

FRANCJA ELEGANCJA, CZYLI DESERY Z KLASĄ



przepisy.pl



Czekoladowe ganache z lodami truskawkowymi

przepisy.pl



Składniki:

- gorzka czekolada - 185 gramów
- Carte d'Or Strawberry** - 300 gramów
- śmietana kremówka - 185 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- truskawki - 200 gramów
- cukier - 3 łyżki
- sok z cytryny - 1 łyżeczka

 20 minut  4 osoby  Trudne

Sposób przygotowania:

1. Najpierw przygotować ganache. Czekoladę pokruszyć do miski. Śmietankę podgrzać do temperatury nieco niższej niż temperatura wrzenia, zalać nią czekoladę, dodać sól. Odczekać 5 minut, po czym wymieszać na gładką masę. Odczekać, aż masa ostygnie do temperatury pokojowej, następnie schłodzić ją w lodówce, tak by stężała.
2. Wyjąć z lodówki, przed dalszą obróbką odczekać, aż masa będzie miała ponownie temperaturę pokojową. W przeciwnym razie po ubiciu stanie się grudkowata.
3. W tym czasie pokroić truskawki, każdą średnio na 8 części. Przełożyć je do miski, posypać cukrem. Dodać sok z cytryny, lekko rozgnieść widelcem. Odstawić na 10-15 minut.
4. Używając elektrycznego miksera ręcznego, na maksymalnie średnich obrotach ubić ganache do konsystencji jasnej, puszystej i gęstej masy.
5. Przenieść do woreczka do dekorowania i nałożyć porcję masy na dno każdego pucharka.
6. Na ganache umieścić kulkę lodów, za pomocą łyżki nałożyć truskawki i połączyć deser powstałym sokiem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Deser bananowy z sosem czekoladowo-krówkowym i lodami waniliowymi



 15 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- banan - 3 sztuki
- Carte d'Or Vanilla** - 600 gramów
- śmietana tortowa - 125 mililitrów
- śmietana do ubijania - 80 mililitrów
- orzechy ziemne prażone - 75 gramów
- śmietana kremówka - 80 mililitrów
- cukier brązowy - 50 gramów
- kakao - 2 łyżki
- masło - 30 gramów
- sól - 1 szczypta
- woda - 2 łyżki
- gorzka czekolada - 90 gramów

Sposób przygotowania:

1. Aby przygotować sos czekoladowo-krówkowy, wszystkie składniki oprócz gorzkiej czekolady umieścić w rondelku i gotować na bardzo małym ogniu przez dwie minuty. Zdjąć z ognia, dodać czekoladę, wymieszać do uzyskania gładkiego sosu.
2. Oba rodzaje śmietany ubić na sztywno, przełożyć do woreczka do dekorowania, woreczek włożyć do lodówki, w międzyczasie przygotować porcje deseru.
3. Banany pokroić na kawałki o grubości ok. 0.5 centymetra.
4. W każdej szklance warstwowo ułożyć sos czekoladowy, lody, orzechy i banany. Deser wykończyć bitą śmietaną i posypać orzechami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Frappe z mrożonej kawy



 20 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- kawa rozpuszczalna - 3 łyżki
- mleko - 80 mililitrów
- Carte d'Or Chocolate** - 320 gramów
- skondensowane schłodzone mleko - 40 mililitrów
- śmietana kremówka - 185 mililitrów
- ekstrakt z wanilii - 0.5 łyżeczek
- gorzka czekolada - 2 łyżeczki
- kostki lodu
- rurki waflowe

Sposób przygotowania:

1. Rozpuszczalną kawę rozpuścić w 400 ml wody. Odczekać, aż napar ostygnie do temperatury pokojowej, następnie schłodzić go w lodówce.
2. Cztery wysokie szklanki o pojemności 300 ml schłodzić w zamrażalniku.
3. Oba rodzaje mleka dobrze wymieszać i schłodzić. Czekoladę zestrugać za pomocą obieraczki do warzyw i odłożyć na bok.
4. Kiedy składniki dobrze się schłodzą, ubić śmietanę z ekstraktem z wanilii do uzyskania konsystencji kremu i umieścić w woreczku do dekorowania. Woreczek włożyć do lodówki, następnie przygotować mrożoną kawę. Każdą ze szklanek napełnić do połowy kostkami lodu.
5. Kawę rozlać do szklanek. Następnie do szklanek po równo rozlać mieszankę mleczną. Nie ma potrzeby mieszania obu warstw. W każdej szklance umieścić po kulce lodów Carte d'Or.
6. Każdą porcję deseru dopełnić bitą śmietaną dozowaną z woreczka i posypać struganą czekoladą. Podawać z rurkami waflowymi.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Gorący sos moccha z cynamonową nutą i lodami

przepisy.pl



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- śmietana kremówka - 185 mililitrów
- cukier puder - 1 łyżeczka
- mielony cynamon - 0.25 łyżeczek
- Carte d'Or Caffè Latte** - 400 gramów
- gorzka czekolada - 60 gramów
- śmietana kremówka - 60 mililitrów
- woda - 30 mililitrów
- kawa rozpuszczalna - 1 łyżeczka
- laska cynamonu - 4 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Śmietankę, cynamon i cukier puder wymieszać w misce, następnie ubić na sztywno. Śmietankę przełożyć do woreczka do dekorowania, woreczek włożyć do lodówki, w międzyczasie przygotować sos moccha.
2. Czekoladę pokruszyć do miski. Śmietanę kremówkę zagotować z wodą. Zdjąć z ognia, dodać kawę rozpuszczalną, wymieszać. Masą zalać czekoladę, wymieszać, aż się rozpuści.
3. W każdej szklance umieścić po dwie kulki lodów.
4. Gorący sos moccha rozlać do szklanek.
5. Za pomocą woreczka do każdej porcji deseru nałożyć cynamonową bitą śmietanę, udekorować laską cynamonu, zależnie od preferencji. Podawać natychmiast.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl






przepisy.pl

Karmelizowane jabłka z lodami



Składniki:

- Carte d'Or Vanilla** - 320 gramów
- jabłka - 1 sztuka
- masło - 50 gramów
- cukier brązowy - 60 gramów
- sok jabłkowy - 160 mililitrów

 20 minut  4 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Jabłka obrać, usunąć z nich gniazda nasienne, każde jabłko pokroić na osiem części. Na patelni o średnicy 30 cm z nieprzywieralną powłoką rozpuścić masło, dodać jabłka, przemieszać je drewnianą łyżką, tak aby wszystkie części pokryły się masłem.
2. Dodać cukier, zwiększyć ogień do średniego-dużego. Gotować, mieszając od czasu do czasu, przez ok. 12 minut do momentu, gdy jabłka zaczną się rumienić, ale nie będą tracić kształtu.
3. Ostrożnie przełożyć jabłka do półmiska, starając się zachować na patelni jak najwięcej sosu.
4. Do sosu dodać sok jabłkowy, zwiększyć ogień i Gotować przez ok. 5 minut, by płyn odparował i zgęstniał do postaci syropu. Powstałym sosem polać jabłka.
5. Jabłka można wykorzystać natychmiast lub odstawić do ostygnięcia.
6. Przed podaniem rozdzielić jabłka na 4 talerzyki, polać je sosem, do każdej porcji dodać kulkę lodów. Deser można posypać rodzynkami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Malinowy deser lodowy dla zakochanych



Składniki:

- Carte d'Or Tiramisu** - 300 gramów
- maliny - 150 gramów
- cukier - 1.5 łyżek
- woda - 1.5 łyżek
- maliny - 50 gramów

 20 minut  2 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Potrzebne będą 2 formy w kształcie serca o wymiarach ok. 9x10 cm i 4 cm wysokości. Formy umieścić na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
2. Napełnić każdą formę jedną czwartą ilości lodów. Na warstwie lodów ułożyć maliny (kilka najładniejszych odłożyć do dekoracji), na nie nałożyć pozostałą część lodów.
3. Za pomocą łyżki delikatnie ucisnąć deser, aby wypełnić puste przestrzenie – czynność wykonać szybko, by lody nie roztopiły się. Deser niezwłocznie umieścić w zamrażalniku i pozostawić do stężenia na ok. 4 godziny.
4. Aby przygotować sos malinowy, w małym rondlu zagotować wodę z cukrem, zdjąć z ognia. Po ostygnięciu syropu połączyć go z malinami za pomocą blendera, tak by uzyskać gładki sos. Sos przetrzeć przez sito, aby usunąć pestki.
5. Przed podaniem wyjąć lodowo-malinowe serca z form, udekorować świeżymi malinami i polać sosem malinowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Mrożona terrina z lodów czekoladowych i bezy z pomarańczami w sosie karmelowym



Składniki:

- Carte d'Or Chocolate** - 1000 gramów
- białko - 2 sztuki
- cukier - 50 gramów
- cukier puder - 50 gramów
- cukier - 250 gramów
- woda - 250 mililitrów
- pomarańcza - 6 sztuk

 60 minut  8 osób  Trudne

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzać piekarnik do 120°C/100°C z termoobiegiem. Aby przygotować bezy, białka ubić w misce na niezbyt sztywną pianę. Powoli po około łyżce dodawać brązowy cukier, a następnie cukier puder. Ubijać aż masa stanie się gęsta i błyszcząca. Łyżką nałożyć dziewięć porcji masy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piec przez około 1 godzinę i 15-30 minut. Przełożyć na kratkę do ostygnięcia.
2. Lody wyjąć z zamrażalnika, aby nieco zmiękły. Formę do pieczenia chleba o wymiarach 25x12 cm wyłożyć folią spożywczą lub papierem do pieczenia. Bezy pokruszyć na duże kawałki i wymieszać z lodami. Masę przełożyć do formy, wyrównać jej powierzchnię. Przykryć folią spożywczą i wstawić do zamrażalnika do stężenia.
3. Aby przygotować pomarańcze w karmelu, z cukru i wody ugotować ciemny karmel. W tym czasie delikatnie obrać pomarańcze, usunąć białe włókna, pokroić na okrągłe plastry i umieścić w misce. W misce zebrać wytworzony przez owoce sok, wycisnąć sok z obranych skórek.
4. Kiedy karmel będzie gotowy, zdjąć go z ognia i dodać do niego pomarańcze wraz z sokiem. Energicznie przemieszać pomarańcze w karmelu, a następnie przełożyć je ponownie do miski i odstawić do ostygnięcia.
5. Podawać plastry mrożonej terriny z pomarańczami w karmelowym sosie.



przepisy.pl

Mus kajmakowy z karmelizowanym bananem



 20 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- kajmak - 185 gramów
- śmietana kremówka - 150 mililitrów
- Carte d'Or Chocolate** - 420 gramów
- śmietana do ubijania - 100 mililitrów
- żelatyna w listkach - 1.5 sztuk
- ekstrakt z wanilii - 0.3 łyżeczek
- banan - 3 sztuki
- cukier - 1.5 łyżek
- kajmak - 90 gramów

Sposób przygotowania:

1. Listki żelatyny namoczyć w zimnej wodzie na około 5 minut, aż zmiękną.
2. Zagotować 2 łyżki śmietanki do ubijania z 2 łyżkami wody. Zdjąć z ognia, z żelatyny odcisnąć nadmiar wody, energicznie wymieszać ją ze śmietanką, aż całkowicie się rozpuści. Następnie masę wymieszać z kajmakiem.
3. Śmietaną kremówkę wymieszać z pozostałą częścią śmietanki, ubić na sztywno, następnie dodać kajmak. Masę rozdzielić do sześciu pucharków lub szklanek, wstawić do lodówki, aby stężała na co najmniej sześć godzin lub na całą noc.
4. Kiedy masa będzie gotowa, podgrzać 90 g kajmaku z 1.5 łyżeczki wody, wymieszać, aż stanie się płynny i gładki. Odstawić do ostygnięcia.
5. Każdego banana pokroić na 6 ukośnych kawałków, ułożyć na blasze wyłożonej folią i posypać cukrem. Skarmelizować banany za pomocą palnika. (można też na chwilę ułożyć je na rozgrzanym grillu).
6. Lody rozdzielić do pucharków, połączyć sosem kajmakowym, w każdej porcji ułożyć trzy kawałki karmelizowanego banana.



przepisy.pl

Pudding ryżowy o smaku wanilii i kwiatów pomarańczy



 45 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- ryż - 100 gramów
- tłuste mleko - 1 litr
- cukier - 100 gramów
- sól - 0.5 łyżeczek
- laska wanilii - 1 sztuka
- mąka kukurydziana - 1 łyżka
- śmietana tortowa - 125 mililitrów
- woda aromatyzowana kwiatem pomarańczy - 2 łyżeczki
- cynamon - 0.25 łyżeczek
- Carte d'Or Yoghurt Forest Fruit** - 420 gramów
- cukier - 120 gramów
- woda - 125 mililitrów
- suszone kwiaty hibiskusa - 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Aby przygotować syrop z hibiskusa, cukier i 500 ml wody gotować w rondlu przez 5 minut. Dodać kwiaty hibiskusa, zdjąć z ognia. Odczekać, aż powstanie napar, odstawić do ostygnięcia i zgęstnienia. Odsączyć przed podaniem.
2. Aby przygotować pudding ryżowy, ryż z wodą gotować na średnim lub dużym ogniu do momentu wchłonięcia przez ryż większości wody.
3. Do ryżu dodać mleko, cukier, sól, przekrojoną laskę wanilii, gotować na małym ogniu przez około 25 minut, mieszając od czasu do czasu.
4. Mąkę kukurydzianą wymieszać z 2 łyżkami wody, razem ze śmietanką dodać do ryżu, gotować na małym ogniu, ciągle mieszając, przez 1-2 minuty, aż masa lekko zgęstnieje.
5. Zdjąć z ognia, usunąć wanilię, dodać wodę pomarańczową, wymieszać.
6. Pudding ryżowy rozdzielić do 6 pucharków. Może być spożywany na ciepło, w temperaturze pokojowej lub na zimno, po schłodzeniu. Przed podaniem każdą porcję deseru oprószyć cynamonem, serwować z kulką lodów i syropem z hibiskusa.



Świeże figi z lodami i sezamkami polane miodem

przepisy.pl



Składniki:

- Carte d'Or Vanilla** - 600 gramów
- świeże figi - 6 sztuk
- miód - 2 łyżki
- cukier - 60 gramów
- miód - 60 mililitrów
- sezam - 80 gramów
- ekstrakt z wanilii - 0.5 łyżeczek

 15 minut  6 osób  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Aby przygotować sezamki, wyłożyć tacę papierem do pieczenia, drugi taki sam kawałek papieru odłożyć na bok.
2. W małym rondlu gotować drobny cukier i miód do momentu, aż wytworzy się złoty karmel. Uważać przy tym, by nie przypalić syropu. Potrwa to około 5 minut.
3. Rondel zdjąć z ognia, karmel natychmiast wymieszać z sezamem i ekstraktem z wanilii i szybko wylać go na blachę. Na karmel ułożyć drugi kawałek papieru, wałkiem wyrównać warstwę masy do jednolitej grubości ok. 3 mm. Odczekać chwilę, aż masa ostygnie, a następnie ostrożnie zdjąć z niej górną warstwę papieru. Jeżeli papier wciąż klei się do masy, odczekać jeszcze chwilę. Gdy masa ostygnie i stężeje na tyle, że będzie można ją odwrócić, zdjąć dolną warstwę papieru. W razie potrzeby masę wyrównać.
4. Niezwłocznie, zanim masa stwardnieje, wyłożyć ją na deskę do krojenia i podzielić na 12 trójkątów o bokach długości ok. 7 cm i podstawie długości 6 cm. Trójkąty umieścić na kratce do studzenia ciasta, aby ostatecznie ostygły i stwardniały. Jeżeli masa stwardnieje przed końcem krojenia, można ją zmiękczyć w piekarniku w temperaturze 160°C/140°C z termoobiegiem.
5. Przed podaniem deseru przekroić figi na pół. Na każdym talerzyku ułożyć kulkę lodów, dwie połówki figi i dwa trójkątne sezamki. Polać miodem.