

# aria newsletter

— ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2021

## Πάσχα 2021

Το μενού και τα δώρα  
του Πάσχα. Σελ. 2

Νέα σειρά delicatessen  
προϊόντων με την υπογραφή  
ARIA DeLi. Σελ 3

Συνταγή για Πασχαλινά  
κουλουράκια. Σελ 3



## Το μενού του Πάσχα

Πατήστε εδώ

Το Πάσχα είναι η μεγαλύτερη γιορτή για εμάς τους Έλληνες  
Στην Aria ετοιμάσαμε μια λίστα γεύσεων, επικεντρωμένη στην Ελληνική παράδοση,  
στην οποία θα βρείτε πολλές επιλογές για να συνθέσετε το δικό σας Πασχαλινό τραπέζι.

Με την υπηρεσία "Celebration box at home" θα είμαστε κοντά σας και αυτές τις Άγιες μέρες.



## Δώρα για το Πάσχα

Πατήστε εδώ



Χειροποίητα σοκολατένια αυγά και πασχαλινά κουλουράκια  
με την υπογραφή Aria Deli.



### Η Aria Fine Catering παρουσιάζει τη νέα σειρά delicatessen προϊόντων της, με την υπογραφή ARIA DeLI

Η συσκευασία από μόνη της σου φτιάχνει τη διάθεση, το περιεχόμενο σε αποζημιώνει. Διπλοφουρνιστά cantuccini, με καβουρδισμένα αμύγδαλα, μίνι κεκάκια με γεύση λεμονιού, αλλά και μπισκότα βουτύρου και σοκολάτας από τους chef pâtissiers της εταιρείας μας.

### Χειροποίητα πασχαλινά κουλουράκια με πορτοκάλι.



Για 80 κουλουράκια (2 κιλά)  
Αλεύρι ζαχαροπλαστικής για όλες τις χρήσεις 1350 gr  
Ζάχαρη κρυσταλική 500 gr  
Βούτυρο αγελάδος 500 gr  
Ξύσμα από δύο πορτοκάλια  
Χυμός πορτοκάλι 120 ml  
Βανίλια σε σκόνη 1 κουταλάκι του γλυκού  
Μαστίχα κοπανισμένη 1/2 κουταλάκι του γλυκού  
4 Αυγά ολόκληρα  
Σόδα 1/2 κουταλάκι του γλυκού  
Baking powder 1 κουταλάκι του γλυκού  
1 πρέζα αλάτι

### Εκτέλεση

Κοσκινίζουμε το αλεύρι με το baking powder. Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη στο μίξερ για περίπου 6-7 λεπτά με το φτερό σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να αφρατέψει καλά το μίγμα και να αποκτήσει μια κρεμώδη υφή. Προσθέτουμε το ξύσμα πορτοκαλιού, τη βανίλια, τη μαστίχα και το αλάτι. Ανακατεύουμε τα αυγά με ένα πηρούνι και τα ενσωματώνουμε στο μίγμα με το βούτυρο και τη ζάχαρη. Διαλύουμε καλά τη σόδα στο χυμό πορτοκαλιού και το ρίχνουμε σιγά σιγά στο μίγμα. Προσθέτουμε σε δόσεις το κοσκινισμένο αλεύρι και χτυπάμε καλά για περίπου ένα λεπτό ακόμη. Για να νιώσουμε καλύτερα την υφή της ζύμης, τελειώνουμε το πλάσιμο με τα χέρια μας. Αφού έχουν ενσωματωθεί όλα τα υλικά, σκεπάζουμε τη ζύμη με μια πετσέτα και αφήνουμε το μίγμα να ξεκουραστεί για 20 λεπτά. Κόβουμε τη ζύμη σε μπαλάκια περίπου 30 gr το καθένα και πλάθουμε κουλουράκια κοτσίδες ή το σχέδιο της αρεσκείας μας. Τοποθετούμε τα κουλουράκια σε λαδόκολλα, με απόσταση μεταξύ τους και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 C για 20 λεπτά περίπου μέχρι να ροδίσουν. Καλή επιτυχία!