**ΠΤΙ ΦΟΥΡ**

Τα πτι φουρ είναι μικρά φουρνίσματα. Είναι καλλιτεχνικές δημιουργίες. Μπορείτε να σερβίρετε αυτές τις μινιατούρες και γλυκίσματα μαζί με καφέ ή να συνδυάσετε αρκετά από αυτά σε ατομικά πιάτα για να επιτύχετε ένα εντυπωσιακό φινάλε.

Στην Ελλάδα η ονομασία πτι φουρ αναφέρεται σε μια ομάδα βουτημάτων με ορισμένα χαρακτηριστικά όπως, αφράτο μπισκότο, γέμιση μαρμελάδα φρούτων, κρέμα βανίλιας, σοκολάτας και γαρνίρισμα με τρούφα, ινδοκάρυδο, ξηρούς καρπούς κλπ , επικάλυψη σοκολάτας.

**Κατηγορίες Πτι φουρ**

* **Μίνι μαρέγκες**
* **Μίνι μιλφέιγ**
* **Μπουκιές με φουντούκια ή άλλους ξηρούς καρπούς**
* **Πουράκια με αποξηραμένα φρούτα και μπαχαρικά**
* **Πακετάκια με φύλλο κρούστας και γέμιση σοκολάτας**
* **Ταρτάκια με φρούτα**
* **Φλογέρες με καφέ**
* **Φλορεντίν**
* **Φοντάν**
* **Πτι φουρ με φρούτα**
* **Ναπολιτάνικες μπουκιές**
* **Παγωτίνια**
* **Εκλαιράκια**
* **Παστάκια**
* **Μακαρόνς**
* **Μίνι κεκάκια**

**Πτι φουρ Ελληνικά συνταγή.  
Υλικά για τα μπισκότα βουτύρου :** 230γρ. βούτυρο αγελαδινό σε θερμοκρασία δωματίου, 150γρ. ζάχαρη άχνη, λίγο βανίλια, 1 αυγό, 280γρ. αλεύρι ζαχαροπλαστικής, λίγο αλάτι, 2 κ.σ. γάλα.  
**Για τη γέμιση :** Μαρμελάδα επιλογής  
**Επικάλυψη :** Σοκολάτα κουβερτούρα (λιωμένη), τρούφα, ινδοκάρυδο.  
**Εκτέλεση :** Έχουμε όλα τα υλικά σε θερμοκρασία δωματίου πριν ξεκινήσουμε τη συνταγή (περίπου 30 λεπτά πριν τα βγάζουμε σε θερμοκρασία δωματίου). Στον κάδο του μίξερ με το φτερό, αφρατεύουμε το βούτυρο μαζί με την άχνη για περίπου 2-3 λεπτά σε μέτρια ταχύτητα. Προσθέτουμε το αυγό και τη βανίλια και χτυπάμε για ένα λεπτό στο δυνατό μέχρι να ενσωματωθούν. Σε σιγανή ταχύτητα, προσθέτουμε το αλεύρι και το αλάτι. Ανακτεύουμε μέχρι να ενσωματωθούν καλά. Προσθέτουμε και το γάλα και ανακτεύουμε μέχρι να έχουμε ένα ζυμαράκι σφιχτό, αλλά να μπορεί να βγει από κορνέ. Ίσως χρειαστεί λίγο ακόμα. Σε 2 ταψιά με λαδόκολλα σχηματίζουμε τα μπισκότα μας και μεταφέρουμε τα ταψιά στο ψυγείο για μισή ώρα. Στο μεταξύ προθερμαίνουμε τον φούρνοστους 175 βαθμούς αέρα. Ψήνουμε για περίπου 12 λεπτά και αφήνουμε να κρυώσουν τελείως. Μέχρι να κρυώσουν, λιώνουμε και τη σοκολάτα μας. Είτε σε μπεν μαρί, είτε στα μικροκύματα. Πέρνουμε ένα μπισκότο, αλείφουμε με μαρμελάδα της αρεσκείας μας, καπακώνουμε με άλλο μπισκότο και βουτάμε την μία πλευρά ή ανάλογα πόσο μας αρέσει, στη σοκολάτα. Αφήνουμε σε σχάρα να σταθεροποιηθεί η σοκολάτα. Αποθηκεύουμε στο ψυγείο για πάνω από 1 εβδομάδα, ή σε θερμοκρασία δωματίου εώς 5 μέρες.

**Πτι Φουρ (high cost) 30 μερίδες**

200 γρ. βούτυρο αγελάδας, σε κυβάκια (το αφήνουμε εκτός ψυγείου για μερικές ώρες, ώστε να μαλακώσει καλά)  
160 γρ. (3/4 κούπας) ζάχαρη  
1 πρέζα αλάτι  
2 κάψουλες βανιλίνη  
2 αυγά  
300 γρ. (2 + 1/3 κούπας) αλεύρι ζαχαροπλαστικής, κοσκινισμένο  
50 γρ. αμύγδαλα λευκά, αλεσμένα σε σκόνη (ή έτοιμη αμυγδαλόσκονη ή αλεύρι αμυγδάλου – είναι το ίδιο πράγμα)  
3 κουτ. σούπας μαρμελάδα βερίκοκο ή σμέουρο  
150 γρ. κουβερτούρα, λιωμένη  
2 φακελάκια τρούφα σοκολάτας για την επικάλυψη

Για να φτιάξουμε πτι φουρ, στον κάδο του μίξερ χτυπάμε το μαλακωμένο βούτυρο μαζί με τη ζάχαρη, το αλάτι και τις βανίλιες μέχρι να γίνει ένα μείγμα ελαφρύ, ανοιχτόχρωμο και κρεμώδες.  
Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά, χτυπώντας καλά μέχρι να γίνει ένα ρευστό, μαλακό και λείο μείγμα.  
Προσθέτουμε το αλεύρι και την αμυγδαλόσκονη και ανακατεύουμε καλά με μια μαρίζ.  
Μεταφέρουμε το μείγμα σε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής με φαρδιά μύτη σε σχήμα αστεριού.  
Πάνω σε ταψιά στρωμένα με αντικολλητικό χαρτί σχηματίζουμε μακρόστενα μπισκότα με μήκος 4-6 εκ.  
Ψήνουμε για περίπου 11-13 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C.  
Βγάζουμε τα πρι φουρ από τον φούρνο και τα αφήνουμε να κρυώσουν.  
Τα κολλάμε ανά δύο βάζοντας ανάμεσά τους λίγη μαρμελάδα.  
Λιώνουμε την κουβερτούρα και βουτάμε τα γεμιστά πτι φουρ μέχρι τη μέση.  
Και αμέσως μετά τα βουτάμε στην τρούφα, ώστε να κολλήσει στη σοκολάτα.  
Ακουμπάμε τα πτι φουρ σε αντικολλητικό χαρτί και αφήνουμε να σταθεροποιηθεί η σοκολάτα.

**Φλωρεντίνες με Καραμέλα Βουτύρου**

**Υλικά**:   
150 γρ Αμύγδαλο φιλέ ωμό.  
200 γρ Κουβερτούρα 3011 ΙΟΝ 58% κακαόμαζα.  
1 κ.σ. Ελαιόλαδο ή σπορέλαιο  
**Για την καραμέλα**:   
150 γρ Βούτυρο αγελαδινό  
150 γρ Καστανή ζάχαρη  
150 γρ Σιρόπι γλυκόζης 85 Brix.  
1 πρέζα αλάτι

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 220°C με αντιστάσεις πάνω-κάτω. Ετοιμάζουμε την καραμέλα. Σ’ ένα κατσαρολάκι τοποθετούμε την γλυκόζη, το βούτυρο, την καστανή ζάχαρη και τα αλάτι. Το θερμαίνουμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και ανακατεύοντας, περιμένουμε να έρθει σε σημείου βρασμού. Μετά από 3 λεπτά που θα βράζει προσθέτουμε το αμύγδαλο φιλέ. Το αφήνουμε για 1 λεπτό ακόμα. Αδειάζουμε το μείγμα μας σ’ ένα σχετικά μεγάλο ταψί (π.χ. το μεγάλο τετράγωνο της κουζίνας) στο οποίο έχουμε στρώσει μία λαδόκολλα. Απλώνουμε το μίγμα μας όσο μπορούμε γιατί κρυώνει γρήγορα και εκτός αυτού θ απλώσει μόνο του στο ψήσιμο.  
Ψήνουμε για 6-7 λεπτά, μέχρις ότου χρυσίσει το αμύγδαλο. Το βγάζουμε από το φούρνο, το αφήνουμε πολύ λίγο να κρυώσει κάπως και το κόβουμε σε επιθυμητά μεγέθη, όσο είναι ακόμα ζεστό. Αν θέλουμε απλώνουμε τα κομμάτια σε απορροφητικό χαρτί για να φύγει η όποια περίσσια λιπαρή ουσία.   
Λιώνουμε την κουβερτούρα σε μπεν-μαρί ή στα μικροκύματα.  
Όταν λιώσει προσθέτουμε το ελαιόλαδο ή το σπορέλαιο και βουτάμε κατά το ήμισυ τα κομμάτια της φλωρεντίνας. Τις απλώνουμε σε κομμάτι λαδόκολλας ή σε σχάρα να κρυώσουν τελείως, σε θερμοκρασία περιβάλλοντως. Διατηρούνται σε κλειστό δοχείο για να μην μαλακώσουν.

**Εκλαίρ**

200 γρ νερό  
300 gr πλήρες γάλα  
250 γρ βούτυρο 82%  
8 γρ ζάχαρη  
5 γρ αλάτι  
250 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις  
520 γρ αυγά

Βράζουμε το γάλα, το νερό, το αλάτι, τη ζάχαρη και το βούτυρο. Προσθέτουμε το αλεύρι και ζεσταίνουμε. Ψύξτε στους 50°. Στη συνέχεια, προσθέτουμε τα αυγά κατά διαστήματα χρησιμοποιώντας ένα μίξερ με εξάρτημα το φτερό. Μεταφέρετε σε σακούλα ζαχαροπλαστικής με κορνέ σε σχήμα αστεριού. Σχηματίζουμε εκλαιράκια μήκους 12-13 cm. Ψήνουμε στους 160-170°C για 40-45 λεπτά.

**Κρέμα σοκολάτας**

100 γρ κρέμα γάλακτος  
5 γραμμάρια γλυκόζης  
3 γρ φύλλα ζελατίνης  
125 γρ λευκή σοκολάτα 70%  
200 γρ κρέμα γάλακτος κρύα

Λιώνουμε την σοκολάτα. Ενυδατώνουμε τη ζελατίνη σε παγωμένο νερό. Βράζουμε το γάλα με τη γλυκόζη. Προσθέτουμε την ενυδατωμένη ζελατίνη και την λιωμένη σοκολάτα. Ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί. Προσθέτουμε την κρέμα και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί. Κρατήστε στο ψυγείο για 24 ώρες.

**Κρέμα πραλίνας σαντιγί**

1 φύλλο ζελατίνης  
κρέμα γάλακτος 35 γρ  
60 γρ πραλίνα φουντουκιού  
330 γρ σαντιγί

Αφήνουμε την κρέμα να πάρει μια βράση και προσθέτουμε την ενυδατωμένη ζελατίνη. Περιχύνουμε με την πραλίνα και γαλακτωματοποιούμε. Προσθέτουμε τη σαντιγί, ανακατεύουμε και αφήνουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 15 λεπτά.

**Βανίλια Cupcakes**

125 γρ αλεύρι που φουσκώνει μόνο του  
125 γρ ζάχαρη άχνη  
1/4 κουταλάκι του γλυκού διττανθρακική σόδα  
125 γρ (μαλακό) ανάλατο βούτυρο  
2 μεγάλα αυγά (ελεύθερη βοσκή γιατί αγαπάμε τα κοτόπουλα)  
1 1/2 κουταλιά της σούπας γάλα  
1/4 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας

22 λεπτά στο φούρνο στους 170 βαθμούς Κελσίου!

**Βανίλια Buttercream**

150 γρ βούτυρο ανάλατο, μαλακό  
340 γρ ζάχαρη άχνη κοσκινισμένη  
3-4 κουταλιές της σούπας πλήρες γάλα  
1/4 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας