

recipes / recepty
rezepte / recettes
ricette / recetas
receitas / przepisy
recepty / рецепты

Chocolate spoons

Ingredients for 2 moulds (about 12 spoons): 100 g couverture chocolate, 50 g 100% fat

Melt the chocolate in a bain-marie, add fat, mix well and pour the liquid mixture into the moulds. Leave to set in the refrigerator and then turn out by pressing lightly on the bottom of the mould. For an impressive appearance, alternately pour dark and white chocolate into each mould.

Čokoládové lžičky

Ingredience pro 2 formy (cca 12 lžiček): 100 g čokolády na vaření, 50 g stoprocentního tuku

Čokoládu rozpustíte ve vodní lázni, přidejte tuk, důkladně promíchejte a tekutou směs nalijte do formiček. Nechte ztuhnout v ledničce a poté mírným tlakem na dno formičky vyklopte. Působivého výsledku dosáhnete, pokud budete do jednotlivých formiček střídavě nalévat tmavou a bílou čokoládu.

Schoko-Löffel

Zutaten für 2 Gießformen (ca. 12 Löffel): 100 g Kuvertüre, 50 g 100% Fett zum Braten

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Fett zugeben, gründlich vermischen und die flüssige Masse in die Gießformen gießen. Im Kühlschrank erstarren lassen und mit leichtem Druck aus der Form lösen. Beim Wechseln zwischen der Bitter- und Weißschokolade kann man einen wirkungsvollen Effekt erzielen.

Cuillères en chocolat

Ingédients pour 2 moules (environ 12 cuillères) : 100 g de chocolat de cuisson, 50 g de margarine 100% végétale

Faire fondre le chocolat au bain-marie, ajouter la margarine, bien travailler et verser le mélange liquide dans les moules. Laisser durcir au réfrigérateur, puis démouler en appuyant légèrement sur le fond du moule. Vous obtiendrez un résultat spectaculaire en versant dans chaque moule en alternance du chocolat noir et du chocolat blanc.

Cucchiaini al cioccolato

Ingredienti per 2 stampi (circa 12 cucchiaini): 100 g di cioccolato, 50 g di burro

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, aggiungere il burro, mescolare per bene e versare il composto liquido all'interno degli stampi. Per ottenere un effetto ancora più scenografico, versare all'interno dello stampo sia cioccolato fondente che quello bianco.

Cucharas de chocolate

Ingredientes para 2 moldes (aproximadamente 12 cucharas): 100 g de cobertura de chocolate, 50 g de mantequilla

Fundir el chocolate al baño maría, añadir la mantequilla, mezclar bien y verter la mezcla líquida en los moldes. Dejar reposar en el frigorífico y desmoldar presionando ligeramente en el fondo del molde. Para una apariencia impresionante, verter alternativamente chocolate negro y chocolate blanco en cada molde.

Colheres de chocolate

Ingredientes para 2 formas (cerca de 12 colheres): 100 g chocolate para cobertura, 50 g manteiga

Derreter o chocolate em banho maria, adicionar a manteiga, misturar tudo muito bem e colocar o preparado líquido nas formas. Deixar a ganhar consistência no frigorífico e depois desenformar pressionando ligeiramente o fundo da forma. Para um aspecto elegante alternar chocolate branco e preto em cada forma.

Czekoladowe łyżeczki

Składniki na dwie formy (ok. 12 łyżeczek): 100 g czekolady do rozpuszczenia, 50 g 100% tłuszczu

Czekoladę należy rozpuścić w kąpieli wodnej, dodać tłuszcz, dokładnie wymieszać, a następnie uzyskaną masę przelać do foremek. Całość pozostawić w lodówce do zastygnięcia, a następnie wyjąć naciskając delikatnie na dno foremki. Imponujący efekt można uzyskać mieszając w poszczególnych foremkach zarówno ciemną, jak i białą czekoladę.

Čokoládové lyžičky

Ingredience pre 2 formy (cca 12 lyžiček): 100 g čokolády na varenie, 50 g stopercentného tuku

Čokoládu rozpustíte vo vodnom kúpeli, pridajte tuk, dôkladne premiešajte a tekutú zmes nalejte do formiček. Nechajte stuhnúť v chladničke a potom miernym tlakom na dno formičky vyklopte. Působivého výsledku dosiahnete, pokiaľ budete do jednotlivých formiček striedavo nalievat tmavú a bielu čokoládu.

Шоколадные ложечки

Ингредиенты для 2 форм (прибл. 12 ложечек): 100 г шоколада, 50 г стопроцентного жира

Шоколад растопите на водяной бане, добавьте жир, хорошо перемешайте и жидкую смесь налейте в формочки. Дайте застыть в холодильнике и затем выньте, слегка надавливая на дно формочек. Впечатляющего результата можно достичь, если в отдельные формочки попеременно наливать темный и белый шоколад.

White chocolate spoons with cocoa cream

Ingredients for 2 moulds (about 12 spoons): 100 g white chocolate, 50 g 100% fat

Cocoa cream for 12 spoons: 30 g butter, 10 g sugar, 1 dl semi-skimmed milk, 10 g vanilla custard, 5 drops almond extract, ½ teaspoon cocoa

Make the chocolate spoons as in the previous recipe but use white chocolate. To make the cream, mix milk with custard in a small saucepan and boil until the mixture becomes thick. Leave it to cool down entirely. Mash butter with sugar, add the almond extract and, in small amounts, the cooled down custard and whisk until smooth, then add cocoa and whisk again until smooth. Fill a decorator with the cream and decorate the bowls of the spoons.

Bílé čokoládové lžičky s kakaovým krémem

Ingredience pro 2 formy (cca 12 lžiček): 100 g bílé čokolády, 50 g stoprocentního tuku

Kakaový krém pro 12 lžiček: 30 g másla, 10 g cukru, 1 dl polotučného mléka, 10 g vanilkového pudingu, 5 kapek mandlové esence, ½ lžičky kakaa
Čokoládové lžičky připravte obdobně jako v předchozím receptu, ale z bílé čokolády. Pro přípravu krému smíchejte v malém rendlíku mléko s pudinkem a povařte, dokud nezhoustne a nechejte zcela vychladnout. Máslo utřete s cukrem, přidejte mandlovou esenci a po malých dávkách vychladlý pudink, který vyšlehtejte do hladka, poté přidejte kakao a znovu dohladka vyšlehtejte. Krémem naplníte zdobičku a zdobte hlavičky lžiček.

Löffel aus Weißschokolade mit Kakaocreme

Zutaten für 2 Gießformen (ca. 12 Löffel): 100 g Weißschokolade, 50 g 100% Fett zum Braten

Kakaocreme für 12 Löffel: 30 g Butter, 10 g Zucker, 1 dl fettarme Milch, 10 g Vanille-Pudding, 5 Tropfen Backaroma Bittermandel, ½ TL Kakaopulver
Bei der Zubereitung von Schoko-Löffeln vorgehen wie im vorherigen Kochrezept, jedoch mit Weißschokolade. Um die Creme zuzubereiten, ist in einer kleinen Stielkasserolle Milch mit Pulverpudding und aufkochen, bis die Masse dicker wird, dann vollständig abkühlen lassen. Butter mit Zucker schaumig schlagen, Mandelessenz zugeben und vorsichtig löffelweise das kalte Pudding unterheben, die Creme sämig schlagen, Kakaopulver zugeben und wieder glatt rühren. Garnierspritze mit der Creme befüllen und die Löffelköpfe garnieren.

Cuillères en chocolat blanc avec crème de cacao

Ingédients pour 2 moules (environ 12 cuillères) : 100 g de chocolat blanc, 50 g de margarine 100% végétale

Crème de cacao pour 12 cuillères : 30 g de beurre, 10 g de sucre, 10 cl de lait demi-écrémé, 10 g de pudding à la vanille, 5 gouttes d'essence d'amande, ½ cuillère de cacao

Préparer les cuillères en chocolat de la même manière que dans la recette précédente, mais avec du chocolat blanc. Pour préparer la crème, mélanger le lait avec le pudding dans une petite casserole, et faire cuire jusqu'à épaississement, puis laisser complètement refroidir. Battre le beurre avec le sucre, ajouter l'essence d'amande et le pudding refroidi, par petites doses, fouetter le mélange pour le rendre homogène, puis ajouter le cacao et fouetter à nouveau pour homogénéiser. Remplir la douille de décoration avec la crème et décorer les têtes des cuillères.

Cucchiaini al cioccolato bianco con crema di cacao

Ingredienti per 2 stampi (circa 12 cucchiaini): 100 g di cioccolato bianco, 50 g di burro

Crema al cacao per 12 cucchiaini: 30 g di burro, 10 g di zucchero, 1 dl latte parzialmente scremato, 10 g di vaniglia, 5 gocce di estratto di mandorla, ½ cucchiaino di cacao

Preparare i cucchiaini al cioccolato come descritto nella precedente ricetta ma utilizzando il cioccolato bianco. Per preparare la crema, amalgamare il latte con la vaniglia in una piccola casseruola e portare ad ebollizione fino ad ottenere un composto denso. Lasciare raffreddare completamente. Amalgamare il burro con lo zucchero, aggiungere l'estratto di mandorla, la vaniglia raffreddata e mescolare il tutto, poi aggiungere il cacao e mescolare nuovamente. Riempire una siringa per dolci con la crema preparata e decorare i cucchiaini.

Cucharas de chocolate blanco con crema de cacao

Ingredientes para 2 moldes (aproximadamente 12 cucharas): 100 g de chocolate blanco, 50 g de mantequilla

Crema de cacao para 12 cucharas: 30 g de mantequilla, 10 g de azúcar, 1 dl de leche semi desnatada, 10 g de crema de vainilla, 5 gotas de extracto de almendra, ½ cucharadita de cacao

Preparar las cucharas de chocolate como en la receta anterior pero utilizando chocolate blanco. Para preparar la crema, mezclar la leche con la crema en un cazo pequeño y hervir hasta que la mezcla espese. Dejar enfriar por completo. Mezclar la mantequilla con el azúcar, añadir el extracto de almendra, y en pequeñas cantidades añadir la crema fría y batir hasta que quede suave, entonces añadir el cacao y batir de nuevo hasta que quede suave. Rellenar un decorador con la crema y decorar las cuencas de las cucharas.

Colheres de chocolate branco com creme de cacau

Ingredientes para 2 formas (cerca de 12 colheres): 100 g chocolate branco, 50 g manteiga

Crema de cacau para 12 colheres: 30 g manteiga, 10 g açúcar, 1 dl leite semi desnatado, 10 g crema de baunilha, 5 gotas de essência de amêndoa, ½ colher de chá de cacau

Fazer as colheres de chocolate seguindo a receita anterior, mas utilizando chocolate branco. Para fazer o creme, misturar numa caçarola e deixar ferver o leite com o creme de baunilha até engrossar. Deixar arrefecer por completo. Amassar a manteiga com o açúcar, adicionar o extracto de amêndoa e em pequenas quantidades o preparado arrefecido e bater até ficar homogêneo, em seguida adicionar o cacau e bater novamente até ficar homogêneo. Encher um decorador de bolos com o recheio e decorar as colheres.



łyżeczki z białej czekolady z kakaowym kremem

Składniki na dwie formy (ok. 12 łyżeczek): 100 g białej czekolady, 50 g 100% tłuszczu

Kakaowy krem na 12 łyżeczek: 30 g masła, 10 g cukru, 1dl półtłustego mleka, 10 g budyńni waniliowego, 5 kropli esencji migdałowej, pół łyżeczki kakao

Czekoladowe łyżeczki należy przygotować według poprzedniego przepisu, ale przy użyciu białej czekolady. Przygotowanie kremu: w małym rondelku należy wymieszać mleko z budyńniem, całość gotować dopóki masa nie zgęstnieje, a następnie pozostawić do całkowitego wystygnięcia. Masło należy utrzeć z cukrem, dodać esencję migdałową i powoli dodawać wystudzony budyń. Wszystkie składniki należy ubić na gładką masę, dodać kakao i ponownie ubić masę aż będzie całkowicie gładka. Rękawem cukierniczym napelnionym masą należy zdobić główki łyżeczek.

Biele czekoladowe łyżeczki s kakaowym kremem

Ingrediencie pre 2 formy (cca 12 łyżičiek): 100 g bielej čokolády, 50 g stopercentného tuku

Kakaový krém pre 12 łyżičiek: 30 g masła, 10 g cukru, 1dl polotučného mlieka, 10 g vanilkového pudingu, 5 kvapiek mandľovej esencie, ½ łyżičky kakao

Čokoládové łyżičky pripravte obdobne ako v predchádzajúcom recepte, ale z bielej čokolády. Pre prípravu krému zmiešajte v malej raijnici mlieko s pudingom a povarte, pokiaľ nezhustne a nechajte celkom vychladnúť. Maslo vymiešajte s cukrom, pridajte mandľovú esenciu a po malých dávkach vychladnutý puding, ktorý vyšľaháte do hladka, potom pridajte kakao a znovu dohladka vyšľahajte. Krémom naplňte zdobičku a zdobte hlavičky łyżičiek.

Белые шоколадные ложечки с кakaовым кремом

Ингредиенты для 2 форм (прибл. 12 ложечек): 100 г белого шоколада, 50 г стопроцентного жира

Кakaовый крем для 12 ложечек: 30 г масла, 10 г сахара, 1 дл полужирного молока, 10 г ванильного пудинга, 5 капель миндальной эссенции, ½ чайной ложки kakao

Шоколадные ложечки приготовьте, как в предыдущем рецепте, только из белого шоколада. Для приготовления крема, смешайте в малом ковше молоко с пудингом и поварите, пока не загустеет, дайте полностью остыть. Масло разотрите с сахаром, добавьте миндальную эссенцию и малые порции остывшего пудинга, который взбейте до получения однородной массы, затем добавьте kakao и снова хорошо взбейте. Наполните кремом кондитерский шприц и украсьте головки ложечек.



Ice spoons

Pour drinking water into the moulds and leave to freeze. For an impressive appearance, add a few drops of coloured syrup into each mould.

Ledové łyżičky

Do formičiek nalijte pitnú vodu a nechte zmraziť. Působivého výsledku dosáhnete, pokiaľ do každej formičky pridáte niekoľko kvapiek farebného sirupu.

Löffel aus Eis

Trinkwasser in die Gießformen geben und gefrieren lassen. Mit der Zugabe von einpaar Tropfen Fruchtsirup kann man einen wirkungsvollen Effekt erzielen.

Cuillères glacées

Verser de l'eau potable dans les moules, et les congeler. Vous obtiendrez un résultat spectaculaire en ajoutant quelques gouttes de sirop coloré dans chaque moule.

Cucchiaini di ghiaccio

Versare dell'acqua potabile all'interno dello stampo e lasciare in freezer. Per ottenere un effetto ancora più scenografico, aggiungere alcune gocce di sciroppo colorato all'interno dello stampo.

Cucharas de hielo

Verter agua en los moldes y dejar congelar. Para una apariencia impresionante, añadir unas gotas de sirope de color en cada molde.

Colheres de gelo

Colocar água nas formas e levar ao congelador. Para um aspecto elegante adicionar umas gotas de xaropes coloridos em cada forma.

Lodowe łyżeczki

Do foremek należy wlać pitną wodę, a następnie włożyć do zamrażarki. Imponujący efekt można uzyskać wlewając do każdej foremki kilka kropli syropu owocowego.

Čadové łyżičky

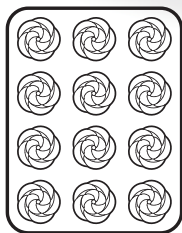
Do formičiek nalejte pitnú vodu a nechajte zmraziť. Působivého výsledku dosiahnete, pokiaľ do každej formičky pridáte niekoľko kvapiek farebného sirupu.

Ледяные ложечки

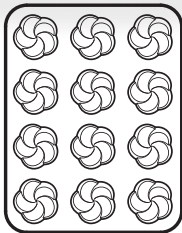
В формочки налейте питьевую воду и заморозьте. Впечатляющего результата можно достичь, если в отдельные формочки добавить несколько капель цветного сиропа.



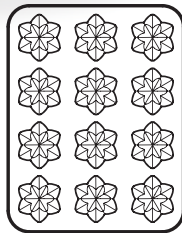
www.tescoma.com/video/629370



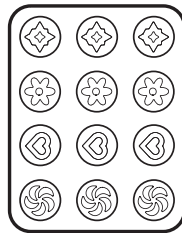
Art.: 629360



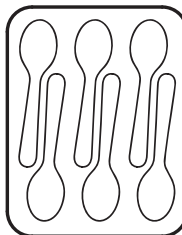
Art.: 629361



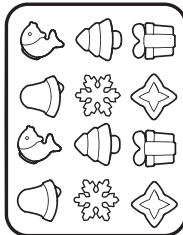
Art.: 629364



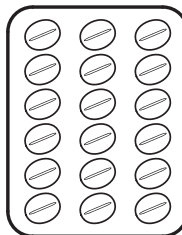
Art.: 629368



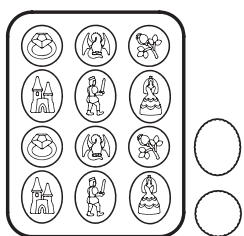
Art.: 629370



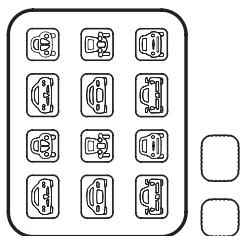
Art.: 629372



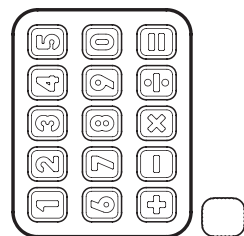
Art.: 629373



Art.: 630960



Art.: 630961



Art.: 630966