

Γιατί να επιλέξετε
το γούστο μας

Σιρόπι

Συστατικά:

1600 ζάχαρη
1000 νερό
1,5γρ. Κιτρικό οξύ (ξινό)

Εκτέλεση:

Μέσα σε μία κασαρόλα προσθέτουμε το νερό και τοποθετούμε πάνω στην φωτιά. Ζεσταίνουμε το νερό στους 60°C και τότε προσθέτουμε την ζάχαρη, ανακατεύουμε απαλά και αφήνουμε να βράσει. Μόλις το μείγμα σιροπιού φτάσει τους 103°C προσθέτουμε το κιτρικό οξύ (ξινό) συνεχίζουμε να βράζουμε μόλις το σιρόπι φτάσει τους 104°C τότε σβήνουμε την φωτιά.

Αφήνουμε το σιρόπι να πέσει στους 80°C και είναι έτοιμο να το χρησιμοποιήσουμε.

Οδηγίες Σιροπιάσματος:

Το σιρόπιασμα πραγματοποιείται αμέσως μόλις το προϊόν εξέλθει από τον φούρνο, ενώ βρίσκεται ακόμη σε υψηλή θερμοκρασία.

Η εφαρμογή του σιροπιού να γίνεται σε 2 ή 3 δόσεις (ανάλογα με τις στρώσεις του φύλλου):

- 2 δόσεις για προϊόντα με λιγότερα φύλλα
- 3 δόσεις για προϊόντα με πολλές στρώσεις

Η σταδιακή απορρόφηση βοηθά το φύλλο να διατηρήσει τη δομή του, εξασφαλίζοντας σωστή υφή και ισορροπημένο γευστικό αποτέλεσμα.

Είναι το βασικό σιρόπι και η πυκνότητα του είναι ιδανική για προϊόντα όπως μπακλαβάς, σαραγλί κτλ.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ



2ο χλμ Κατερίνης - Νέας Εφέσου

Tel.: 2351076253

E-mail: info@pierigusti.gr

 Pieri Gusti

 Pierigusti.gr



www.pierigusti.gr

Μεταξένιο φύλλο





Το νέο φύλλο μπακλαβά της Pieri Gusti

Καινοτομία στην τέχνη της ζαχαροπλαστικής

Στην **Pieri Gusti**, η δέσμευσή μας είναι να προσφέρουμε στους επαγγελματίες ζαχαροπλάστες προϊόντα υψηλής ποιότητας που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σύγχρονης ζαχαροπλαστικής. Για τον λόγο αυτό, σε συνεργασία με τον pastry chef Νικόλαο Χαντσαρίδη, αναπτύξαμε, μια νέα γκάμα προϊόντων φύλλου.

Η βασική μας πρόκληση ήταν να δημιουργήσουμε ένα φύλλο με την ιδανική ισορροπία υγρασίας, ελαστικότητας και εκτατότητας. Το αποτέλεσμα; Ένα φύλλο που ανταποκρίνεται με απόλυτη ακρίβεια στις ανάγκες του τεχνίτη. Είτε δημιουργείτε παραδοσιακά γλυκά, όπως μπακλαβά, είτε πιο σύγχρονες αλμυρές συνταγές, το φύλλο μας προσαρμόζεται άψογα, διευκολύνοντας κάθε σας κίνηση. Η ελαστικότητά του επιτρέπει την εύκολη διαχείριση χωρίς κίνδυνο να σπάσει ή να διαλυθεί, ακόμη και στα πιο απαιτητικά σχέδια.

• Άψογη συμπεριφορά στο ψήσιμο

Ένα από τα μεγαλύτερα πλεονεκτήματα του νέου μας φύλλου είναι η εξαιρετική του απόδοση κατά το ψήσιμο, ανεξάρτητα από τον τύπο του φούρνου που χρησιμοποιείτε. Το φύλλο αυτό έχει σχεδιαστεί για να διογκώνεται ομοιόμορφα, χαρίζοντας εντυπωσιακή εμφάνιση στα τελικά προϊόντα σας. Το αποτέλεσμα είναι γλυκά που ξεχωρίζουν για το τέλειο σχήμα και τη χρυσαφένια, ομοιόμορφη όψη τους.

• Απόλυτη απορρόφηση σιροπιού και τραγανό αποτέλεσμα

Ένα άλλο στοιχείο που καθιστά το φύλλο μας μοναδικό είναι η ικανότητά του να απορροφά άμεσα το σιρόπι, εξασφαλίζοντας ότι το γλυκό σας θα είναι γεμάτο γεύση. Το σιρόπι διαπερνά το φύλλο χωρίς να το μουλιάζει υπερβολικά, δίνοντας την τέλεια ισορροπία ανάμεσα στη ζουμερή υφή στο εσωτερικό και το τραγανό εξωτερικό.



Γιατί να επιλέξετε το φύλλο μας:

Ευκολία στη χρήση

Το φύλλο μας είναι εύκολο στη διαχείριση, προσφέροντας μεγάλη ευελιξία χωρίς να σπάει ή να διαλύεται.

Άριστη απόδοση στο ψήσιμο

Διατηρεί την ελαστικότητα και το σχήμα του, με άριστη διόγκωση σε κάθε φούρνο.

Τέλειο αποτέλεσμα

Απορροφά ομοιόμορφα το σιρόπι, χωρίς να χάνει την τραγανότητά του, προσφέροντας ένα εξαιρετικό γευστικό και οπτικό αποτέλεσμα.

Πολυλειτουργικότητα

Ιδανικό για παραδοσιακές αλλά και σύγχρονες δημιουργίες, τόσο γλυκές όσο και αλμυρές.

Τα προϊόντα μας

- Φύλλο κρούστας
- Φύλλο μπακλαβά
- Φύλλο μπακλαβά με κακάο



Διαστάσεις φύλλου	52x42*(μεταβλητό μέρος +-3)
Συσκευασία	10kg 2.5x4
Διάρκεια ζωής	12 μήνες στους -18C

Οδηγίες Ψήσιματος Ανά Κατηγορία Προϊόντος

1. Προϊόντα Πολλαπλών Στρώσεων (π.χ. Μπακλαβάς)

Συνολικός αριθμός φύλλων: Προτείνεται να μην ξεπερνούν τα 40-55 φύλλα, με μέγιστο όριο τα 60 φύλλα, ανάλογα με τον τύπο φούρνου και την ένταση λειτουργίας του.

Αερόθερμος – Περιστρεφόμενος φούρνος:

Ξεκινήστε με υψηλή θερμοκρασία (190°C) για τα πρώτα 20 λεπτά ώστε να ενεργοποιηθούν τα φυσικά σάκχαρα του φύλλου και να ξεκινήσει η διαδικασία καραμελοποίησης του φύλλου. Έπειτα, μειώστε την ένταση και συνεχίστε το ψήσιμο για επιπλέον 25-30 λεπτά, παρακολουθώντας την ομοιομορφία και το χρώμα του προϊόντος.

Ταμπανωτός ηλεκτρικός φούρνος:

Ρυθμίστε την πάνω αντίσταση στους 200°C και την κάτω στους 160-170°C για τα πρώτα 15 με 20 λεπτά, κατόπιν συνεχίζουμε στους 160°C πάνω και 140°C κάτω μέχρι να φτάσουμε στο επιθυμητό αποτέλεσμα. Η σταθερότητα της θερμοκρασίας είναι κρίσιμη για ομοιόμορφο και σωστό ψήσιμο. Ο συνολικός χρόνος ψήσιματος θα πρέπει να είναι περίπου στα 45-55 λεπτά. Οι τιμές ενδέχεται να προσαρμοστούν ανάλογα με την ισχύ και τον τύπο του φούρνου.

2. Προϊόντα Λιγότερων Φύλλων (π.χ. Σαραγλί)

Για παρασκευές που περιέχουν 1 έως 2 φύλλα, ο συνολικός χρόνος ψήσιματος δεν θα πρέπει να ξεπερνά τα 30-35 λεπτά.

Σημαντική παρατήρηση: Η υπερβολική αφυδάτωση του φύλλου οδηγεί σε σκασίματα, απώλεια της τραγανής υφής και υποβάθμιση της γευστικής εμπειρίας.

Αερόθερμος – Περιστρεφόμενος φούρνος:

Ξεκινήστε με υψηλή θερμοκρασία (190°C) για τα πρώτα 10-15 λεπτά ώστε να ενεργοποιηθούν τα φυσικά σάκχαρα του φύλλου και να ξεκινήσει η διαδικασία καραμελοποίησης του φύλλου. Έπειτα, μειώστε την ένταση και συνεχίστε το ψήσιμο για επιπλέον 15-20 λεπτά, παρακολουθώντας την ομοιομορφία και το χρώμα του προϊόντος.

Ταμπανωτός ηλεκτρικός φούρνος:

Ρυθμίστε την πάνω αντίσταση στους 170°C και την κάτω στους 135°C. Η σταθερότητα της θερμοκρασίας είναι κρίσιμη για ομοιόμορφο και σωστό ψήσιμο. Οι τιμές ενδέχεται να προσαρμοστούν ανάλογα με την ισχύ και τον τύπο του φούρνου.