



από τη Βέφα
Αλεξιάδου

Οι 20

καλύτερες
συνταγές για

παγωτά

SALON
INTERNATIONAL
*L'Étoile
d'Or*
PERIGUEUX
DIPLOME D'HONNEUR
€ 3.60

ΔΙΕΘΝΗΣ
ΒΡΑΒΕΥΣΗ



7 ΜΕΡΕΣ
TV

ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

Φίλες μου,

Το καλοκαίρι που η ζέστη γίνεται αφόρητη κι όλοι μας νιώθουμε έντονα την ανάγκη για κάτι δροσιστικό, τα παγωτά και τα παγωμένα γλυκίσματα αποτελούν μια όαση δροσιάς. Από τα πιο αγαπημένα επιτεύγματα της ζαχαροπλαστικής, τα παγωτά προσφέρουν με την ποικιλία των γεύσεων και των χρωματικών συνδυασμών τους δροσερές γευστικές και οπτικές απολαύσεις.

Η βάση για ένα καλό παγωτό είναι απλή. Μια κάσταρντ φτιαγμένη με γάλα, αυγά και ζάχαρη ή ένα μίγμα από γάλα, κρέμα γάλακτος και ζάχαρη. Μπορούμε να αρωματίσουμε και να συνδυάσουμε την κάσταρντ με φρούτα, ξηρούς καρπούς, λιωμένη σοκολάτα, τριμμένα μπισκότα, καφέ εσπρέσο και διάφορα λικέρ. Τα φρούτα που θα βάλουμε στα παγωτά πρέπει να είναι ώριμα και γλυκά όχι όμως παρώριμα ή λιωμένα. Τα αλέθουμε συνήθως σε πουρέ, τα ανακατεύουμε με την κρέμα στο πολυμίξερ και κατόπιν ρίχνουμε το μίγμα στον κάδο της παγωτομηχανής που η χρήση της είναι απαραίτητη προϋπόθεση για να φτιάξουμε ένα αέρινο παγωτό με βελούδινη κρεμώδη υφή. Η παγωτομηχανή κρυνώνει το παγωτό γρήγορα, χτυπώντας το συνεχώς και εμποδίζει το σχηματισμό μεγάλων κρυστάλλων -πράγμα στο οποίο συντελούν βέβαια και οι σωστές αναλογίες της ζάχαρης, της κρέμας γάλακτος και των αυγών- εξασφαλίζοντας μια πλούσια, απαλή και αφράτη υφή, που φυσικά είναι αδύνατο να επιτύχετε παγώνοντας την κρέμα στην κατάψυξη και χτυπώντας τη στο μίξερ.

Για καλύτερα αποτελέσματα πρέπει τα εργαλεία που θα χρησιμοποιήσετε για να φτιάξετε το παγωτό να είναι καθαρά και να μην έχουν καμιά μυρωδιά. Τα αυγά, το γάλα και η κρέμα που θα χρησιμοποιήσετε πρέπει να είναι φρέσκα και να μοσχοβολούν. Μόνο τα πρώτης ποιότητας προϊόντα θα σας δώσουν ένα πρώτης ποιότητας παγωτό. Και μην επιχειρήσετε να φτιάξετε λάιτ παγωτά, αντικαθιστώντας το γάλα ή την κρέμα γάλακτος με αποβουτυρωμένα προϊόντα, γιατί η υφή τους δεν θα είναι η επιθυμητή. Το λίπος είναι εκείνο που κυρίως δίνει στο παγωτό την απαλή βελούδινη υφή του.

Τα παρφέ παγωτά είναι ακόμη πιο πλούσια σε λίπος γιατί περιέχουν περισσότερα αυγά και κρέμα γάλακτος και επί πλεόν περιέχουν συνήθως αλεσμένα μπισκότα, μαρέγκες, ξηρούς καρπούς, σοκολάτα, ζαχαρωμένα φρουτάκια. Λόγω της πλούσιας σε λίπος σύστασής τους, δύσκολα σχηματίζουν μεγάλους κρυστάλλους γι αυτό μπορούν να χτυπηθούν και στο μίξερ, να τοποθετη-

θούν σε φόρμες και να παρουσιαστούν σαν παγωμένες τούρτες.

Όταν κάνετε παγωτό πρέπει να έχετε υπόψη σας, ότι το πάγωμα μειώνει τη γεύση και το άρωμα. Γι αυτό οι διάφορες κρέμες που προορίζονται για παγωτό πρέπει να αρωματίζονται εντονότερα από αυτές που προορίζονται για άλλα γλυκίσματα. Για τον ίδιο λόγο τα παγωτά δεν πρέπει να προσφέρονται κατ' ευθείαν από την κατάψυξη. Αφήστε τα να σταθούν στο ψυγείο 10'- 15' πριν τα σερβίρετε. Έτσι μαλακώνουν ελαφρά και καλύτερεύει αισθητά το άρωμα και η υφή τους. Τα παγωτά σερβίρονται σε κρυστάλλινα ποτήρια παγωτού με ψηλό ή χαμηλό πόδι ή σε μπολ. Υπάρχουν επίσης διάφοροι άλλοι ωραίοι τρόποι να σερβίρετε τα παγωτά όπως σε κούπες φρούτων (πορτοκάλια ή πεπονάκια μικρά) σε φωλιές καταΐφιου ή σε μικρές тарταλέτες, επάνω σε μαρέγκες ή βάφλες ή να γεμίσετε σουδάκια και να φτιάξετε ένα παγωμένο προφιτερόλ.

Ένας ακόμη ωραίος τρόπος να παρουσιάσετε μαζί διάφορα παγωτά με διαφορετικά χρώματα, είναι να τα στρώσετε σε σειρές ανάλογα με το χρώμα τους μέσα σε ένα μεγάλο μεταλλικό μπολ και να το αδειάσετε σε μια πιατέλα λίγο πριν σερβίρετε. Το παγωτό έτσι λέγεται κασάτο ή σπουμόνε. Σ' αυτή την περίπτωση μπορείτε αν θέλετε να το καλύψετε με χτυπημένη απαλή μαρέγκα και να την κάψετε με φλόγιστρο, δίνοντάς της μια φαντασμαγορική εμφάνιση. Κι ακόμη, τη στιγμή που θα σερβίρετε, μπορείτε αν θέλετε να περιχύσετε τη μαρέγκα με ζεστή βότκα και να ανάψετε το παγωτό παρουσιάζοντάς το φλαμπέ!

Γαρνίρετε τα παγωτά με σαντιγί, αμυγδαλάκι φιλέ καβουρντισμένο ή φιστίκι Αίγινας χοντροαλεσμένο και με διάφορα σιρόπια και σάλτσες φρούτων ή σοκολάτας. Φυλλαράκια μέντας, διάφορα μικρά λεπτά μπισκότα και πουράκια γκοφρέτες, είναι επίσης κατάλληλα για να δώσουν μια ιδιαίτερη πινελιά.

Και δύο συμβουλές. Επειδή τα σπιτικά παγωτά δεν περιέχουν συντηρητικά, καλό είναι να καταναλώνονται μέσα σε μια εβδομάδα. Για να είστε πάντα σε ετοιμότητα να φτιάξετε παγωτό, βάλτε τον κάδο της παγωτομηχανής αμέσως μόλις τον πλύνετε, στην κατάψυξη.

Αυτά φίλες και φίλοι μου με πολλή αγάπη κι ευχές για ένα χαρούμενο, ευτυχισμένο και γεμάτο γλυκές δροσερές απολαύσεις καλοκαίρι.

Καλή επιτυχία,

«ΟΙ 20 ΚΑΛΥΤΕΡΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΠΑΓΩΤΑ»

Επιμέλεια συνταγών: ΒΕΦΑ ΑΛΕΞΙΑΔΟΥ ΚΑΙ ΑΛΕΞΙΑ ΑΛΕΞΙΑΔΟΥ **Φωτογράφιση:** Στούντιο Γιώργος Δρακόπουλος
Styling: Μάκης Γεωργιάδης **Καλλιτεχνική επιμέλεια:** Μάνος Μανωλιουδάκης **Υπεύθυνος παραγωγής:** Χρήστος Κυρατζής
Vefa's House: Κρέσνας 1, Λυκόβρυση (010 28 46 984) **Home.com:** Σπενσιούπ 7, Κολωνάκι (010 72 38 442)
Studio E: Ηροδότου 4, Κολωνάκι (010 72 25 886) **ΟΙΚΟΣ:** Ηροδότου 26 & Χάρητος, Κολωνάκι (010 72 31 350)

Ρεπορτάζ αγοράς: Στυλιανός Ντινιόζος

ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΒΕΦΑ ΑΛΕΞΙΑΔΟΥ

Copyright© ΒΕΦΑ ΑΛΕΞΙΑΔΟΥ

ΠΑΓΩΤΟ ΜΠΛΑΚ ΦΟΡΕΣΤ ΜΕ ΒΑΦΛΕΣ



ΠΑΓΩΤΟ ΜΠΛΑΚ ΦΟΡΕΣΤ ΜΕ ΒΑΦΛΕΣ



Γίνονται 16 βάφλες
Χρόνος προετοιμασίας 10'
Χρόνος ψησίματος 45'

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό παγωτό βανίλια έτοιμο ή σπιτικό
- 250 γρ. σαντιγί
- 1/2 κούπας καρουλάκια σοκολάτας

για τις Βάφλες

- 1¾ κούπας αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
- 1/4 κουταλάκι αλάτι
- 2 κουταλιές ζάχαρη
- 3 αυγά χωρισμένα
- 1 κούπα γάλα
- 1 κούπα κρέμα γάλακτος
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- 1/4 κούπας λιωμένο βούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Κοσκινίστε το αλεύρι, με το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι και τη ζάχαρη και βάλτε τα στο πολυμίξερ. Χτυπήστε ελαφρά τα κροκάδια των αυγών κι ανακατέψτε τα με το γάλα και την κρέμα γάλακτος. Ρίξτε τα μαζί με τη βανίλια και το λιωμένο βούτυρο στο πολυμίξερ και χτυπήστε τα 1', ώσπου να ενωθούν σ' ένα λείο μίγμα. Χτυπήστε τ' ασπράδια σε απαλή μαρέγκα κι ανακατέψτε την απαλά με το μίγμα της ζύμης. Ψήστε τις βάφλες ακολουθώντας τις οδηγίες χρήσεως της συσκευής σας. Μην τις στοιβάσετε τη μια επάνω στην άλλη γιατί θα νοτίσουν. Για να διατηρηθούν ζεστές και κριτσανιστές βάλτε

τες στη σχάρα του φούρνου στους 95°C. Για να τις διατηρήσετε βάλτε τες στην κατάψυξη τυλιγμένες μια, μια σε πλαστική μεμβράνη.

για τη Σάλτσα Κεράσιου

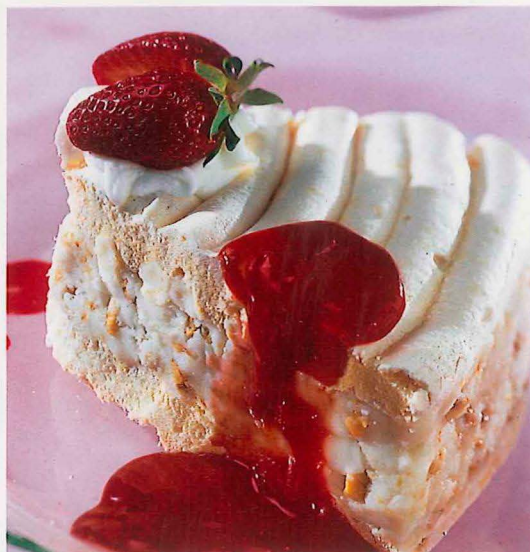
- 1/2 κιλού κόκκινα κεράσια φρέσκα ή κομπόστα
- 1/3 κούπας ζάχαρη
- 2 κουταλιές χυμό λεμονιού
- 1 κούπα ζουμί κομπόστας ή χυμό κεράσι
- 2 κουταλιές κορν φλάουρ
- 4 κουταλιές cherry brandy

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Πλύντε τα κεράσια κι αφαιρέστε τα κουκούτσια. Βάλτε τα κουκούτσια με τη ζάχαρη σε μια κατσαρόλα. Ρίξτε μέσα το χυμό κεράσι κι ανακατέψτε επάνω σε χαμηλή φωτιά, ώσπου να διαλυθεί η ζάχαρη. Δυναμώστε τη φωτιά και βράστε τα 5', χωρίς να τ' ανακατέψετε. Στραγγίστε και κρατήστε το σιρόπι. Διαλύστε το κορν φλάουρ σε λίγο από το ζουμί και ρίξτε το μαζί με το υπόλοιπο σιρόπι, τα κεράσια και το χυμό λεμονιού σε μικρή κατσαρόλα. Σιγοβράστε τη σάλτσα, ανακατεύοντας κατά διαστήματα, ώσπου να πήξει και να διαυγάσει. Αφήστε τη να κρυώσει λίγο, ρίξτε κι ανακατέψτε το μπράντυ. Αν χρησιμοποιήσετε κομπόστα κεράσια, θα βάλετε μόνο 2 κουταλιές ζάχαρη. Βάλτε σε κάθε μια από τις βάφλες 1 μεγάλη μπάλα παγωτό βανίλια, γαρνίρετε με σαντιγί, περιχύστε με μπόλικη σάλτσα κεράσι και πασπαλίστε με νιφάδες ή καρουλάκια σοκολάτας. Σερβίρετε αμέσως.

ΠΑΓΩΤΟ ΠΡΑΛΙΝΑ ΣΕ ΜΑΡΕΓΚΕΣ



ΠΑΓΩΤΟ ΠΡΑΛΙΝΑ ΣΕ ΜΑΡΕΓΚΕΣ



Μερίδες 8-10

Χρόνος προετοιμασίας 1 ώρα

Χρόνος ψησίματος 1 ώρα και 30΄

ΥΛΙΚΑ

για τις Μαρέγκες

- 4 ασπράδια
- 1 κούπα ζάχαρη
- 1/4 κουταλάκι κρεμόριο

για το Παγωτό

- 1/2 κούπας ζάχαρη
- 1/8 κουταλάκι κρεμόριο
- 100 γρ. ασπρισμένα αμύγδαλα
- 1 κιλό παγωτό βανίλια ή
- 1 δόση σπιτικό

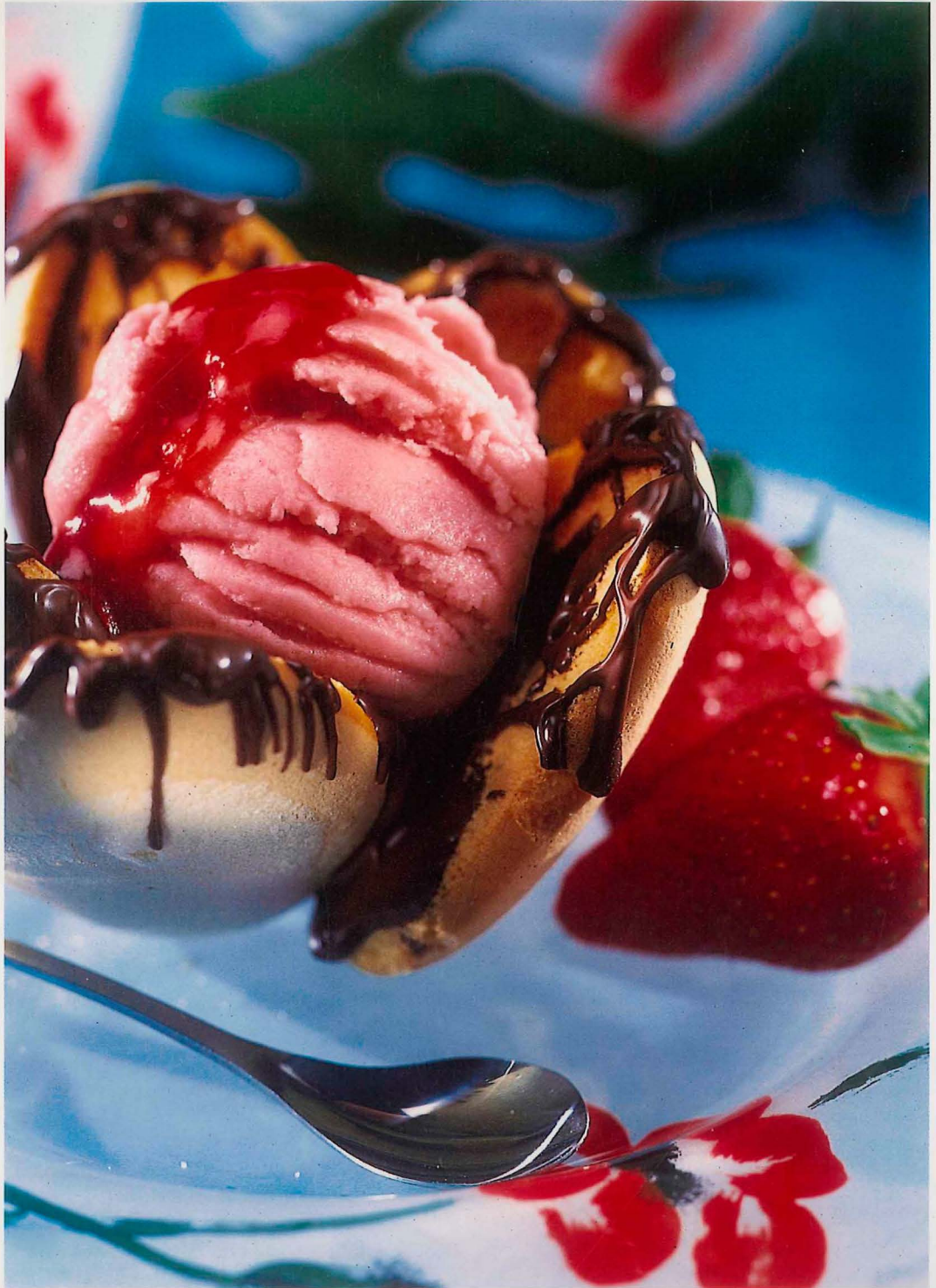
για τη σάλτσα φράουλα

- 2 κούπες φράουλες σε φετάκια
- 1/2 κούπας ζάχαρη
- 2 κουταλιές κορν φλάουρ
- 2 κουταλιές χυμό λεμονιού
- 2 κουταλιές κονιάκ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ετοιμάστε τη μαρέγκα όπως στη συνταγή "Παγωτό Αρμενοβίλ". Βάλτε τη σε κορνέ και βγάζοντάς τη σε κορδόνι επάνω σε

αντικολλητικό χαρτί φούρνου, σχηματίστε δύο σπирάλ με διάμετρο 20 εκ. το καθένα. Στεγνώστε τις μαρέγκες σε φούρνο 100°C επί 1 ώρα και 30΄ κι αφήστε τες να κρυώσουν μέσα στο φούρνο. Για να φτιάξετε την πραλίνα, απλώστε τ' αμύγδαλα σε ταψί στρωμένο με αντικολλητικό χαρτί φούρνου. Βάλτε τη ζάχαρη με 1/4 κούπας νερό και το κρεμόριο επάνω σε χαμηλή φωτιά, ώσπου να λιώσει. Βράστε το σιρόπι, χωρίς να το ανακατέψετε, ώσπου να πάρει χρυσοκάστανο χρώμα και ρίξτε το επάνω στα αμύγδαλα. Αφήστε το να στερεοποιηθεί και να κρυώσει εντελώς, πρωτού το σπάσετε σε κομμάτια και το αλέσετε στο πολυμίξερ. Δουλέψτε το παγωτό να μαλακώσει λίγο κι ανακατέψτε μέσα την πραλίνα. Βάλτε τον ένα πάτο της μαρέγκας σε μια κουμπωπή φόρμα 22 εκ. και στρώστε επάνω το παγωτό. Τοποθετήστε επάνω τη δεύτερη μαρέγκα. Βάλτε το στην κατάψυξη, ώσπου να το σερβίρετε γαρνιρόντάς το με σαντιγί, φράουλες και σάλτσα φράουλα. Για να φτιάξετε τη σάλτσα, σιγοβράστε όλα μαζί τα υλικά, εκτός από το κονιάκ, ώσπου να σχηματιστεί μια μάλλον πηχτή και διάφανη σάλτσα. Αφήστε τη να κρυώσει 5΄, ρίξτε κι ανακατέψτε το κονιάκ.

ΠΑΓΩΤΟ ΦΡΑΟΥΛΑ



ΠΑΓΩΤΟ ΦΡΑΟΥΛΑ



Μερίδες 8
**Χρόνος προ-
ετοιμασίας**
Χρόνος ψύξης 2 ώρες

ΥΛΙΚΑ

για το παγωτό

- 1/4 κιλού φράουλες
σε κομμάτια
- 1³/₄ κούπας γάλα
- 3/4 κούπας ζάχαρη
- 1 κούπα κρέμα γάλακτος

για τις κούπες μπισκότων

- 40 μπισκότα σαβουαγιάρ
- 125 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
- 16 μικρές φράουλες
για το γαρνίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Βάλτε τις φράουλες στο πολυμί-
ξερ κι αλέστε τις. Προσθέστε το γάλα, τη ζά-
χαρη και την κρέμα γάλακτος. Χτυπήστε τα

όλα μαζί, ώσπου να γίνει λείος πουρέ. Ρίξ-
τε τον στην παγωτομηχανή κι αφήστε τον να
χτυπηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες της συ-
σκευής σας. Αδειάστε το σε μεταλλικό κου-
τί παγωτού και βάλτε το στην κατάψυξη, ώ-
σπου να το χρειαστείτε. Σερβίρετε το παγω-
τό φράουλα σε κούπες που θα φτιάξετε με
μπισκότα σαβουαγιάρ. Σε μικρό μπολ βάλτε
5 μπισκότα σαβουαγιάρ, έτσι ώστε να σχη-
ματίζουν μια κούπα μαργαρίτα. Λιώστε τη σο-
κολάτα και περιχύστε τα μπισκότα κυρίως στα
σημεία που ακουμπούν το ένα στο άλλο, ώ-
στε να στερεωθούν. Βάλτε το μπολ στο ψυ-
γείο κι όταν παγώσει η σοκολάτα βγάλτε με
προσοχή την κούπα μπισκότων από το μπολ.
Φτιάξτε κατά τον ίδιο τρόπο 8 κούπες. Βάλ-
τε σε κάθε κούπα μια μεγάλη μπάλα παγωτό
φράουλα και περιχύστε την με λίγη σάλτσα
φράουλας (βλ. συνταγή "Παγωτό Πραλίνα σε
Μαρέγκες"). Σερβίρετε συνοδεύοντας το πα-
γωτό με φρέσκες φράουλες.

ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΣΑΤΟ



ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΣΑΤΟ



Μερίδες 12-16

Χρόνος ετοιμασίας 45'

Χρόνος ψύξης 15 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό παγωτό κρέμα
- 1/2 κιλού παγωτό σοκολάτα
- 1/2 κιλού παγωτό φράουλα
- 200 γρ. σαντιγί ή μαρέγκα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Βάλτε ένα μεταλλικό μπολ, που να χωράει 2 λίτρα νερό, στην κατάψυξη για 1 ώρα. Βγάλτε το και στρώστε μέσα σ' αυτό το παγωτό κρέμα, καλύπτοντας τον πάτο και τα τοιχώματα. Βάλτε το στην κατάψυξη 1 ώρα, για να παγώσει και κατόπιν απλώστε επάνω το δεύτερο στρώμα, βάζοντας παγωτό σοκολάτα ή οποιοδήποτε άλλο παγωτό της αρεσκείας σας. Βάλτε το πάλι στην κατάψυξη άλλη 1 ώρα κι αφού παγώσει, γεμίστε το άνοιγμα στο κέντρο με παγωτό φράουλα ή με άλλο φρούτο. Γεμίστε το μπολ μέχρι τα χείλη. Σκεπάστε το με αλουμινόχαρτο και βάλτε το στην κατάψυξη μια νύχτα. Για να το ξεκαλουπώσετε, αναποδογυρίστε το σε πιατέλα και καλύψτε το για 2-3 δευτερόλεπτα με μια υγρή, ζεστή πετσέτα. Ένας καλύτερος τρόπος για να το βγάλετε πιο εύκολα, είναι να ντύσετε το μπολ, πριν βάλετε μέσα το παγωτό, με πλαστική μεμβράνη, α-

φήνοντάς τη να προεξέχει γύρω, γύρω στα χείλη του μπολ. Τραβώντας την πλαστική μεμβράνη το παγωτό θα βγει από το μπολ πολύ εύκολα. Βάλτε το πάλι στην κατάψυξη 1 ώρα, για να παγώσει. Για να το παρουσιάσετε, γαρνίρετέ το με σαντιγί και αμυγδαλάκι φιλέ καβουρντισμένο. Για να γίνει πιο εντυπωσιακό, αντί να το γαρνίρετε με σαντιγί, καλύψτε το ολόκληρο με ένα παχύ στρώμα μαρέγκας, που θα φτιάξετε χτυπώντας 4 ασπράδια με 1/4 κουταλάκι κρεμόριο, ν' αφρατέψουν και θα ρίξετε κατόπιν 1/2 κούπας ζάχαρη λίγη λίγη, ώσπου να επιτύχετε μια σφιχτή μαρέγκα. Αρωματίστε την ρίχνοντας μαζί με τη ζάχαρη και λίγη βανίλια. Με το κυρτό μέρος ενός κουταλιού πατήστε τη μαρέγκα κάνοντας σχέδια και κολλήστε την στον πάτο της πιατέλας, να κρυφθεί εντελώς το παγωτό. Βάλτε το παγωτό στο φούρνο στους 250°C, 5', να ροδίσουν οι μύτες της μαρέγκας, και παρουσιάστε το αμέσως. Σ' αυτή την περίπτωση, η πιατέλα στην οποία θα βάλετε το παγωτό πρέπει να είναι γυάλινη ή πορσελάνινη πυράντοχη και όχι μεταλλική. Για καλύτερο αποτέλεσμα ακουμπήστε τη στο χοντρό σανίδι όπου κόβετε το ψωμί και βάλτε τη μαζί μ' αυτό στο φούρνο. Μπορείτε να κάνετε την ίδια δουλειά, πολύ καλύτερα, μ' ένα φλόγιστρο.

ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑ



ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑ



Μερίδες 8

Χρόνος ετοιμασίας 5 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- 125 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
- 1 κούπα γάλα ζεστό
- 2 κουταλάκια ζελατίνα
- 1/3 κούπας ζάχαρη, 80 γρ.
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- 400 γρ. κρέμα σαντιγί

για το γαρνίρισμα

- 250 γρ. κρέμα σαντιγί
- μπισκοτάκια αμαρέτι ή σοκολάτας
- ρούμι, σάλτσα σοκολάτας και φιστίκι Αίγινας

για τα μπισκοτάκια Αμαρέτι

- 1 κούπα αμυγδαλόψιχα αλεσμένη (125 γρ. ασπρισμένα αμύγδαλα)
- 2-3 σταγόνες εσάνς πικραμυγδάλου
- 1/2 κούπας ζάχαρη
- 1 ασπράδι
- ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Λιώστε την κουβερτούρα σε μπεν μαρί, προσθέστε το γάλα κι ανακατέψτε 2' επάνω στη φωτιά. Φουσκώστε τη ζελατίνα σε 3 κουταλιές νερό και ζεστανέτέ την, να διαλυθεί. Ρίξτε κι ανακατέψτε την στο μίγμα της σοκολάτας μαζί με τη ζάχαρη και τη βανίλια. Μεταφέρετε το κατσαρολάκι με τη σο-

κολάτα μέσα σε ταψάκι που έχετε μισογεμίσει με παγωμένο νερό και χτυπήστε τη με σύρμα, ώσπου ν' αφρατέψει και ν' αρχίσει να πήζει. Προσθέστε τη σαντιγί κι ανακατέψτε την απαλά μέσα στο σοκολατένιο μίγμα. Βάλτε το μους σε κουτί παγωτού κι αφήστε το να σταθεί στην κατάψυξη 4 ώρες τουλάχιστον. Στο μεταξύ ετοιμάστε τα μπισκοτά Αμαρέτι. Σ' ένα μπολ ανακατέψτε την αμυγδαλόψιχα, με την εσάνς πικραμυγδάλου, τη ζάχαρη και το ασπράδι, να γίνει μάλλον σφιχτό μίγμα που να μπορεί όμως να περάσει από κορνέ. Βάλτε το μίγμα σε κορνέ με μεγάλη μύτη αστεριού και βγάλτε ροζέτες σε ταψί στρωμένο με αντικολλητικό χαρτί φούρνου, σε μικρή απόσταση τη μία από την άλλη. Πασπαλίστε τα με ζάχαρη άχνη κι αφήστε τα, να σταθούν ακάλυπτα, σε θερμοκρασία δωματίου, 4 ώρες. Ψήστε τα σε φούρνο 150°C, 25' ή ώσπου να ροδίσουν ελαφρά. Αφήστε τα να κρυώσουν και κατόπιν ξεκολλήστε τα από το αντικολλητικό χαρτί. Γίνονται 45 μπισκοτάκια. Για να σερβίρετε το μους μοιράστε το σε 8 ποτήρια παγωτού, σκεπάστε με 2 κουταλιές σαντιγί και τοποθετήστε επάνω μπισκοτάκια Αμαρέτι ή μπισκοτάκια σοκολάτας, ραντισμένα με ρούμι. Περιχύστε με σάλτσα σοκολάτας (βλ. συνταγή "Σουδάκια με παγωτό") και γαρνίρετε με ροζέτες σαντιγί και φιστίκι Αίγινας.

ΠΑΓΩΤΟ ΑΡΜΕΝΟΝΒΙΑ

Μερίδες 10

Χρόνος προετοιμα-
σίας 1 ώρα

Χρόνος ψύξης 4 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- 2 κούπες κρέμα γάλακτος
- 4 κροκάδια
- 1/2 κουταλάκι εσάνς πικραμυγδάλου
- 1 κούπα αμύγδαλα καραμελωμένα και χοντροαλεσμένα
- σάλτσα σοκολάτας

για τη μαρέγκα

- 3 ασπράδια αυγών
- 1/4 κουταλάκι κρεμόριο ή 1 κουταλάκι χυμό λεμονιού
- 3/4 κούπας ζάχαρη ψιλή
- 1/8 κουταλάκι βανίλια



ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ετοιμάστε τη μαρέγκα. Χτυπήστε τ' ασπράδια με το κρεμόριο στο μίξερ, στη δυνατή ταχύτητα, να πήξουν και ν' αφρατέψουν. Αν χρησιμοποιήσετε χυμό λεμονιού, ρίξτε τον λίγο-λίγο καθώς χτυπιούνται τ' αυγά. Συνεχίζοντας το χτύπημα ρίξτε τα 2/3 της ζάχαρης σε μικρές δόσεις. Χαμηλώστε την ταχύτητα του μίξερ στο ελάχιστο, ώστε ν' ανακατεύεται απλώς η μαρέγκα και ρίξτε την υπόλοιπη ζάχαρη όλη μαζί πασπαλίζοντάς τη στην επιφάνεια. Βάλτε τη σε κορνέ και με ίσια μύτη σχηματίστε μικρές ροζέτες επάνω σε αντικολλητικό χαρτί φούρνου, στρωμένο σε σχάρα. Στεγνώστε τις μαρέγκες στους 100°C 2 ώρες ή, ώσπου να πάρουν ελαφρό ροζ χρώμα. Σβήστε το φούρνο κι αφήστε τες να κρυώσουν μέσα σ' αυτόν. Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος στο μίξερ στη δυνατή

ταχύτητα, να πήξει και ν' αφρατέψει. Συνεχίζοντας το χτύπημα ρίξτε ένα, ένα τα κροκάδια και την εσάνς πικραμυγδάλου. Προσοχή μην τα παραχτυπήσετε, γιατί το μίγμα θα κόψει. Κρατήστε μερικές μαρέγκες για το στόλισμα, σπάστε τις υπόλοιπες στη μέση κι ανακατέψτε τες μέσα στην κρέμα μαζί με τ' αμύγδαλα. Αδειάστε το μίγμα σε μια μακρόστενη φόρμα με διαστάσεις 32x11x5 εκ. που έχετε ντύσει με πλαστική μεμβράνη, για να μπορέσετε να βγάλετε εύκολα το παγωτό. Βάλτε το στην κατάψυξη κι αφήστε το να σταθεί τουλάχιστον 4 ώρες πριν το σερβίρετε. Όταν το βγάλετε από τη φόρμα βάλτε το πάλι στην κατάψυξη για 15'. Πριν το σερβίρετε, περιχύστε το με σάλτσα σοκολάτας (βλ. συνταγή "Σουδάκια με παγωτό") και στολίστε το με τις μαρέγκες που κρατήσατε.

ΠΑΓΩΤΟ ΜΟΚΑ

Μερίδες 6
Χρόνος ετοι-
μασίας 10'

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό παγωτό βανίλια ή ντοντουρμά ή 1 δόση σπιτικό
- 6 κουταλιές καφέ στιγμής
- 50 γρ. αμυγδαλάκι φιλέ καβουρντισμένο ή πραλίνα κοπανισμένη
- 100 γρ. σαντιγί



ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σε ψηλά σωληνωτά ποτήρια βάλτε με το κουτάλι του παγωτού μπάλες παγωτό πασπαλίζοντάς τες με καφέ στιγμής (1 κουταλιά για κάθε ποτήρι). Στολίστε με σαντιγί και πασπαλίστε με αμυγδαλάκι φιλέ καβουρντισμένο ή πραλίνα. Εναλλακτικά αγοράστε 2 πάτους μαρέγκα από το ζαχαροπλαστείο,

στρώστε ανάμεσα το παγωτό, πασπαλίστε το με 6 κουταλιές καφέ στιγμής και καλύψτε την επιφάνεια με σαντιγί. Πασπαλίστε τη με το αμυγδαλάκι ή την πραλίνα και φυλάξτε την τούρτα στην κατάψυξη ως τη στιγμή που θα τη σερβίρετε. Αφήστε τη να σταθεί 5' πριν την κόψετε σε κομμάτια.

ΚΑΤΑΪΦΙ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ

Μερίδες 8-10
Χρόνος προ-
ετοιμασίας 45'
Χρόνος ψησί-
ματος 35'

ΥΛΙΚΑ

- 1/4 κιλού κανταΐφι
- 1/2 κούπας βούτυρο λιωμένο
- 1 δόση παγωτό μαστίχα ή
- 1 κιλό έτοιμο από το ζαχαροπλασείο
- 300 γρ. σαντιγύ
- αμυγδαλάκι φιλέ καβουρντισμένο

για το σιρόπι

- 1 1/2 κούπας ζάχαρη
- 1 κούπα νερό
- 1 κουταλάκι χυμό λεμονιού



ΕΚΤΕΛΕΣΗ Βουτυρώστε ένα ταψάκι με διάμετρο 25 εκ. Ξάνετε καλά το κανταΐφι και στρώστε το μέσα στο ταψί. Ρίχνοντας το λιωμένο βούτυρο κουταλιά-κουταλιά περιχύστε καλά όλο το κανταΐφι. Ψήστε το στους 175°C 30'-35', ώπου να ροδίσει καλά. Στο μεταξύ ετοιμάστε το σιρόπι βράζοντας όλα τα υλικά μαζί 5' και περιχύστε το κανταΐφι, μόλις το βγάλετε από το φούρνο. Αφήστε το να κρυώσει και βάλτε το να σταθεί 1 ώρα στην κατάψυξη. Έτσι δεν θα λιώσει το παγωτό που θα βάλετε

επάνω σ' αυτό. Με το κουτάλι του παγωτού αραδιάστε στην επιφάνεια μπαλίσσες παγωτού τη μια πλάι στην άλλη. Βάλτε το πάλι στην κατάψυξη. Είναι προτιμότερο να γαρνίρετε το παγωτό με τη σαντιγύ και το αμυγδαλάκι, τη στιγμή που θα το σερβίρετε. Βάλτε τη σαντιγύ σε κορνέ και βγάλτε μια μεγάλη ροζέτα σε κάθε μπαλίσσα παγωτού. Πασπαλίστε με αμυγδαλάκι φιλέ. Έτσι η σαντιγύ δεν θα είναι παγωμένη αλλά απαλή κι αφράτη και το αμυγδαλάκι θα είναι τραγανιστό και μυρωδάτο.

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ ΑΛΑΣΚΑ



Μερίδες 12

Χρόνος ετοιμασίας 2 ώρες και 30΄

ΥΛΙΚΑ

- 6 μέτρια πορτοκάλια
- 1/2 κιλού παγωτό βανίλια

για τη μαρέγκα

- 3 ασπράδια
- 1/4 κουταλάκι κρεμόριο
- 1/3 κούπας ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Διαλέξτε ομοιόμορφα πορτοκάλια, κόψτε τα στη μέση κι αφαιρέστε με προσοχή το εσωτερικό τους, ώστε να σχηματιστούν 12 κούπες. Καθαρίστε το φαί των πορτοκαλιών από τα κουκούτσια και τις ίνες και κόψτε το σε κομματάκια. Γεμίστε μ' αυτό τις κούπες

έως τη μέση. Αφήστε τα να σταθούν 2 ώρες στο ψυγείο, να κρυώσουν καλά, γεμίστε τα με παγωτό και βάλτε τα στην κατάψυξη, ώσπου να ετοιμάσετε τη μαρέγκα. Χτυπήστε τ' ασπράδια στο μίξερ, στη δυνατή ταχύτητα, να πήξουν, χαμηλώστε την ταχύτητα και ρίξτε λίγη, λίγη τη ζάχαρη συνεχίζοντας το χτύπημα, ώσπου να επιτύχετε μια σφιχτή μαρέγκα που να στέκεται σ' όποιο σχήμα της δώσετε. Καλύψτε την επιφάνεια των πορτοκαλιών με αρκετή μαρέγκα. Με το κυρτό μέρος ενός μικρού κουταλιού, πατήστε τη μαρέγκα δημιουργώντας βαθουλώματα και μύτες. Βάλτε τα πορτοκάλια σε φούρνο 220° C κι αφήστε τα 5', να ροδίσουν οι μύτες της μαρέγκας. Αν έχετε φλόγιτρο, κάψτε μ' αυτό τη μαρέγκα. Θα έχετε καλύτερο αποτέλεσμα. Σερβίρετε τα πορτοκάλια Αλάσκα αμέσως.

ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΖΑΧΑΡΩΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ



Μερίδες 10
Χρόνος ετοιμασίας 35'
Χρόνος στην κατάψυξη 6 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- 4 κροκάδια
- 1 κούπα ζάχαρη
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- 2 κούπες γάλα
- 1 κούπα κρέμα γάλακτος
- 1/2 κούπας ζαχαρωμένα φρούτα (φρουϊ γλασέ)
- 1/2 κούπας αμυγδαλάκι καβουρντισμένο, ψιλοκομμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χτυπήστε τα κροκάδια με τη ζάχαρη και τη βανίλια, να πήξουν και να πάρουν το χρώμα του λεμονιού. Βράστε το γάλα. Ρίξτε λίγο από το ζεστό γάλα στα χτυπημένα κροκάδια και κατόπιν ανακατέψτε τα με το υπόλοιπο. Σιγοβράστε, ώπου να πήξει η κάσταρντ, τόσο ώστε να καλύπτει το κουτάλι. Στραγγίστε το μίγμα και βάλτε το σε 1-2 παγοθήκες για πα-

γάκια. Έτσι θα βγει εύκολα σε κομματάκια και θα χτυπηθεί καλύτερα. Βάλτε το στην κατάψυξη, να σταθεί 2 ώρες. Στο μεταξύ χτυπήστε την κρέμα γάλακτος, ν' αφρατέψει κι ανακατέψτε μέσα σ' αυτή τα ζαχαρωμένα φρούτα και τ' αμύγδαλα. Χτυπήστε στο μίξερ στη δυνατή ταχύτητα την παγωμένη κάσταρντ, ν' αφρατέψει κι ανακατέψτε την απαλά με το μίγμα της σαντιγί. Αδειάστε τη σε μακρόστενη φόρμα παγωτού που έχετε ντύσει με πλαστική μεμβράνη και βάλτε την στην κατάψυξη, να μείνει 2-3 ώρες. Αν έχετε παγωτομηχανή, ανακατέψτε την κρέμα γάλακτος με την κάσταρντ και βάλτε το μίγμα στο ψυγείο, να κρυώσει καλά. Ρίξτε το στη συσκευή παγωτού και χτυπήστε το, ώπου να πήξει. Αδειάστε το παγωτό σ' ένα μπολ, ρίξτε κι ανακατέψτε τα ζαχαρωμένα φρούτα. Αδειάστε το στη φόρμα και βάλτε το στην κατάψυξη. Για να το σερβίρετε, ξεφορμάρετέ το μέσα σε μια πιατέλα και στολίστε το με σαντιγί και αμυγδαλάκι φιλέ καβουρντισμένο.

ΠΑΓΩΤΙΝΙΑ



Γίνονται 30 παγωτίνια
Χρόνος ετοιμασίας 50΄
Χρόνος ψύξης 3 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό παγωτό βανίλια έτοιμο ή 1 δόση σπιτικό
- 30 κερασάκια μαρασκίνο ή κεράσι γλυκό
- 200 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
- 2 κουταλιές καλαμποκέλαιο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Καλύψτε με αλουμινόχαρτο δύο ταψάκια μπισκότων και βάλτε τα στην κατάψυξη, ώσπου να τα χρειαστείτε. Αν χρησιμοποιήσετε κεράσι γλυκό, στραγγίστε τα κεράσια από το σιρόπι και σκουπίστε τα με

χαρτί κουζίνας. Βυθίστε ένα κεράσι μέσα στο παγωτό και μ' ένα μικρό κουτάλι παγωτού πάρτε το παγωτό από τριγύρω, σχηματίζοντας μια μπαλίτσα και κλείνοντας το κεράσι στο κέντρο. Συνεχίστε κατά τον ίδιο τρόπο, ώσπου να τελειώσουν τα υλικά. Αραδιάστε τα παγωτίνια επάνω στα ταψάκια και βάλτε τα στην κατάψυξη, να παγώσουν, 2 ώρες. Λιώστε τη σοκολάτα μαζί με το καλαμποκέλαιο σε μπεν μαρί κι αφήστε τη να κρυώσει λίγο. Βουτήξτε μια, μια τις μπαλίτσες παγωτού μέσα στη λιωμένη σοκολάτα και βγάλτε τες γρήγορα στραγγίζοντας την περίσσεια της σοκολάτας. Ακουμπήστε τες και πάλι στα ταψάκια και βάλτε τα στην κατάψυξη, να παγώσει η σοκολάτα. Χρειάζεται περίπου 1 ώρα.

ΠΑΓΩΤΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟ



Μερίδες 10

Χρόνος προετοιμασίας 45'

Χρόνος ψύξης 8 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- 5 μεγάλα ώριμα ροδάκινα καθαρισμένα (850 γρ.)
- 2 κουταλιές χυμό λεμονιού
- 1/2 κύβου ζάχαρη
- 2 κουταλιές άπρικοτ μπράντυ
- 2 κουταλάκια ζελατίνη
- 4 κροκάδια
- 2 κύβους κρέμα γάλακτος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Κόψτε τα ροδάκινα σε κομμάτια και χτυπήστε τα μαζί με το χυμό λεμονιού στο πολυμίξερ, να γίνουν λείος πουρές. Χτυπήστε τα

κροκάδια με τη ζάχαρη, το λικέρ, τη ζελατίνη και 1/2 κύβου πουρέ ροδάκινο επάνω σε μπεν μαρί, ώσπου να διαλυθεί η ζελατίνη και το μίγμα να πήξει και ν' αφρατέψει. Κατεβάστε το από τη φωτιά κι ανακατέψτε το απαλά μέσα στον υπόλοιπο πουρέ. Αν έχετε παγωτομηχανή, παγώστε το μίγμα σ' αυτή. Αλλιώς αδειάστε το σε μεταλλικό κουτί παγωτού και βάλτε το στην κατάψυξη. Ύστερα από 2 ώρες βγάλτε το παγωτό και χτυπήστε το στη δυνατή ταχύτητα στο μίξερ, ν' αφρατέψει. Βάλτε το πάλι στην κατάψυξη. Ξαναχτυπήστε το ακόμη μία φορά ύστερα από 2 ώρες, κι αφήστε το να παγώσει άλλες 4 ώρες πριν το σερβίρετε. Σερβίρετέ το σε ποτήρια παγωτού μαζί με μισό ροδάκινο κομμένο και στολίστε το με σαντιγί και πουράκια γκοφρέτες.

ΠΑΓΩΤΟ ΠΕΠΟΝΙ



Μερίδες 6
Χρόνος προ-
ετοιμασίας 55'
Χρόνος ψύξης
6 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- 1 κούπα ζάχαρη
- 1 κούπα χυμό πορτοκαλιού
- 4 κούπες ψιλοκομμένο, ώριμο, μυρωδάτο και γλυκό πεπόνι
- 1 κούπα κρέμα γάλακτος
- 3 μικρά πεπονάκια
- 100 γρ. σαντιγί
- λίγο φιστίκι Αίγινας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σε μια μικρή κατσαρόλα βάλτε τη ζάχαρη και το χυμό πορτοκαλιού και βράστε τα 5', να γίνει σιρόπι. Αφήστε το να κρυώσει. Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος, ν' αφρατέψει. Χτυπήστε το πεπόνι στο μπλέντερ, να γίνει πουρές κι ανακατέψτε το με το σιρόπι και την χτυπημένη κρέμα γάλακτος. Βάλτε το μίγμα σε μεταλλικό κουτί παγωτού κι αφήστε το να μείνει στην κατάψυξη 1 ώρα και 30'. Βγάλτε το και χτυπήστε το στο μίξερ, να γίνει λείο κι αφράτο. Βάλτε το και πάλι στην κατάψυξη, μέσα στο κουτί, κι αφήστε το 1 ώρα και 30'. Επαναλάβετε την ί-

δια διαδικασία μια φορά ακόμη. Αφήστε το παγωτό να σταθεί στην κατάψυξη 3 ώρες ή καλύτερα μια νύχτα, μετά το τελευταίο χτύπημα. Χωρίστε με τον ειδικό κοπτήρα τα πεπονάκια στη μέση, ώστε να σχηματιστούν γλώσσες στην περιφέρεια. Αδειάστε τους σπόρους και βάλτε τα, αναποδογυρίζοντάς τα σ' ένα ταψάκι, στο ψυγείο, να σταθούν μια νύχτα, ώστε να είναι πολύ κρύα. Τη στιγμή που θα τα σερβίρετε βάλτε μια μεγάλη μπάλα παγωτού στο καθένα. Γαρνίρετε με σαντιγί, φιστίκι Αίγινας και δίχρωμα πουράκια γκοφρέτες.

ΠΑΓΩΤΟ ΑΝΑΝΑ

Γίνεται περίπου
5 κούπες
Χρόνος προ-
ετοιμασίας 30'
Χρόνος ψύξης
4 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- 4 κροκάδια
- 1 κούπα ζάχαρη
- 2 κούπες κρέμα γάλακτος
- 1 κούπα γάλα
- 1 κούπα πουρέ φρέσκου ανανά (κρύο)



ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χτυπήστε τα κροκάδια με το 1/3 της ζάχαρης στο μίξερ 2' περίπου. Βάλτε την κρέμα γάλακτος, το γάλα και την υπόλοιπη ζάχαρη σε μπεν μαρί και ζεστάνετε τα ως το σημείο βρασμού, ανακατεύοντας συχνά. Ρίξτε 1/2 κούπας από το μίγμα του γάλακτος μέσα στα χτυπημένα κροκάδια, χτυπώντας συνεχώς και ρίξτε τα στο υπόλοιπο γάλα ανακατεύοντας και πάλι, συνεχώς για 7'-8', ώσπου να πήξει η κάσταρντ τόσο, ώστε να καλύπτει το κουτάλι. Κολλήστε στην επιφάνειά της ένα κομμάτι πλαστική μεμβράνη

κι αφήστε τη να κρυώσει. Βάλτε την στο ψυγείο να σταθεί 4 ώρες. Ρίξτε κι ανακατέψτε τον πουρέ του ανανά και χτυπήστε το μίγμα στην παγωτομηχανή σας σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευής σας. Όταν είναι έτοιμο μεταφέρετέ το σ' ένα κρύο μεταλλικό κουτί παγωτού και βάλτε το στην κατάψυξη. Παγώνει σε 4 ώρες, είναι καλύτερα όμως να το αφήσετε περισσότερες ώρες 12-24, γιατί ωριμάζει και αποκτά καλύτερη συνοχή και άρωμα. Σερβίρετέ το σε μικρά μπαλάκια, μέσα στην κούπα ενός ανανά.

ΚΛΑΣΣΙΚΑ ΠΑΓΩΤΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ



Γίνονται 10-12
κομμάτια
Χρόνος ετοιμασίας
30'
Χρόνος ψησίματος
Χρόνος ψύξης
2 ώρες

ΥΛΙΚΑ

για τα μπισκότα

- 1¼ κούπας αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κούπα κακάο
- 1 κούπα κρύο βούτυρο σε μικρά κομματάκια
- 2/3 κούπας ζάχαρη
- 2 κουταλιές καφέ espresso σκόνη
- 1 κουταλάκι βανίλια
- 1/4 κουταλάκι αλάτι
- 2 αυγά
- 1 κιλό παγωτό βανίλια έτοιμο ή 1 δόση σπιτικό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ετοιμάστε τα μπισκότα. Σ' ένα μπολ κοσκινίστε το αλεύρι με το κακάο. Με τον αναδευτήρα ζύμης κόψτε το βούτυρο μέσα στο μίγμα του αλευριού, ώσπου να βουτυρωθεί και να σχηματίσει χοντρά τρίμματα. Σ' ένα άλλο μπολ χτυπήστε τη ζάχαρη, τον καφέ, τη βανίλια, το αλάτι και τ' αυγά. Ρίξτε τα μέσα στο μίγμα του αλευριού και ζυμώστε, ώσπου να ενωθούν. Χωρίστε τη ζύμη στη μέση κι ανοίξτε δυο φύλλα πάχους 3 χλστ. ανάμεσα σε δύο αντικολλητικά χαρτιά. Βάλτε τα στην κατάψυξη 10'. Κόψτε στρογγυλά μπισκότα 7,5 εκ. κι αραδιάστε τα σε ταψί στρωμένο με αντικολλητικό χαρτί. Πατήστε ελαφρά στην επιφάνεια το δίσκο του πουρέ, για να δημιουργηθούν σχέδια ή τρυ-

πήστε τα μπισκότα με μια ξύλινη φουρκέτα. Ψήστε τα στους 175° C, 10'- 12'. Αφήστε τα 5' στο ταψί και μεταφέρετέ τα σε σχάρα να κρυώσουν. Βάλτε τα στην κατάψυξη. Για να κόψετε το παγωτό σε ρόδες ομοιόμορφες, βάλτε το σε καθαρά κουτιά κονσέρβας 400 γρ. και πατήστε το καλά. Βάλτε το μια νύχτα στην κατάψυξη. Αφαιρέστε τον πάτο του κουτιού και πιέστε το παγωτό, να γλιστρήσει προς τα έξω. Κόψτε φέτες 2 εκ. μ' ένα μαχαίρι που θα βουτάτε σε ζεματιστό νερό και θα το σκουπίζετε. Κλείστε τις φέτες ανάμεσα σε δυο μπισκότα κάθε φορά και βάλτε τα 1 ώρα στην κατάψυξη. Κατόπιν τυλίξτε τα ένα, ένα σε πλαστική μεμβράνη και φυλάξτε τα στην κατάψυξη.

ΣΟΥΔΑΚΙΑ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ

Για 25
σουδάκια
Χρόνος ετοι-
μασίας 30'
Χρόνος ψύξης
2 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- 25 σουδάκια
- 1 κιλό παγωτό
βανίλια έτοιμο ή
1 δόση σπιτικό

για τη σάλτσα σοκολάτας

- 125 γρ.
σοκολάτα
κουβερτούρα
σε κομμάτια
- 1/2 κούπας
κρέμα
γάλακτος
- 1 κουταλιά
κονιάκ ή λικέρ
της προτίμησής
σας



ΕΚΤΕΛΕΣΗ Μπορείτε να παραγγείλετε τα σου στο ζαχαροπλαστείο. Για να τα φτιάξετε μόνη σας, βράστε 1 κούπα νερό με ½ κούπας βούτυρο και λίγο αλάτι. Ρίξτε 1 κούπα αλεύρι σκληρό κι ανακατέψτε ζωηρά μ' ένα ξύλινο κουτάλι, ώσπου η ζύμη να μαζευτεί γύρω από το κουτάλι. Βάλτε τη στο μπολ του μίξερ και χτυπώντας τη με το γάντζο ζύμης ρίξτε ένα, ένα 4 αυγά. Βάλτε τη ζύμη σε κορνέ και με ίσια μύτη βγάλτε μέσα σε ταψί μικρές ροζέτες. Ψήστε τα σου 15' στους 220° C και στη συνέχεια άλλα 25' στους 150° C, ώσπου να στεγνώσουν. Όταν κρυώσουν, κλείστε τα

σε πλαστική σακούλα και φυλάξτε τα στην κατάψυξη. Όταν πρόκειται να τα σερβίρετε, σχίστε τα στη μέση και γεμίστε τα με παγωτό. Ετοιμάστε τα από την προηγούμενη ημέρα και φυλάξτε τα στην κατάψυξη. Τη στιγμή που θα τα σερβίρετε βάλτε τη σοκολάτα και την κρέμα γάλακτος σε κατσαρόλακι κι ανακατέψτε επάνω σε χαμηλή φωτιά, ώσπου να ενωθούν σε λεία σάλτσα. Κατεβάστε τη από τη φωτιά, ρίξτε κι ανακατέψτε το κονιάκ. Αφήστε τη να κρυώσει ελαφρά. Βάλτε τα σουδάκια με το παγωτό σ' ένα μπολ και περιχύστε τα με τη σοκολάτα. Σερβίρετέ τα αμέσως.

ΤΟΥΡΤΑ ΠΑΓΩΤΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑ



Μερίδες 16
Χρόνος ετοιμασίας
24 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- 2 κούπες γάλα (500 γρ.)
- 1 μικρό κουτί (200 γρ.) γάλα εβαπορέ
- 6 αυγά χωρισμένα
- 1 κουταλιά αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1/2 κούπας ζάχαρη
- 1/8 κουταλάκι αλάτι
- 300 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
- 2 κούπες κρέμα γάλακτος
- 1 κούπα ζάχαρη άχνη
- κερασάκια μαρασκίνο και
- τρούφα σοκολάτας για το γαρνίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Με τα 4 ασπράδια ετοιμάστε μαρέγκα, όπως στη συνταγή παγωτό αρμενοβίλ. Βάλτε τη σε κορνέ και βγάζοντάς τη σε κορδόνι επάνω σε αντικολλητικό χαρτί φούρνου σχηματίστε ένα σπирάλ με διάμετρο όση είναι η διάμετρος της λυόμενης φόρμας που έχετε. Στεγνώστε τη μαρέγκα στους 100°C επί 1 ώρα και 30', κι αφήστε τη να κρυώσει μέσα στο φούρνο. Βράστε το γάλα. Σε μια μικρή βαθουλή κατσαρόλα ανακατέψτε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το αλάτι, τα κροκάδια και το γάλα εβαπορέ. Ανακατεύοντας ζωηρά ρίξτε μεμιάς το βραστό γάλα. Ανακατέψτε την κρέμα σε χαμηλή φωτιά ή καλύτερα σε μπεν μαρί ώσπου να πήξει ελαφρά, ώστε να καλύπτει το κουτάλι. Προσθέστε τη λιωμένη σοκολάτα, κι ανακατέψτε την καλά. Αδειάστε την κρέμα σ' ένα μεταλλικό κουτί για παγωτό και βάλτε τη στην κατάψυξη. Την επόμε-

νη χτυπήστε την κρέμα γάλακτος με τη μισή ζάχαρη άχνη και λίγη βανίλια, ώσπου να πήξει και ν' αφρατέψει. Με την υπόλοιπη ζάχαρη χτυπήστε τα δύο ασπράδια σε μαρέγκα απαλή. Βγάλτε την κρέμα από την κατάψυξη, κόψτε τη σε κομμάτια κι αδειάστε τη στο μπολ του μίξερ. Χτυπήστε την 3' - 4' στην πιο δυνατή ταχύτητα, ν' αφρατέψει. Σταματήστε το χτύπημα, ρίξτε μέσα κι ανακατέψτε ελαφρά μ' ένα κουτάλι τα 2/3 της χτυπημένης κρέμας γάλακτος και τη μαρέγκα. Αδειάστε το μίγμα μέσα στη φόρμα επάνω στη ψημένη μαρέγκα που έχετε βάλει στον πάτο και βάλτε τη στην κατάψυξη. Την επόμενη ξεκουμπώστε τη στεφάνη της φόρμας, περάστε τη λάμα ενός μαχαιριού ανάμεσα σ' αυτή και στο παγωτό και βάλτε το σε μια πιατέλα. Στολίστε το με τη σαντιγί που κρατήσατε, τα κερασάκια και την τρούφα.

ΠΑΓΩΜΕΝΗ ΤΑΡΤΑ ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΟΥ



ΠΑΓΩΜΕΝΗ ΤΑΡΤΑ ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΟΥ



Μερίδες 8

Χρόνος προετοιμασίας 20΄

Χρόνος ψύξης 3 ώρες

ΥΛΙΚΑ

για τη βάση

- 1½ κούπας μπισκότα πτι μπερ τριμμένα
- 1 κουταλιά ξύσμα μανταρινιού
- 1/3 κούπας ζάχαρη
- 1/3 κούπας βούτυρο λιωμένο

για τη γέμιση

- 200 γρ. κριμ τσιζ
- 1 κούπα ζάχαρη άχνη
- 2 αυγά χωρισμένα
- 1 κούπα πολτό μανταρινιού
- 1 κούπα χτυπημένη κρέμα γάλακτος
- 1/4 κουταλάκι βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ετοιμάστε τη βάση. Σ' ένα μπολ ανακατέψτε τα τριμμένα μπισκότα με το ξύ-

σμα και τη ζάχαρη. Ραντίστε με το λιωμένο βούτυρο κι ανακατέψτε να ενωθούν καλά τα υλικά. Απλώστε το μίγμα σε καλά βουτυρωμένη ταρτιέρα 28 εκ. και πατήστε με τις παλάμες σας, έτσι ώστε να καλύψετε τον πάτο και τα τοιχώματα. Για να ετοιμάσετε τη γέμιση χτυπήστε στο πολυμίξερ το κριμ τσιζ με τη μισή ζάχαρη άχνη, ν' αφρατέψει και συνεχίζοντας το χτύπημα ρίξτε ένα, ένα τα κροκάδια και τέλος τον πολτό μανταρινιού. Χτυπήστε χωριστά τ' ασπράδια με την υπόλοιπη ζάχαρη σε απαλή μαρέγκα και την κρέμα γάλακτος με τη βανίλια σε σαντιγί. Ρίξτε κι ανακατέψτε απαλά μέσα στο μίγμα του κριμ τσιζ πρώτα τη σαντιγί και κατόπιν τη μαρέγκα. Απλώστε το μίγμα μέσα στην τάρτα κι αφήστε τη να σταθεί στην κατάψυξη 3 ώρες τουλάχιστον. Βγάλτε την από την κατάψυξη κι αφήστε τη να σταθεί στο ψυγείο 30΄ πριν τη σερβίρετε. Στολίστε την με ροζέτες σαντιγί, φετούλες μανταρίνι και φυλλαράκια από σύκο γλυκό.

ΠΑΓΩΤΟ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ



ΠΑΓΩΤΟ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ



Μερίδες 10-12

Χρόνος προ-

ετοιμασίας 50΄

Χρόνος ψύξης 6 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- 1½ κούπας γάλα
- 2 κουταλάκια ζελατίνα
- 1 κούπα ζάχαρη
- 1 κούπα χυμό πορτοκαλιού
- 1 κουταλιά ξύσμα πορτοκαλιού
- 1 κουταλιά χυμό λεμονιού
- 1 κούπα κρέμα γάλακτος
- 1 ασπράδι αυγού
- σιρόπι καραμέλας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ανακατέψτε τη ζελατίνα, το γάλα και τη μισή ζάχαρη. Όταν φουσκώσει ζεστένετέ τη να διαλυθεί. Ρίξτε κι ανακατέψτε μέσα στη διαλυμένη ζελατίνα, το χυμό πορτοκαλιού, λεμονιού και την κρέμα γάλακτος. Βάλτε το μίγμα σε μεταλλικό κουτί παγωτού κι αφήστε το να σταθεί 1 ώρα και 30΄ στην κατάψυξη, να μισοπαγώσει. Βγάλτε το και χτυπή-

στε το 4΄ στη δυνατή ταχύτητα του μίξερ, να γίνει λείο κι αφράτο. Χτυπήστε το ασπράδι με την υπόλοιπη ζάχαρη σε μαρέγκα απαλή κι ανακατέψτε την προσεχτικά μέσα στο παγωτό μαζί με το ξύσμα. Βάλτε το και πάλι στην κατάψυξη, κι αφού παγώσει για 2 ώρες, ξαναχτυπήστε το στο μίξερ 3΄. Βάλτε το πάλι στο κουτί παγωτού και στην κατάψυξη, ώσπου να το χρειαστείτε. Σερβίρετέ το σε κούπες πορτοκαλιού που θα κόψετε με σχέδιο, όπως δείχνει η φωτο. Πριν βάλετε μέσα το παγωτό, αλείψτε εξωτερικά τις κούπες πορτοκαλιού με ασπράδι αυγού, χρησιμοποιώντας ένα πινέλο και τυλίξτε τες σε ζάχαρη. Στολίστε τα παγωτά με φυλλαράκια μέντας και συνοδέψτε τα με σιρόπι καραμέλας. Για να ετοιμάσετε το σιρόπι καραμέλας βάλτε σε μικρή κατσαρόλα 1½ κούπας ζάχαρη με 2 κουταλιές νερό κι αφήστε την επάνω στη φωτιά, έως ότου λιώσει και γίνει σιρόπι καστανό. Κατεβάστε το από τη φωτιά και ρίξτε λίγο, λίγο 1 κούπα ζεστό νερό. Βάλτε το και πάλι επάνω στη φωτιά και βράστε το μερικά λεπτά, να γίνει λείο. Αφήστε το να κρυώσει.

ΠΑΓΩΤΑ ΠΑΡΦΕ



ΠΑΓΩΤΑ ΠΑΡΦΕ

Μερίδες 4-6

Χρόνος προετοιμασίας 35'

Χρόνος ψύξης 5 ώρες

ΥΛΙΚΑ

Μάνγκο Παρφέ

- 1/3 κούπας κριμ τσιζ
- 2 κροκάδια
- 1/2 κούπας ζάχαρη άχνη
- 1 μεγάλο μάνγκο σε κομμάτια
- 1 κούπα κρέμα γάλακτος
- 1/8 κουταλάκι βανίλια
- 2 κουταλάκια Grand Marnier
- 3 μπισκότα αμυγδαλού αλεσμένα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χτυπήστε στο μίξερ το κριμ τσιζ με τα τα κροκάδια και τη μισή ζάχαρη ν' αφρατέψει. Αλέστε το μάνγκο στο πολυμίξερ, να γίνει λείος πουρές κι ανακατέψτε τον με το χτυπημένο κριμ τσιζ. Χτυπήστε χωριστά την κρέμα γάλακτος με την υπόλοιπη ζάχαρη και τη βανίλια, να πήξει και ν' αφρατέψει. Συνεχίζοντας το χτύπημα ρίξτε λίγο, λίγο το λικέρ. Ανακατέψτε απαλά τα δύο μίγματα, να ενωθούν σ' ένα ομοιογενές αφράτο μίγμα. Αδειάστε το σε κουτί παγωτού κι αφήστε το να σταθεί στην κατάψυξη 2 ώρες. Βγάλτε το και χτυπήστε το στο μίξερ, ν' αφρατέψει. Ρίξτε κι ανακατέψτε τ' αλεσμένα μπισκότα. Αδειάστε το και πάλι στο κουτί παγωτού και βάλτε το στην κατάψυξη. Για να το σερβίρετε βάλτε σε ποτήρια παγωτού 1-2 φέτες μάνγκο κι επάνω σ' αυτό βάλτε μια, δυο μπάλες παγωτού, σαντιγί και αμυγδαλάκι φιλέ καβουρντισμένο, ή συνδυάστε το παρφέ μάνγκο με μια μπάλα παρφέ σοκολάτα και μια μπάλα παγωτό παρφέ καραμελέ.

ΥΛΙΚΑ

Παρφέ Σοκολάτα

- 2 κούπες κρέμα γάλακτος

- 4 κροκάδια
- 1/2 κούπας ζάχαρη άχνη
- 2 κουταλιές λικέρ σοκολάτας
- 125 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χτυπήστε στο μίξερ την κρέμα γάλακτος με τα κροκάδια και τη ζάχαρη, να πήξει και ν' αφρατέψει. Λιώστε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί κι αφήστε τη να κρυώσει. Συνεχίζοντας το χτύπημα ρίξτε τη λίγη, λίγη κι ανακατέψτε την με τη χτυπημένη κρέμα γάλακτος προσθέτοντας και το λικέρ. Βάλτε το μίγμα σε κουτί παγωτού στην κατάψυξη κι αφήστε το να σταθεί 2 ώρες. Χτυπήστε το και πάλι στο μίξερ, ν' αφρατέψει και ξαναβάλτε το στο κουτί παγωτού και στην κατάψυξη. Αφήστε το να σταθεί τουλάχιστον 3 ώρες πριν το σερβίρετε.

ΥΛΙΚΑ

Τσέρι, Μπράντι Παρφέ

- 2 κούπες κρέμα γάλακτος
- 4 κροκάδια
- 1/8 κουταλάκι βανίλια
- 2 κουταλιές τσέρι μπράντι
- 1 δίσκο μαρέγκα σε κομμάτια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος με τα κροκάδια και τη βανίλια να πήξει και ν' αφρατέψει. Συνεχίζοντας το χτύπημα ρίξτε λίγο, λίγο το λικέρ. Σταματήστε το μίξερ, ρίξτε κι ανακατέψτε μέσα στη χτυπημένη κρέμα γάλακτος τη σπασμένη σε κομμάτια μαρέγκα. Αδειάστε σε κουτί παγωτού κι αφήστε το μίγμα να σταθεί στην κατάψυξη 2 ώρες. Βγάλτε το και χτυπήστε το στο μίξερ, ώσπου ν' αφρατέψει. Βάλτε το πάλι στο κουτί παγωτού και στην κατάψυξη. Σερβίρετέ το σε ψηλά ποτήρια με σάλτσα κεράσι, (βλ. συνταγή "Παγωτό Μπλακ Φόρεστ με Βάφλες).

ΠΑΓΩΤΟ ΠΑΡΦΕ ΚΑΡΑΜΕΛΕΣ

ΥΛΙΚΑ

- 1 κούπα ζάχαρη
- 2 κουταλιές νερό
- 1/4 κουταλάκι κρεμόριο
- 1 κούπα γάλα ζεστό
- 4 κροκάδια
- 2 κούπες κρέμα γάλακτος
- 1 κούπα τριμμένα μπισκότα αμυγδάλου

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σε μικρή κατσαρόλα βράστε τη ζάχαρη με το νερό και το κρεμόριο ή 1 κουταλάκι χυμό λεμονιού, ώσπου να πάρει το χρώμα της καραμέλας. Κατεβάστε τη από τη φωτιά, ρίξτε με προσοχή κι ανακατέψτε

το ζεστό γάλα και την κρέμα γάλακτος. Χτυπήστε τα κροκάδια, να πάρουν το χρώμα του λεμονιού, ανακατέψτε τα με λίγο από το μίγμα της καραμέλας και κατόπιν ρίξτε τα μέσα στην κατσαρόλα με το υπόλοιπο μίγμα. Ανακατέψτε το μίγμα 7' περίπου επάνω σε χαμηλή φωτιά ή καλύτερα σε μπεν μαρί, προσέχοντας να μη βράσει, ώσπου να πήξει τόσο, ώστε να καλύπτει το κουτάλι. Αφήστε το να κρυώσει και βάλτε το στο ψυγείο 4 ώρες. Βάλτε το στην παγωτομηχανή και χτυπήστε το, να παγώσει, 20' περίπου. Αδειάστε το σε κουτί παγωτού, ρίξτε κι ανακατέψτε τα τριμμένα μπισκότα. Βάλτε το στην κατάψυξη, ώσπου να το χρειαστείτε.

ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΣΠΙΤΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟ

Μερίδες

Χρόνος προετοιμασίας

Χρόνος ψύξης 24 -48 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- 1 κούπα γάλα
- 2 κούπες κρέμα γάλακτος
- 2/3 κούπας ζάχαρη
- 1/4 κουταλάκι βανίλια ή μαστίχα κοπανισμένη
- 5 μεγάλα κροκάδια ή 2 μέτρια αυγά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Βάλτε το γάλα με την κρέμα γάλακτος, τη μισή ζάχαρη και το άρωμα, να ζεσταθεί στους 80°C. Χρησιμοποιείτε ένα θερμομόμετρο για να μπορείτε να ελέγχετε τη θερμοκρασία. Στο μεταξύ χτυπήστε τα κροκάδια ή τα αυγά με την υπόλοιπη ζάχαρη στο μίξερ, ώσπου να πάρουν το χρώμα του λεμονιού. Όταν το γάλα φτάσει στη σωστή θερμοκρασία, ρίξτε 1/2 κούπας σιγά, σιγά μέσα στα χτυπημένα αυγά, ανακατεύοντας ζωηρά και κατόπιν ρίξτε τα μέσα στο υπόλοιπο γάλα. Ανακατέψτε καλά, να ομογενοποιηθούν και διατηρώντας σταθερή τη θερμοκρασία στους

90°C συνεχίστε ν' ανακατεύετε για 7' περίπου, ώσπου να πήξει η κάσταρντ τόσο, ώστε να καλύπτει το κουτάλι. Κατεβάστε την από τη φωτιά, στραγγίστε την περνώντας την από ένα σουρωτήρι κι αφήστε τη να κρυώσει, κολλώντας ένα κομμάτι πλαστική μεμβράνη στην επιφάνειά της. Βάλτε τη στο ψυγείο 4 ώρες περίπου, ώστε να κρυώσει στους 5°C. Ανακατέψτε και ρίξτε τη στον κάδο της παγωτομηχανής. Αφήστε τη να χτυπηθεί 20' περίπου, ώσπου να πήξει σ' ένα λείο αφράτο κρεμώδες μίγμα, χωρίς κρυσταλλάκια που χαλούν την υφή του παγωτού. Μπορείτε να καταναλώσετε το παγωτό αμέσως ή να το μεταφέρετε σ' ένα μεταλλικό κουτί παγωτού και να το αφήσετε στην κατάψυξη 24 - 48, να ωριμάσει, δηλ. να αναπτυχθεί το άρωμά του και ν' αποκτήσει καλύτερη συνοχή.

Για να φτιάξετε παγωτό σοκολάτα βάλτε 80 γρ. κακάο κι αφαιρέστε 2 κροκάδια ή 1 αυγό. Θα προσθέσετε το κακάο στην κάσταρντ όταν την κατεβάσετε από τη φωτιά και θα ανακατέψετε, να ενωθεί καλά με την κρέμα. Συνεχίστε όπως και στο παγωτό βανίλια.

ΜΕΡΕΣ ΔΡΟΣΙΑΣ

ΜΕ ΤΗ ΒΕΦΑ ΑΛΕΞΙΑΔΟΥ



ΠΑΓΩΤΗΧΑΝΗ KRUPS

Φτιάξτε γρήγορα και εύκολα, με τα δικά σας υγιεινά υλικά, σπιτικό παγωτό για 10 άτομα περίπου. Χωρητικότητα: 1,5 lt. Συνδυάζεται από βιβλιάρια με οδηγίες στα ελληνικά και συνταγές.



ΓΥΑΛΙΝΟ ΠΟΤΗΡΙ ΠΑΓΩΤΟΥ

Διάφανο ποτήρι με πόδι, για να σερβίρετε το παγωτό.



ΔΟΧΕΙΟ ΠΑΓΩΤΟΥ ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ

Από λεπτό αλουμίνιο, για να διατηρείτε το παγωτό στην κατάψυξη. Διαστάσεις: 30x17x7,5 εκ.



ΦΟΡΜΑΚΙ ΜΠΟΛ ΠΑΓΩΤΟΥ

Σφαιρικό καλούπι παγωτού με καπάκι, από αλουμίνιο, για να καλυπώνετε ατομικά παγωτά, καθώς και για να τα διατηρείτε στην κατάψυξη. Διαστάσεις: 12x6,5 εκ.



20 ΟΔΟΝΤΟΓΛΥΦΙΔΕΣ ΟΜΠΡΕΛΙΤΣΕΣ

Υψος 10 εκ.

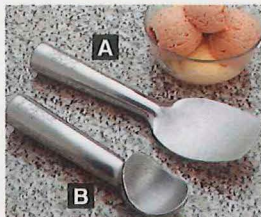
Η ΦΟΡΜΑ ΤΗΣ ΚΟΥΚΛΑΣ

Ιδανική για το παγωτό ALASKA IGLOO. Περιλαμβάνει βάση στήριξης για το ψήσιμο, μεταλλική ράβδο για ομοιόμορφο ψήσιμο, το μπουστό της κούκλας και οδηγίες. Από ανοδιωμένο αλουμίνιο. Διαστάσεις: 22x20 εκ.



ΚΟΥΤΑΛΙ ΠΑΓΩΤΟΥ BASKIN ROBBINS

Με μηχανισμό, για να βγαίνει εύκολα η μπάλα του παγωτού.



Α. ΣΠΑΤΟΥΛΑ ΠΑΓΩΤΟΥ Β. ΚΟΥΤΑΛΙ ΠΑΓΩΤΟΥ

Επαγγελματικές, για να σερβίρετε εύκολα το παγωτό.



ΠΑΓΩΤΟΚΟΥΤΑΛΑ

Με μηχανισμό, για να βγάξετε όμορφες και μεγάλες μπάλες παγωτού.



ΠΑΓΩΤΟΚΟΥΤΑΛΑΚΙ

Ανοξείδωτο, με μηχανισμό, για να βγάξετε πολύ μικρές μπαλίτσες παγωτού, διαμέτρου 2,5 εκ.

Ενημερωθείτε για τα προϊόντα Vefa's House στην ηλεκτρονική μας σελίδα: www.vefa.gr

Τα προϊόντα μας αποστέλλονται ταχυδρομικώς σε όλη την Ελλάδα, με δικαίωμα αλλαγής. Δεν αποστέλλονται σε περιοχές που υπάρχουν καταστήματα Vefa's House (εξαιρούνται η Αθήνα και η Πάτρα). Τηλεφωνικές παραγγελίες: τηλ.: 010-28.49.360-3

ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ

ΑΤΤΙΚΗ: ΛΥΚΟΒΡΥΣΗ: Κρέσνας 1, ΠΕΙΡΑΙΑΣ: Κουντουριώτου 143, ΝΕΟ ΜΕΓΑΡΑ: Γ. Σχινά 60, ΝΕΟ ΑΧΑΡΝΕΣ: Δεκελείας 11. SHOP IN SHOP: HONDOS CENTER: ΧΑΛΑΝΔΡΙ: Πεντέλης 4, ΟΜΟΝΟΙΑ: Πλατεία Ομόνοιας, ΝΕΟ ΚΑΛΛΙΘΕΑ: Θησέως 108-110. ΥΠΟΔΟΜΗ ΕΛΛΑΔΑ: ΝΕΟ ΑΓΡΙΝΙΟ: Σουλίου 53, ΑΡΓΟΣ: Δαναού 18, ΕΔΕΣΣΑ: Αριστοτέλους 2, ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ: Έβανς 26, ΚΑΛΥΜΝΟΣ: Ενορία Χριστού, ΜΥΤΙΛΗΝΗ: Ερμού 196, ΠΑΥΠΑΚΤΟΣ: Αθηνών 20, ΠΑΤΡΑ: Πατρέως 31, ΡΟΔΟΣ: Αλ. Παπάγου 25-26, ΣΑΜΟΣ: Καπετάν Σταμάτη 9, ΤΡΙΚΑΛΑ: Απολλωνος 15, ΧΑΛΚΙΔΑ: Φαβιέρου 40, ΧΙΟΣ: Ευστρατίου Αργέντη.

Vefa's HOUSE
μοναδικά & μπελά

Σύμφωνα στην Κοζάνη και την Πτολεμαίδα.

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ FRANCHISE: Κος Ιωάννης Ντόντορος.

ΓΡΑΦΕΙΑ: Κρέσνας 1, Λυκόβρυση, ΤΗΛ. & FAX: 010-2846.984, e-mail: living@vefashouse.gr, <http://www.vefashouse.gr>

ISBN 960-8125-27-8



9 789608 125278