σαντιγί και καβουρντισμένο αμυγδαλάκι φιλέ για το γαρνίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Λιώστε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί. Ρίξτε ένα, ένα τα κροκάδια κι ανακατέψτε τα να ενσωματωθούν στη σοκολάτα. Ενσωματώστε λίγο, λίγο το βούτυρο, ανακατεύοντάς το με το μίγμα της σοκολάτας. Ρίξτε κι ανακατέψτε το γάλα. Κατεβάστε από τη φωτιά και προσθέστε στο μίγμα το λικέρ και τη βανίλια. Χτυπήστε τα ασπράδια με το κρεμόριο και το αλάτι σε μαρέγκα απαλή. Προσοχή η μαρέγκα δεν πρέπει να είναι σφιχτή. Ανακατέψτε απαλά τη μαρέγκα μέσα στο σοκολατένιο μίγμα κι αδειάστε το μους σ' ένα

μπολ. Βάλτε το στο ψυγείο να σφίξει 4 ώρες, ή καλύτερα αφήστε το ως την επομένη. Γαρνίρετε με σαντιγί και καβουρντισμένο αμυγδαλάκι φιλέ και σερβίρετε. Όσο περισσέψει φυλάξτε το στο ψυγείο. Μην το αφήσετε περισσότερο από 2 ημέρες.



ΚΩΚΑΚΙΑ



Γίνονται 12 κωκ
Χρόνος προετοιμασίας 1 ώρα
Χρόνος ψησίματος 10΄

ΥΛΙΚΑ

- 1 δόση ζύμη μπισκότων σαβουαγιάρ (βασικές συνταγές)
- 1 δόση κρέμα ζαχαροπλαστικής ή κρέμα σοκολάτας (βασικές συνταγές)
- γλάσο σοκολάτας (βασικές συνταγές)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ετοιμάστε τη ζύμη για τα μπισκότα σαβουαγιάρ, όπως περιγράφεται στη συνταγή. Βάλτε τη σε κορνέ και με ίσια μύτη βγάλτε επάνω σε βουτυρωμένο λαδόχαρτο, στρωμένο σε λαμαρίνα, μεγάλες ροζέτες με διάμετρο 5 εκ. σε κάποια απόσταση τη μια από την άλλη, γιατί θα φουσκώσουν και θ' απλώσουν στο ψήσιμο. Για ευκολία ζωγραφί-

στε επάνω στο λαδόχαρτο, πριν το βουτύρωσετε, ομοιόμορφους κύκλους και βάλτε τη ζύμη μέσα σ' αυτούς με το κορνέ ή μ' ένα κουτάλι. Γίνονται 24 σαβουαγιάρ. Πασπαλίστε τα ελαφρά με ζάχαρη άχνη, κοσκινίζοντάς τη μ' ένα μικρό σουρωτήρι επάνω από το καθένα και ψήστε τα στους 200°C 8'-10' περίπου ή έως ότου ροδίσουν ελαφρά. Αφήστε τα σαβουαγιάρ να κρυώσουν και ξεκολλήστε τα από το λαδόχαρτο. Ετοιμάστε την κρέμα σοκολάτας, όπως περιγράφεται στη συνταγή κι αφήστε τη να κρυώσει. Ενώστε τα μπισκότα δύο, δύο στρώνοντας ενδιάμεσα αρκετή κρέμα σοκολάτας ή, αν προτιμάτε, κρέμα ζαχαροπλαστικής. Αραδιάστε τα κωκ σε πιατέλα. Ετοιμάστε το γλάσο σοκολάτας και καλύψτε μ' αυτό τις επιφάνειες των κωκ. Φυλάξτε τα στο ψυγείο σκεπασμένα, για να μην στεγνώσουν.

ΠΟΥΤΙΓΚΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Μερίδες 12
Χρόνος προετοι-
μασίας 20΄
Χρόνος μαγειρέ-
ματος 2 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- 3 κούπες τριμμένο σοκολατένιο κέικ
- 2 κουταλάκια *apple pie spice* ή 1 κουταλάκι κανέλα
- 250 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
- 1 1/4 κούπας γάλα
- 1/2 κούπας βούτυρο
- 1/2 κούπας ζάχαρη
- 4 αυγά χωρισμένα
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- 1/4 κουταλάκι κρεμόριο



ΕΚΤΕΛΕΣΗ Φροντίστε το κέικ που θα χρησιμοποιήσετε να είναι 3-4 ημερών. Βάλτε το στο μπλέντερ μαζί με το *apple pie spice* και αλέστε το, ώσπου να σχηματιστούν λεπτά τρίμματα. Βάλτε τη σοκολάτα με το γάλα σε μικρή κατσαρόλα επάνω σε μέτρια φωτιά κι ανακατέψτε, ώσπου να λιώσει και να γίνει λείο μίγμα. Αφήστε το να κρυώσει ελαφρά. Χτυπήστε στο μίξερ το βούτυρο με τη μισή ζάχαρη και τη βανίλια, να πήξει και ν' αφρατέψει. Συνεχίζοντας το χτύπημα, προσθέστε ένα, ένα τα κροκάδια. Ρίξτε κι ανακατέψτε μ' ένα κουτάλι το μίγμα της σοκολάτας και τα τρίμματα του κέικ. Χτυπήστε τα ασπράδια με την υπόλοιπη ζάχαρη και το κρεμόριο σε μαρέγκα απαλή κι ανακατέψτε την απαλά μέσα στο σοκολατένιο μίγμα. Αδειάστε το μέσα σε μια καλά βουτυρωμένη ψηλή φόρμα για πουτίγκες, με καπάκι. Τοποθετήστε ένα

κομμάτι λαδόχαρτο στην επιφάνεια και κλείστε το καπάκι. Βάλτε τη φόρμα μέσα σε μια βαθιά κατσαρόλα με νερό που πρέπει να φτάνει ως τη μέση. Καλύψτε και ψήστε την πουτίγκα μέσα στο νερό που σιγοβράζει, χωρίς να κοχλάζει, 2 ώρες. Κατ' άλλον τρόπο, αν η φόρμα σας δεν έχει καπάκι, σκεπάστε την πουτίγκα με αλουμινόχαρτο, βάλτε τη μέσα σε ταψί με καυτό νερό και ψήστε τη στο φούρνο στους 200° C, 1 ώρα και 30΄. Ανοίξτε το καπάκι, αφαιρέστε το λαδόχαρτο κι αναποδογυρίστε την πουτίγκα σε πιατέλα σερβιρίσματος. Σερβίρετε με ζεστή σάλτσα μόκας. Για τη σάλτσα μόκας, ανακατέψτε επάνω σε χαμηλή φωτιά 2 κουταλιές βούτυρο, 150 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα, 1 κούπα κρέμα γάλακτος, 1 κουταλιά καφέ στιγμής, 2 κουταλιές λικέρ Kahlua, ώσπου να ενωθούν σ' ένα λείο μίγμα. Παπαλίστε τη με ζάχαρη άχνη.

ΚΕΙΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ



Μερίδες 20
Χρόνος προετοιμασίας 30'
Χρόνος ψησίματος 1 ώρα

ΥΛΙΚΑ

για το κέικ

- 1 κούπα μαργαρίνη σοφτ
- 1 3/4 κούπας ζάχαρη
- 2 κουταλάκια ξύσμα πορτοκαλιού
- 1 1/2 κούπας αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 κούπα κακάο
- 1/4 κουταλάκι σόδα
- 5 μεγάλα αυγά
- 1/4 κούπας λικέρ Grand Marnier

για το γαρνίρισμα

- γλάσο καφέ ή λευκής σοκολάτας (βασικές συνταγές)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Βάλτε στο μπολ του μίξερ όλα τα υλικά του κέικ κι ανακατέψτε τα ελαφρά μ' ένα κουτάλι. Χτυπήστε τα κατόπιν στη μεσαία ταχύτητα του μίξερ 4' να πήξουν και ν' αφρατέψουν. Αδειάστε το μίγμα σε μια καλά βουτυρωμένη κι αλευρωμένη φόρμα για κέικ που να χωράει 12 κούπες νερό. Ψήστε το στους 175°C, 1 ώρα. Αφήστε το 5' μέσα στη φόρμα κι αναποδογυρίστε το σε πιατέλα, να κρυώσει. Ετοιμάστε καφέ ή άσπρο γλάσο σοκολάτας, αντικαθιστώντας τη βανίλια με 1 κουταλάκι ξύσμα πορτοκαλιού. Χωρίστε το κέικ οριζόντια σε 3 φέτες κι ενώστε τες, με το γλάσο. Περιχύστε το κέικ με το υπόλοιπο γλάσο που πρέπει να είναι ακόμη χλιαρό. Αφήστε το κέικ να σταθεί στο ψυγείο για να σφίξει το γλάσο. Διατηρείται εκτός ψυγείου 10 ημέρες. Φυλάξτε το κάτω από κώδωνα, για να μη στεγνώσει.

ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ

Μερίδες 8

Χρόνος προετοιμασίας 1 ώρα

Χρόνος ψησίματος 40' - 45'

ΥΛΙΚΑ

- 200 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
- 3/4 κούπας κρέμα γάλακτος
- 3 κροκάδια ελαφρά χτυπημένα
- 1/3 κούπας γάλα εβαπορέ
- 4 κουταλάκια κορν φλάουρ
- 1 κουταλιά καφέ στιγμής
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- 5 ασπράδια
- 1/2 κουταλάκι κρεμόριο
- 1/4 κούπας ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Λιώστε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί. Χτυπήστε ελαφρά την κρέμα γάλακτος με τα κροκάδια, ρίξτε και ανακατέψτε τα μέσα στη λιωμένη σοκολάτα. Διαλύστε το κορν φλάουρ, τη βανίλια και τον καφέ στιγμής μέσα στο γάλα. Ρίξτε το μίγμα μέσα στο μίγμα της σοκολάτας κι ανακατέψτε τα, να ενωθούν. Αν θέλετε, ετοιμάστε το σουφλέ ως το στάδιο αυτό και φυλάξτε το σκεπασμένο στο ψυγείο ως την επόμενη. Όταν πρόκειται να το ψήσετε, βγάλτε το αρκετές ώρες νωρίτερα, για να πάρει τη θερμοκρασία του δωματίου. Χτυπήστε τ'ασπράδια με το κρεμόριο ν'αφρατέψουν και συνεχίζοντας το χτύπημα ρίξτε λίγη, λίγη τη ζάχαρη, ώσπου να επιτύχετε μαρέγκα απαλή. Προσθέστε τη σε δόσεις κι ανακατέψτε τη με το μίγμα της σοκολάτας. Αδειάστε το μίγμα σε βαθύ πυρέξ σκευός για σουφλέ που να χωράει 7 κούπες νερό ή σε 8 μικρά πυρίμαχα σκεύη. Ψήστε το στους 180°C, 40' - 45'. Πασπαλίστε την επιφάνεια με λίγη ζάχαρη άχνη. Σερβίρετέ το αμέσως, γιατί όσο περνάει η ώρα κάθετα. Συνοδέψτε το με κρεμ αγγλέζ.



ΚΡΕΜ ΑΓΓΛΕΖ

ΥΛΙΚΑ

- 3 κροκάδια
- 1/4 κούπας ζάχαρη
- 1 κούπα ζεστό γάλα
- λίγη βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χτυπήστε τα κροκάδια με τη ζάχαρη και τη βανίλια, να πήξουν, ρίξτε το ζεστό γάλα κι ανακατέψτε την κρέμα επάνω σε μπεν μαρί ή σε πολύ χαμηλή φωτιά, ώσπου να πήξει τόσο, ώστε να καλύπτει το κουτάλι. Προσοχή, δεν πρέπει να βράσει. Όταν τη βγάλετε από τη φωτιά, βάλτε την σε κατσαρόλα με κρύο νερό, για να σταματήσετε το ψήσιμο και να προστατέψετε την κρέμα από το κόψιμο. Χρησιμοποιήστε τη ζεστή ή κρύα.

ΜΠΕΝΙΕ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ



- 1 2/3 κούπας αλεύρι δυνατό
- 5 αυγά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Κόψτε τη σοκολάτα σε 20 κομματάκια με μέγεθος αμυγδάλου. Ετοιμάστε τη ζύμη. Βράστε σε βαθιά κατσαρόλα με βαρύ πάτο το νερό με το βούτυρο. Ρίξτε μεμιάς το αλεύρι κι ανακατέψτε γρήγορα μ' ένα ξύλινο κουτάλι, ώσπου να γίνει ζύμη σφιχτή, που θα ξεχωρίζει από τα τοιχώματα της κατσαρόλας και θα μαζευτεί σαν μπάλα γύρω από το κουτάλι. Αδειάστε τη ζύμη στο μπολ του μίξερ κι αφήστε τη να κρυώσει, 8' - 10'. Χτυπήστε τη ζύμη με το γάντζο ζυμώματος και ρίξτε μέσα ένα, ένα τ' αυγά. Αφήστε κάθε αυγό να ενσωματωθεί καλά με τη ζύμη, πριν ρίξετε το επόμενο. Ρίξτε τόσα αυγά, όσα χρειάζονται για να επιτύχετε ζύμη λεία, γυαλιστερή και μάλλον σφιχτή. Κόψτε με λαδωμένο κουτάλι κομματάκια ζύμης στο μέγεθος καρδιού και πιέστε με το χέρι σας μέσα στο καθένα ένα κομματάκι σοκολάτας.

Γίνονται 20 μπενιέ
Χρόνος προετοιμασίας 30'
Χρόνος τηγανίσματος 30'

ΥΛΙΚΑ

- 100 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
- ζάχαρη άχνη και κανέλα για το πασπάλισμα

για τη ζύμη

- 1 1/2 κούπας νερό
- 1/2 κούπας βούτυρο ή μαργαρίνη

Κλείστε τη ζύμη στο σημείο που πιέσατε, ώστε να καλυφθεί η σοκολάτα. Ρίξτε τα μπενιέ μέσα σε καυτό λάδι λίγα, λίγα και πατήστε τα με τρυπητή κουτάλα για να σκεπάζονται από το λάδι, ώστε να ροδίσουν απ' όλες τις πλευρές. Βγάλτε τα σε απορροφητικό χαρτί, να στραγγίσει η περίσσεια του λαδιού. Σερβίρετέ τα πασπαλισμένα με ζάχαρη άχνη και κανέλα ή συνοδέψτε τα με creme Anglaise (βλ. Σουφλέ Καπουτσίνο).

ΠΟΥΤΙΓΚΑ SUNDAY

Μερίδες 16

Χρόνος προετοιμα-
σίας 20'

Χρόνος ψησίματος
35' - 40'

ΥΛΙΚΑ

- 1 1/4 κούπας ζάχαρη
- 1 κούπα αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1/2 κούπας κακάο
- 2 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
- 1/4 κουταλάκι αλάτι
- 1/2 κούπας γάλα
- 1/3 κούπας βούτυρο λιωμένο
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- 1 κούπα χοντροαλεσμένα και καβουρντισμένα αμύγδαλα ή φουντούκια (προαιρετικά)
- 1/2 κούπας μαύρη ζάχαρη
- 1 1/4 κούπας ζεστό νερό
- παγωτό καϊμάκι και σάλτσα σοκολάτας για το σερβίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατέψτε 3/4 κούπας ζάχαρη με το αλεύρι, 1/4 κούπας κακάο, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Ρίξτε κι ανακατέψτε το γάλα, το λιωμένο βούτυρο και τη βανίλια και χτυπήστε τα στο μίξερ, ώσπου να ενωθούν. Αδειάστε τη ζύμη σε μια τετράγωνη φόρμα με πλευρά 20 εκ, χωρίς να τη βουτυρώσετε. Ανακατέψτε την υπόλοιπη ζάχαρη με τους ξηρούς καρπούς, τη μαύρη ζάχαρη και το υπόλοιπο κακάο και πασπαλί-

στε το μίγμα επάνω από την στρωμένη στη φόρμα ζύμη. Τέλος περιχύστε με το ζεστό νερό, χωρίς να ανακατέψετε. Ψήστε το κέικ στους 180° C, 35'-40'. Βγάλτε το από το φούνο κι αφήστε το να σταθεί 15' πριν το σερβίρετε. Σερβίρετέ το σε ψηλά ποτήρια με μπάλες παγωτού, περιχύνοντας με τη σάλτσα που δημιουργήθηκε στον πάτο του ταψιού.



ΚΑΡΙΟΚΕΣ



Γίνονται 40 καριόκες
Χρόνος ετοιμασίας 2 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- 300 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα γάλακτος
- 200 γρ. παντεσπάνι απλό (από το ζαχαροπλαστείο)
- 300 γρ. βανίλια γλυκό (φοντάν)
- 3/4 κούπας σιρόπι πυκνό, όπως του μπακλαβά
- 300 γρ. καρύδια χοντροκομμένα
- 2 κουταλιές κονιάκ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Λιώστε τη σοκολάτα σε χαμηλή φω-

τιά μαζί με το φοντάν. Αλέστε στο πολυμίξερ το παντεσπάνι, να γίνει μια μάζα, ρίξτε τη σοκολάτα, το κονιάκ και τελευταίο το σιρόπι με τα καρύδια και ενώστε τα όλα μαζί σε μια εύπλαστη μάζα. Πλάστε τη σ' ένα ή δύο χοντρά ρολά με πάχος 8 εκ. Βάλτε τα ρολά στο ψυγείο να σφίξουν. Κόψτε τα σε ρόδες 0,5 εκ. και κατόπιν χωρίστε κάθε ρόδα στη μέση. Βάλτε τα κομμάτια και πάλι στο ψυγείο. Σε μια μικρή βαθουλή κατσαρόλα λιώστε 300 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα υγείας επάνω σε χαμηλή φωτιά ή, καλύτερα, σε μπεν μαρί κι αφήστε τη να γίνει χλιαρή. Πάρτε τις καριόκες μία, μία μ' ένα πιρούνι και βουτήξτε τες μέσα στη σοκολάτα. Αραδιάστε τες σε βουτυρωμένο λαδόχαρτο στρωμένο επάνω σ' ένα δίσκο και βάλτε τες στο ψυγείο, για να στερεοποιηθεί η σοκολάτα. Τυλίξτε τες μία, μία σε χρυσόχαρτο. Φυλάξτε τες στο ψυγείο.

Εναλλακτικά, χτυπήστε σε μαρέγκα 3 ασπράδια με 1/4 κούπας ζάχαρη. Χτυπήστε επίσης χωριστά 3 κροκάδια με 2 κουταλιές ζάχαρη, με 1 κουταλάκι γλυκόζη και 2 κουταλιές νερό. Ενώστε απαλά τα δύο μίγματα,

ρίξτε κι ανακατέψτε 1/2 κούπας αλεύρι μαλακό. Απλώστε το μίγμα επάνω σε αντικολλητικό χαρτί φούρνου βουτυρωμένο, στρωμένο σε λαμαρίνα 30x40 εκ., και ψήστε το στους 280°C, 5'. Αφήστε το να κρυώσει σκεπασμένο, για να μην ξεραθεί. Λιώστε σε μπεν μαρί 200 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα γάλακτος, ρίξτε κι ενσωματώστε μέσα σ' αυτή 125 γρ. βούτυρο σε κομματάκια. Στρώστε το γλάσο αυτό επάνω στη βάση παντεσπάνι που ψήσατε και τυλίξτε μέσα τα ρολά της καριόκας, πριν τα κόψετε και πριν τα βάλετε στο ψυγείο να σφίξουν. Συνεχίστε όπως στη συνταγή.

ΤΡΟΥΦΕΣ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΙΝΕΣ



ΤΡΟΥΦΕΣ

Γίνονται 16 τρούφες

Χρόνος ετοιμασίας 2 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- 1 δόση ζύμη μπισκότων σαβουαγιάρ (βασικές συνταγές)
- 1/4 κούπας λικέρ κουαντρώ ή άλλο λικέρ της προτιμήσεώς σας
- 1 δόση κρέμα σοκολάτας (βασικές συνταγές)

για το γλάσο

- 125 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
- 1/3 κούπας κρέμα γάλακτος
- 2 κούπες τρούφα σοκολάτας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Φτιάξτε μπισκότα σαβουαγιάρ με διάμετρο 4 εκ.. Ραντίστε τα με το λικέρ. Ετοιμάστε την κρέμα σοκολάτας κι αφήστε τη να κρυώσει. Ενώστε τα μπισκότα δύο, δύο στρώνοντας ενδιάμεσα αρκετή κρέμα. Βάλτε τα στο ψυγείο, να σφίξει η κρέμα και να στερεωθούν. Στο μεταξύ ετοιμάστε το γλάσο σοκολάτας. Λιώστε την κουβερτούρα σε μπεν μαρί. Κατεβάστε την από τη φωτιά, ρίξτε κι ανακατέψτε την κρέμα γάλακτος. Όσο είναι ακόμη χλιαρό το γλάσο, αλείψτε τις πάστες ολόγυρα και πατήστε τες μέσα στην τρούφα, να καλυφθούν. Πασπαλίστε τες με

ζάχαρη άχνη. Φυλάξτε τες στο ψυγείο σκεπασμένες με πλαστική μεμβράνη. Διατηρούνται 1 εβδομάδα.

ΣΟΚΟΛΑΤΙΝΕΣ

Γίνονται 8 σοκολατίνες

ΥΛΙΚΑ

- 1/2 δόσης ζύμη σαβουαγιάρ
- λιωμένη σοκολάτα κουβερτούρα
- 1/2 δόσης μους σοκολάτας (βλ. σοκολατένια συμφωνία)
- γλάσο σοκολάτας (βασικές συνταγές)
- τρούφα σοκολάτας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Φτιάξτε μπισκότα σαβουαγιάρ με διάμετρο 5 εκ. Βουτήξτε τα σε λιωμένη σοκολάτα να σοκολατωθούν ολόγυρα. Κόψτε λωρίδες από αντικολλητικό χαρτί φούρνου ή λαδόχαρτο με πλάτος 5 εκ. Σηματίστε με τις λωρίδες αυτές στεφάνια με άνοιγμα 5 εκ. και στερεώστε τις άκρες κολλώντας τες με σελοτέιπ. Βάλτε μέσα στο καθένα ένα σοκολατωμένο μπισκότο σαβουαγιάρ. Αλείψτε εσωτερικά τα λαδόχαρτα με λιωμένη σοκολάτα κουβερτούρα, χρησιμοποιώντας ένα πινέλο. Ετοιμάστε το μους και μοιράστε το μέσα στις χάρτινες φόρμες, επάνω από τα μπισκότα. Βάλτε τα στο ψυγείο να πήξει το μους, έως την επομένη. Βγάλτε κι αφαιρέστε προσεχτικά τα λαδόχαρτα. Οι πάστες θα είναι σοκολατωμένες τριγύρω. Αλλιώς, αν δεν αλείψετε τα λαδόχαρτα με σοκολάτα, όταν τα αφαιρέσετε αλείψτε τις περιφέρειες με γλάσο σοκολάτας και πασπαλίστε τες με τρούφα. Διακοσμήστε τις πάστες με φρέσκιες φράουλες αλειμμένες με quick gel. Στρώστε στην επιφάνεια γλάσο, κάντε σχέδια μ' ένα πιρούνι και γαρνίρετε μ' ένα κερασάκι. Μπορείτε να τις διακοσμήσετε επίσης με πουράκια σοκολάτας και να τις πασπαλίσετε με ζάχαρη άχνη. Διατηρείστε τες στο ψυγείο 1 εβδομάδα.

ΤΟΥΡΤΑ ΜΟΥΣ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Μερίδες 12

Χρόνος ετοιμασίας 1 ώρα και 30΄

ΥΛΙΚΑ

για το παντεσπάνι

- 1 ½ κούπας αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 6 αυγά χωρισμένα
- ½ κουταλάκι βανίλια
- 1/4 κουταλάκι κρεμόριο
- 1 ½ κούπας ζάχαρη
- μερικές σταγόνες πράσινο και κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής
- σιρόπι

για το μους

- 3 κουταλιές κρύο νερό
- 1 κουταλιά ζελατίνη
- 500 γρ. λευκή σοκολάτα
- 1/8 κουταλάκι αλάτι
- 3 κουταλιές γλυκόζη
- 3 κουταλιές γάλα
- 3 κροκάδια
- 2 κούπες κρέμα γάλακτος
- 1/4 κουταλάκι βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ετοιμάστε το παντεσπάνι. Χτυπήστε στη δυνατή ταχύτητα του μίξερ τα ασπράδια με το κρεμόριο και τη μισή ζάχαρη σε μαρέγκα απαλή. Χτυπήστε χωριστά τα κροκάδια με την υπόλοιπη ζάχαρη και ρίξτε μέσα λίγο, λίγο το αλεύρι ανακατεύοντας, ώπου να ενσωματωθεί. Εάν το μίγμα σφίγγει πολύ, ρίχνετε λίγη μαρέγκα. Προσθέστε την υπόλοιπη μαρέγκα ανακατεύοντας απαλά και προσέχοντας να μη ξεφουσκώσει. Χωρίστε τη ζύμη σε δύο μέρη. Χρωματίστε το ένα μέρος πράσινο και το άλλο κόκκινο, προσθέτοντας μερικές σταγόνες χρώμα ζαχαροπλαστικής. Εφαρμόστε σε δύο σακούλες κορνέ μεγάλες μύτες με άνοιγμα 2 εκ. Βάλτε στη μία σακούλα την κόκινη ζύμη και στη δεύτερη την πράσινη. Βου-

τυρώστε καλά ένα ταψί 30X38 εκ. και στρώστε το με αντικολητικό χαρτί φούρνου. Βουτυρώστε καλά το χαρτί. Βγάλτε επάνω στο χαρτί διαγωνίως πράσινα και κόκκινα κορδόνια ζύμης εναλλάξ αρχίζοντας από τη μια γωνία του ταψιού και τελειώνοντας στην απέναντι. Πασπαλίστε το παντεσπάνι με λίγη ζάχαρη άχνη και ψήστε το στους 180 °C, 30΄. Βγάλτε το από το φούρνο κι αναποδογυρίστε το σε πετσέτα πασπαλισμένη με ζάχαρη άχνη. Αφαιρέστε προσεκτικά το λαδόχαρτο και αφήστε το παντεσπάνι να κρυώσει. Κόψτε από το παντεσπάνι δύο λωρίδες η κάθε μία στο πλάτος και το μήκος του ½ της περιφέρειας της στεφάνης μιας κουμπωτής φόρμας, με διάμετρο 26 εκ. Κόψτε επίσης ένα στρογγυλό πάτο, έχοντας σαν πατρόν τον πάτο της φόρμας. Τοποθετήστε τη στεφάνη της φόρμας επάνω σε πιατέλα, βάλτε μέσα το στρογγυλό παντεσπάνι και κουμπώστε την. Καλύψτε εσωτερικά τα τοιχώματα της στεφάνης με τις δύο λωρίδες παντεσπανιού και ραντίστε με αρκετό σιρόπι όλο το παντεσπάνι. **Ετοιμάστε το μους για τη γέμιση.** Διαλύστε τη ζελατίνη στο νερό κι αφήστε τη να σταθεί 10΄, ώπου να φουσκώσει. Ζεστάνετε τη, να διαλυθεί. Λιώστε τη σοκολάτα με τη γλυκόζη και το γάλα σε μπεν μαρί. Ρίξτε κι ανακατέψτε τα κροκάδια και κατόπιν τη ζελατίνη. Κατεβάστε από τη φωτιά, κι αφήστε το μίγμα να κρυώσει, χωρίς να πήξει. Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος με τη βανίλια, να πήξει και ν΄ αφρατέψει κι ανακατέψτε την απαλά με το μίγμα της σοκολάτας. Αδειάστε το μους μέσα στη φόρμα και βάλτε τη στο ψυγείο, ως την επόμενη. Ξεκουμπώστε τη στεφάνη κι αφαιρέστε τη. Έτσι η τούρτα θα μείνει μέσα στην πιατέλα. Δέστε την με μια σατέν κορδέλα και παρουσιάστε την με υπερηφάνεια στους φίλους σας.

ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ

ΦΟΝΤΑΝ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ

Γίνονται 45-50 φοντάν

Χρόνος ετοιμασίας 3 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- 2 κούπες κέικ σοκολάτας τριμμένο
- 2 κουταλάκια ξύσμα πορτοκαλιού
- 3 κουταλιές μαρμελάδα πορτοκάλι
- 3 κουταλιές Cointreau
- 100 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα λιωμένη
- 4 κουταλάκια καλαμποκέλαιο
- 150 γρ. λευκή σοκολάτα
- 150 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χρησιμοποιήστε κέικ 2-3 ημερών που σας περίσσεψε. Ανακατέψτε τα τρίμματα του κέικ με τη μαρμελάδα, το ξύσμα, το λικέρ και τα 100 γρ. λιωμένη μαύρη σοκολάτα. Βάλτε το μίγμα στο ψυγείο κι αφήστε το να σφίξει. Βγάλτε το και πλάστε μπαλάκια στο μέγεθος φοντάν. Αραδιάστε τα το ένα δίπλα στο άλλο σε ταψί στρωμένο με λαδόχαρτο και βάλτε τα στο ψυγείο να σφίξουν. Στο μεταξύ λιώστε χωριστά τις δυο σοκολάτες κι ανακατέψτε το κάθε μίγμα με 2 κουταλάκια λάδι. Βγάλτε τα μπαλάκια από το ψυγείο και βουτήξτε τα μισά στη μαύρη και τα μισά στη λευκή σοκολάτα. Αραδιάστε τα σε ταψί στρωμένο με καθαρό λαδόχαρτο και ξαναβάλτε τα στο ψυγείο, έως ότου στερεοποιηθεί η επικάλυψη της σοκολάτας. Μ' ένα κορνέ με λεπτή μύτη, βγάλτε λεπτές γραμμές αντίστοιχα από λευκή και μαύρη σοκολάτα επάνω στα μαύρα και λευκά σοκολατωμένα φοντάν.

ΤΡΟΥΦΕΣ ΦΟΝΤΑΝ

ΥΛΙΚΑ

- 2 κούπες κρέμα γάλακτος
- 1.000 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα σε κομμάτια
- 60 γρ. βούτυρο
- 1/4 κούπας λικέρ σοκολάτας, αμαρέτο, kirsh,

μέντα, πορτοκάλι, ρούμι, κονιάκ ή άλλο της προτιμήσεώς σας

- 1/3 κούπας κακάο για το τύλιγμα
- ολόκληρα φουντούκια, κερασάκια γλασέ, μάρσμαλδους ή
- μπαλίτσες γλάσο φοντάν για τη γέμιση
- 150 γρ. λευκή σοκολάτα
- 150 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
- 150 γρ. σοκολάτα γάλακτος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ζεστάνετε την κρέμα γάλακτος, χωρίς να τη βράσετε. Κατεβάστε την από τη φωτιά. Λιώστε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί, ρίξτε κι ανακατέψτε τη χλιαρή κρέμα. Ρίξτε κι ανακατέψτε το λικέρ της προτιμήσεώς σας και το βούτυρο. Για παραπάνω από μία γεύσεις, χωρίστε το μίγμα και ρίξτε διαφορετικό άρωμα σε κάθε μέρος του μίγματος. Αδειάστε το μίγμα σε λαμαρίνα στρωμένη με λαδόχαρτο κι αφήστε το στο ψυγείο ως την επομένη. Κόψτε τετράγωνα 2x2 και πλάστε μπαλίτσες. Στρώστε ένα ταψί με λαδόχαρτο κι αραδιάστε τις μπαλίτσες. Πλάθοντας τις μπαλίτσες με τα χέρια σας, βάλτε στο κέντρο, αν θέλετε, ένα κερασάκι, ένα μάρσμαλδους, ένα φουντούκι ή μια μικρή μπαλίτσα γλάσο βανίλιας φοντάν. Βάλτε τες στο ψυγείο να σφίξουν, 2 ώρες. Βγάλτε τις σοκολατένιες μπαλίτσες από το ψυγείο και τυλίξτε τες μέσα στο κακάο ή βουτήξτε τες σε λιωμένη λευκή σοκολάτα ή κουβερτούρα σοκολάτα δυο φορές. Τη δεύτερη φορά, αφού τυλιχτούν στη σοκολάτα, ρίξτε τες αμέσως σε φιλοκομμένο ψημένο αμύγδαλο ή φουντούκι ή φιστίκι Αίγινας και κυλήστε τες να καλυφθούν τριγύρω. Βάλτε τα σοκολατάκια σε μίνι θηκούλες για μπον μπον μέσα σε κουτί για ένα όμορφο δώρο. Όμορφα και πρωτότυπα σοκολατάκια (φωτογραφία σελίδας 29) μπορείτε επίσης να φτιάξετε από το αρχικό μίγμα της σοκολάτας πριν το βάλετε στο ψυγείο να σφίξει. Βάλτε το σε κορνέ και γεμίστε μ' αυτό μίνι γκοφρέ θηκούλες που έχετε αλείψει προηγουμένως με λίγη λιωμένη σοκολάτα κου-

βερτούρα. Βάλτε τες στο ψυγείο να σφίξει η σοκολάτα κι αφαιρέστε προσεχτικά τις θηκούλες.

ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ ΠΡΑΛΙΝΑΣ

ΥΛΙΚΑ

- 150 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
- 300 γρ. πραλίνα
- 300 γρ. σοκολάτα γάλακτος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Λιώστε σε μπεν μαρί 150 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα. Βάλτε 300 γρ. πραλίνα στο μίξερ κι ενώ δουλεύετε, προσθέστε την κουβερτούρα. Αδειάστε το μίγμα σε λαμαρίνα στρωμένη με λαδόχαρτο και σκεπάστε πάλι μ' ένα λαδόχαρτο. Την επόμενη ημέρα κόψτε τετράγωνα κομμάτια 2x2 και βουτήξτε τα σε λιωμένη χλιαρή σοκολάτα γάλακτος, δυο φορές, περιμένοντας φυσικά να στερεοποιηθεί η πρώτη στρώση, πριν τα βουτήξετε για δεύτερη φορά.

ΠΡΑΛΙΝΑ

ΥΛΙΚΑ

- 100 γρ. αμύγδαλα όχι ασπρισμένα
- 100 γρ. ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Λαδώστε μια επιφάνεια από μάρμαρο ή ένα κομμάτι αντικολλητικό χαρτί φούρνου. Βάλτε τ' αμύγδαλα και τη ζάχαρη σε μικρή κατσαρόλα με βαρύ πάτο, επάνω σε χαμηλή φωτιά, ώπου να λιώσει η ζάχαρη. Ανακατεύοντας κατά διαστήματα μ' ένα ξύλινο κουτάλι αφήστε τα επάνω στη φωτιά, ώπου να πάρει η ζάχαρη το χρώμα της χρυσοκάστανης καραμέλας. Αδειάστε την πραλίνα αμέσως στη βουτυρωμένη επιφάνεια. Απλώστε την κι αφήστε την, ώπου να κρυώσει και να σκληρύνει. Σπάστε την σε κομμάτια κι αλέστε την στο πολυμίξερ ή στο μπλέντερ. Κλείστε την σε αεροστεγή συσκευασία και διατηρήστε την αρκετές εβδομάδες σε θερμοκρασία δωματίου.



ΓΛΑΣΟ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΓΙΑ ΦΟΝΤΑΝ

ΥΛΙΚΑ

- 2/3 κούπας γάλα ζαχαρούχο συμπυκνωμένο
- λίγη βανίλια
- 4-5 κούπες ζάχαρη άχνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χτυπήστε το γάλα με τη βανίλια. Ρίξτε κι ανακατέψτε λίγη, λίγη τη ζάχαρη, ώπου να επιτύχετε την επιθυμητή σύσταση. Το γλάσο πρέπει να είναι πηχτό και να πλάθεται σε μπαλάκι. Αρωματίστε το γλάσο φοντάν με λικέρ μέντας, φράουλας, πορτοκάλι, μαρασκίνο ή αμαρέτο και χρωματίστε το, αν θέλετε, με μερικές σταγόνες πράσινο ή κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής.

ΒΑΣΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΓΛΑΣΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Μία δόση

Χρόνος ετοιμασίας 5'

ΥΛΙΚΑ

- 250 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
- 2 κουταλιές βούτυρο ή μαργαρίνη
- 1/3 κούπας ζάχαρη άχνη
- λίγη βανίλια
- 1/2 κούπας γάλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Λιώστε τη σοκολάτα με το βούτυρο σε χαμηλή φωτιά. Κατεβάστε από τη φωτιά, ρίξτε τη ζάχαρη και τη βανίλια και όσο γάλα χρειαστεί, για να επιτύχετε την επιθυμητή ούσταση.

ΓΛΑΣΟ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΥΛΙΚΑ

- 2/3 κούπας κρέμα γάλακτος
- 200 γρ. λευκή σοκολάτα
- 1/2 κουταλάκι ζελατίνη
- 1 κουταλιά κρύο νερό
- 2 κουταλιές ζάχαρη άχνη
- 1/4 κουταλάκι βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Λιώστε τη λευκή σοκολάτα μαζί με την κρέμα γάλακτος σε μπεν μαρί. Ανακατέψτε τη ζελατίνη στο νερό κι αφήστε τη, να φουσκώσει 2'. Ζεστάνετε τη, ώσπου να διαλυθεί. Ρίξτε κι ανακατέψτε τη μαζί με τη ζάχαρη και τη βανίλια στο μίγμα της σοκολάτας. Αφήστε το να κρυώσει ελαφρά πριν περιχύσετε μ' αυτό το κέικ.

ΣΑΛΤΣΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΥΛΙΚΑ

- 500 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
- 2 κούπες κρέμα γάλακτος
- εσάνς πικραμυγδάλου, βανίλια, κονιάκ ή κάποιο λικέρ της προτιμήσεώς σας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Λιώστε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί και ρίξτε λίγη λίγη την κρέμα, ανακατεύοντας ώστε να ενσωματωθεί στο μίγμα. Κατεβάστε από τη φωτιά, ρίξτε κι ανακατέψτε το άρωμα της προτιμήσεώς σας.

ΣΑΒΟΥΑΓΙΑΡ

Γίνονται 24 μεγάλα ή 40-50

μικρά μπισκότα

Χρόνος προετοιμασίας 30'

Χρόνος ψήσιματος 10'

ΥΛΙΚΑ

- 4 αυγά χωρισμένα
- 1/2 κούπας ζάχαρη
- 1 κούπα αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- 1/8 κουταλάκι αλάτι
- ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χτυπήστε τα κροκάδια με τη μισή ζάχαρη στη δυνατή ταχύτητα, να πήξουν και να πάρουν το χρώμα του λεμονιού, 5' περίπου. Χτυπήστε κατόπιν τ' ασπράδια σε μαρέγκα σφικτή και συνεχίζοντας το χτύπημα ρίξτε λίγη, λίγη την υπόλοιπη ζάχαρη. Κοσκινίζοντας το αλεύρι με το αλάτι και τη βανίλια, ανακατέψτε το απαλά μέσα στα χτυπημένα κροκάδια. Ρίξτε ενδιάμεσα 2-3 κουταλιές μαρέγκα, για να μην σφίξει πολύ το μίγμα. Τέλος ρίξτε κι ανακατέψτε απαλά την υπόλοιπη μαρέγκα προσέχοντας να μην ξεφουσκώσει. Βάλτε το μίγμα σε κορνέ και, ανάλογα με το που θα χρησιμοποιήσετε τα σαβουαγιάρ, βγάλτε επάνω σε βουτυρωμένο λαδόχαρτο στρογγυλά ή μακρόστενα, μεγάλα ή μικρά μπισκότα σε κάποια απόσταση το ένα από το άλλο, γιατί θα φουσκώσουν και θα απλώσουν στο ψήσιμο. Πασπαλίστε τα με λίγη ζάχαρη άχνη και ψήστε τα στους 200°C 8'-10', ώσπου να ροδίσουν ελαφρά. Αφήστε τα να κρυώσουν και ξεκολλήστε τα με προσοχή από το λαδόχαρτο. Διατηρούνται 1 εβδομάδα κλεισμένα σε κουτί μπισκό-

ΒΑΣΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

των και αρκετούς μήνες στην κατάψυξη, κλεισμένα ερμητικά σε πλαστική σακούλα.

GANACHE

ΥΛΙΚΑ

- 1 κούπα κρέμα γάλακτος
- 400 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα σε κομματάκια
- 3 κουταλιές λικέρ της προτιμήσεώς σας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ζεστάνετε την κρέμα γάλακτος χωρίς να τη βράσετε. Κατεβάστε την από τη φωτιά και ρίξτε μέσα τα κομματάκια της σοκολάτας. Προσοχή, η σοκολάτα πρέπει να έχει θερμοκρασία δωματίου. Ανακατέψτε, ώσπου να λιώσει τελείως η σοκολάτα. Ρίξτε κι ανακατέψτε το λικέρ και χτυπήστε ελαφρά, ώσπου να κρυώσει και ν' αφρατέψει η κρέμα Ganache. Η υπέροχη αυτή κρέμα σοκολάτας μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν γέμιση, σαν γλάσο και σαν σάλτσα. Όταν τη χτυπήσουμε αφρατεύει, σφίγγει και παίρνει καστανό ανοιχτό χρώμα. Έτσι μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν γέμιση τούρτας. Όσο είναι χλιαρή, χωρίς να τη χτυπήσουμε, μπορούμε να τη χρησιμοποιήσουμε ως σάλτσα για να περιχύσουμε παγωτό, ή να καλύψουμε την επιφάνεια ενός κέικ γλασάρωντάς το.

ΚΡΕΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Γίνεται 2 κούπες

Χρόνος προετοιμασίας 10΄

Χρόνος μαγειρέματος 10΄

ΥΛΙΚΑ

- 3 κουταλιές αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κουταλιές κορν φλάουρ
- 1/2 κούπας ζάχαρη
- 4 κροκάδια
- 2 κούπες γάλα
- λίγη βανίλια
- 2 κουταλιές βούτυρο σε κομματάκια
- 1 κούπα σαντιγί (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σε μια αντικολλητική κατσαρόλα ανακατέψτε το αλεύρι, το κορν φλάουρ και τη ζάχαρη. Χτυπήστε ελαφρά τα κροκάδια με [1/4] κούπας γάλα, ρίξτε τα μέσα στην κατσαρόλα κι ανακατέψτε καλά. Βράστε το υπόλοιπο γάλα και ρίξτε το μέσα στην κατσαρόλα με τα υπόλοιπα υλικά ανακατεύοντας ζωηρά. Σιγοβράστε το μίγμα σε μέτρια φωτιά επί 15΄-20΄ ανακατεύοντας συνεχώς. Η κρέμα πρέπει να βράσει καλά, για να μην μυρίζει το αλεύρι. Κατεβάστε την από τη φωτιά, ρίξτε κι ανακατέψτε τη βανίλια και το βούτυρο. (Αν η κρέμα γίνει σφικτή, αραιώστε την προσθέτοντας λίγο γάλα. Αν γίνει αραιή και δεν πήζει, διαλύστε λίγο ακόμη κορν φλάουρ σε δύο κουταλιές γάλα και προσθέστε το στην κρέμα. Συνεχίστε το βράσιμο, ώσπου να πήξει. Αν η κρέμα σβολιάσει, περάστε την από λεπτή σίτα ή χτυπήστε τη λίγο στο μπλέντερ). Αφήστε την κρέμα να κρυώσει. Για να μην πιάσει κρούστα, κολλήστε στην επιφάνεια ένα κομμάτι πλαστική μεμβράνη. Όταν κρυώσει εντελώς, ρίξτε κι ανακατέψτε απαλά μέσα στην κρέμα τη σαντιγί. Διατηρείται στο ψυγείο 2 ημέρες. Δεν συνιστάται να βάλετε την κρέμα στην κατάψυξη. Εναλλακτικά, αντικαταστήστε το αλεύρι με κορν φλάουρ.

ΚΡΕΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Φτιάξτε κρέμα ζαχαροπλαστικής, όπως περιγράφεται στη συνταγή. Όταν την κατεβάσετε από τη φωτιά, παραλείψτε τη βανίλια και προσθέστε 125 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα σε κομμάτια μαζί με το βούτυρο. Ανακατέψτε, ώσπου να λιώσει η σοκολάτα και να ενσωματωθεί μέσα στην κρέμα. Διατηρείται 2 ημέρες στο ψυγείο. Δεν συνιστάται να βάλετε την κρέμα στην κατάψυξη. Χρησιμοποιήστε την όπως και την κρέμα ζαχαροπλαστικής, απλή ή ανακατεμένη με σαντιγί, για να φτιάξετε τούρτες σοκολάτας, να γεμίσετε εκλέρ ή προφιτερόλ.