



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

en Recipes

Two-toned seashells

Ingredients (1 mould): 100 g dark couverture chocolate, 30 g white couverture chocolate

Filling: 50 g white chocolate, 50 g Nutella

1. Coat the bottoms of the moulds with the brush dipped in white chocolate and leave to set.
2. Continue by gradually applying melted dark chocolate onto the bottom and walls of the moulds using the second brush in equal layers to make the chocolate shells of the pralines strong enough. Leave them to set in the refrigerator.
3. Blend melted white chocolate with Nutella and fill the set chocolate shells.
4. Close the shells using the remaining dark chocolate and level off with the rim of the moulds by gently shaking the stand.
5. Leave the pralines to set in the refrigerator; carefully turn them out before serving by pushing gently on the flexible bottoms of the moulds.

Belgian pralines with almonds

Ingredients (for 1 mould): 100 g dark couverture chocolate

Filling: 50 g white chocolate, 25 g butter, 15 g sugar, 12 whole almonds

1. Gradually apply melted dark chocolate onto the bottom and walls of the moulds using the brush in equal layers to make the chocolate shells of the pralines strong enough. Leave them to set in the refrigerator.
2. Blend melted white chocolate with butter and sugar and fill the set chocolate shells.
3. Carefully press whole almonds into the inserted filling so that they do not extend over the rims of the moulds.
4. Continue following steps 4 and 5 of the previous recipe.

cs Recepty

Dvoubarevné mořské plody

Ingredience (1 formička): 100 g tmavé čokolády na vaření, 30 g bílé čokolády na vaření

Náplň: 50 g bílé čokolády, 50 g Nutelly

1. Dna formiček vytřete štětečkem namočeným v bílé čokoládě a nechte ztuhnout.
2. Na dno i stěny formiček pak druhým štětečkem postupně nanášejte rozpuštěnou tmavou čokoládu v rovnoměrných vrstvách, aby byl čokoládový korpus pralinek dostatečně silný a dejte do lednice ztuhnout.
3. Rozpuštěnou bílou čokoládu smíchejte s Nutellou a ztuhlé čokoládové korpusy naplňte.
4. Zbytkem tmavé čokolády korpusy uzavřete a lehkým potřepáním stojánku zarovnejte s okrajem formiček.
5. Pralinky dejte do lednice ztuhnout, před podáváním je opatrně vyklepte lehkým zatlačení na pružná dna formiček.

Belgické pralinky s mandlemi

Ingredience (1 formička): 100 g tmavé čokolády na vaření

Náplň: 50 g bílé čokolády, 25 g másla, 15 g cukru, 12 celých mandlí

1. Na dno i stěny formiček nanášejte štětečkem postupně rozpuštěnou tmavou čokoládu v rovnoměrných vrstvách, aby byl čokoládový korpus pralinek dostatečně silný a dejte do lednice ztuhnout.
2. Rozpuštěnou bílou čokoládu smíchejte s máslem a cukrem a ztuhlé čokoládové korpusy naplňte.
3. Do vložené náplně vtlačte opatrně celé mandle tak, aby nevyčnívaly nad okraj formiček.
4. Dále postupujte podle bodů 4. a 5. předchozího receptu.

it Ricette

Conchiglie bicolori

Ingredienti (per 1 stampo): 100 g di cioccolato couverture fondente, 30 g di cioccolato couverture bianco

Ripieno: 50 g di cioccolato bianco, 50 g di Nutella

1. Spennellare il fondo degli stampi con il pennello intinto nel cioccolato bianco e lasciar solidificare.
2. Procedere applicando gradualmente al fondo e ai lati degli stampi il cioccolato fondente fuso, utilizzando il secondo pennello per creare strati uniformi in modo da ottenere dei gusci abbastanza solidi per le praline. Lasciar solidificare in frigorifero.
3. Una volta solidificati i gusci, mescolare il cioccolato bianco fuso con la Nutella e riempire i gusci.
4. Chiudere le conchiglie utilizzando il cioccolato fondente rimasto e livellare agitando delicatamente il supporto.
5. Lasciar solidificare le praline in frigorifero; estrarle delicatamente premendo leggermente il fondo degli stampi.

Praline belghe alle mandorle

Ingredienti (per 1 stampo): 100 g di cioccolato couverture fondente

Ripieno: 50 g di cioccolato bianco, 25 g di burro, 15 g di zucchero, 12 mandorle intere

1. Applicare gradualmente al fondo e ai lati degli stampi il cioccolato fondente sciolto, utilizzando il pennello per creare strati uniformi in modo da ottenere dei gusci abbastanza solidi per le praline. Lasciar solidificare in frigorifero.
2. Una volta solidificati i gusci, mescolare il cioccolato bianco fuso con il burro e lo zucchero e riempire i gusci.
3. Inserire una mandorla intera nel ripieno di ogni pralina, premendola delicatamente in modo che non superi il bordo degli stampi.
4. Procedere con i passaggi 4 e 5 della ricetta precedente.

es Recetas

Conchas dos tons

Ingredientes (1 molde): 100 g de cobertura de chocolate negro, 30 g de cobertura de chocolate blanco

Relleño: 50 g de chocolate blanco, 50 g de Nutella

1. Cubrir el fondo de los moldes con el pincel bañado en chocolate blanco y dejar que endurezca.
2. Continuar gradualmente poniendo chocolate negro derretido sobre el fondo y en las paredes de los moldes en capas iguales utilizando el segundo pincel para hacer los bombones de conchas de chocolate suficientemente sólidos. Dejarlos endurecer en el frigorífico.
3. Mezclar el chocolate blanco derretido con Nutella y rellenar las conchas de chocolate endurecidas.
4. Cerrar las conchas utilizando el chocolate negro restante y nivelar con el borde de los moldes agitando suavemente el soporte.
5. Dejar endurecer los bombones en el frigorífico; desmoldar cuidadosamente antes de servir presionando suavemente en el fondo flexible del molde.

Bombones belgas con almendras

Ingredientes (para 1 molde): 100 g de cobertura de chocolate negro

Relleño: 50 g de chocolate blanco, 25 g de mantequilla, 15 g de azúcar, 12 almendras enteras

1. Aplicar gradualmente chocolate negro derretido en el fondo y en las paredes de los moldes utilizando el pincel en capas iguales para hacer bombones de conchas de chocolate suficientemente sólidos. Dejarlos endurecer en el frigorífico.
2. Mezclar el chocolate blanco derretido con mantequilla y azúcar y rellenar las conchas de chocolate endurecidas.
3. Cuidadosamente introducir una almendra entera en el relleno de forma que el relleno no se extienda por encima de los bordes de los moldes.
4. Continuar siguiendo los pasos 4 y 5 de la receta anterior.

pt Receitas

Conchas dois tons

Ingredientes (1 molde): 100 g chocolate negro culinário, 30 g chocolate branco culinário

Recheio: 50 g chocolate branco, 50 g Nutella

1. Cobrir o fundo do molde com um pincel molhado em chocolate branco e deixar ganhar consistência.
2. Gradualmente continuar a aplicar chocolate negro no fundo e nas paredes do molde, usando o segundo pincel em camadas iguais para fazer as conchas de chocolate resistentes o suficiente. Deixar ganhar consistência no frigorífico.
3. Misturar chocolate branco derretido com Nutella e rechear as conchas de chocolate.
4. Fechar as conchas com o restante chocolate negro e nivelar pelo bordo do molde agitando levemente o suporte.
5. Deixar os bombons ganhar consistência no frigorífico. Antes de servir, cuidadosamente desmoldar os bombons pressionando o fundo flexível do molde.

Chocolates belgas com amêndoa

Ingredientes (1 molde): 100 g chocolate negro culinário

Recheio: 50 g chocolate branco, 25 g manteiga, 15 g açúcar, 12 amêndoas inteiras

1. Gradualmente aplicar o chocolate negro derretido no fundo e nas paredes do molde, usando o pincel em camadas iguais para fazer as conchas de chocolate resistentes o suficiente. Deixar ganhar consistência no frigorífico.
2. Misturar chocolate branco derretido com manteiga e açúcar e rechear as conchas de chocolate.
3. Cuidadosamente pressionar as amêndoas inteiras no recheio de forma a que não venham para fora do bordo dos moldes.
4. Continuar seguindo os passos 4 e 5 da receita anterior.

de Kochrezepte

Zweifarbige Meeresfrüchte

Zutaten (1 Form): 100 g dunkle Kuvertüre, 30 g weiße Kuvertüre

Füllung: 50 g Weiße Schokolade, 50 g Haselnussbrotaufstrich Nutella

1. Die Böden der Form mit dem in der weißen Kuvertüre getauchten Pinsel ausstreichen, erstarren lassen.
2. Die Böden und die Wände der Formen mit dem anderen Pinsel schichtweise mit flüssiger dunkler Kuvertüre gleichmäßig bedecken, wobei der Pralinenkörper genügend stark sein soll. Im Kühlschrank erstarren lassen.
3. Flüssige weiße Schokolade mit Nutella vermischen, die erstarrten Pralinenkörper füllen.
4. Die Pralinenkörper mit der restlichen dunkler Kuvertüre verschließen, mit dem Ständer leicht schütteln, damit die Pralinen mit dem Formrand abgleichen.
5. Die Pralinen in den Kühlschrank stellen, erstarren lassen, vor dem Servieren leicht an den biegsamen Boden der Form andrücken, Pralinen vorsichtig lösen und stürzen.

Belgische Pralinen mit Mandeln

Zutaten (1 Form): 100 g dunkle Kuvertüre

Füllung: 50 g Weiße Schokolade, 25 g Butter, 15 g Zucker, 12 ganze Mandeln

1. Die Böden und die Wände der Formen schichtweise mittels des Pinsels mit flüssiger dunkler Kuvertüre gleichmäßig bedecken, wobei der Pralinenkörper genügend stark sein soll. Im Kühlschrank erstarren lassen.
2. Flüssige weiße Schokolade mit Butter und Zucker vermischen, die erstarrten Pralinenkörper füllen.
3. Ganze Mandel vorsichtig in die Füllung vorsichtig geben, wobei die Mandelkerne über den Rand der Form nicht hinausragen sollen.
4. Weiter die in den Punkten 4. und 5. beschriebene Vorgehensweise wiederholen.



fr Recettes

Fruits de mer bicolores

Ingrédients (1 moule) : 100 g de chocolat noir de cuisine, 30 g de chocolat blanc de cuisine

Garniture : 50 g de chocolat blanc, 50 g de Nutella

1. Enduire le fond des moules avec le pinceau trempé dans le chocolat blanc et laisser durcir au réfrigérateur.
2. Avec le second pinceau, appliquer ensuite progressivement le chocolat noir fondu en couches uniformes sur le fond et les parois des moules pour que la base des chocolats devienne suffisamment épaisse, et mettre à durcir au réfrigérateur.
3. Mélanger le chocolat blanc fondu avec le Nutella et fourrer les bases en chocolat durcies avec ce mélange.
4. Refermer la base avec le reste de chocolat noir et égaliser avec les bords des moules en secouant légèrement le support.
5. Mettre les chocolats au réfrigérateur pour les faire durcir, puis, avant de les servir, démouler en appuyant légèrement sur le fond souple du moule.

Chocolats belges aux amandes

Ingrédients (1 moule) : 100 g de chocolat noir de cuisine

Garniture : 50 g de chocolat blanc, 25 g de beurre, 15 g de sucre, 12 amandes entières

1. Avec le pinceau, appliquer progressivement le chocolat noir fondu en couches uniformes sur le fond et les parois des moules pour que la base des chocolats devienne suffisamment épaisse, et mettre à durcir au réfrigérateur.
2. Mélanger le chocolat fondu avec le beurre et le sucre et fourrer les bases en chocolat durcies avec ce mélange.
3. Insérer prudemment les amandes entières dans la garniture en place de manière qu'elles ne dépassent pas les bords des moules.
4. Suivre ensuite les consignes 4 et 5 de la recette précédente.

pl Przepisy

Dwukolorowe owoce morza

Składniki (1 foremka): 100 g ciemnej czekolady do rozpuszczania, 30 g białej czekolady do rozpuszczania

Nadzienie: 50 g białej czekolady, 50 g Nutelli

1. Dno foremek należy za pomocą pędzelka pokryć cienką warstwą białej czekolady i pozostawić do stężenia.
2. Na dno oraz ściany foremek należy za pomocą drugiego pędzelka stopniowo nanosić rozpuszczoną ciemną czekoladę równomiernymi warstwami tak, aby czekoladowe korpusy pralinek były wystarczająco mocne. Następnie pralinki należy odłożyć do lodówki, aby stężały.
3. Rozpuszczoną białą czekoladę należy wymieszać z Nutellą, a następnie napełnić zastygniętą czekoladową pralinę.
4. Pozostałą ciemną czekoladę należy użyć do zamknięcia pralinek i poprzez lekkie potrząśnięcie stojakiem wyrównać do brzegów foremki.
5. Pralinki należy odłożyć do lodówki, aby stężały. Przed podawaniem należy je ostrożnie wyjąć poprzez lekkie naciśnięcie na elastyczne dno foremki.

Belgijskie pralinki z migdałami

Składniki (1 foremka): 100 g ciemnej czekolady do rozpuszczania

Nadzienie: 50 g białej czekolady, 25 g masła, 15 g cukru, 12 całych migdałów

1. Na dno oraz ściany foremek należy za pomocą pędzelka stopniowo nanosić rozpuszczoną ciemną czekoladę równomiernymi warstwami tak, aby czekoladowe korpusy pralinek były wystarczająco mocne. Następnie pralinki należy odłożyć do lodówki, aby stężały.
2. Rozpuszczoną białą czekoladę należy wymieszać z masłem i cukrem, a następnie napełnić zastygniętą czekoladową pralinę.
3. Do każdej pralinki z nadzieniem należy delikatnie włożyć po jednym całym migdałem tak, aby nie wystawały poza brzeg foremek.
4. Kolejne czynności należy wykonywać zgodnie z punktami 4. i 5. z poprzedniego przepisu.

sk Recepty

Dvojfarebné morské plody

Ingrédients (1 formička): 100 g tmavej čokolády na varenie, 30 g bielej čokolády na varenie

Náplň: 50 g bielej čokolády, 50 g Nutelly

1. Dno formičiek vytrite štetcom namočeným v bielej čokoláde a nechajte stuhnúť.
2. Na dno aj steny formičiek potom druhým štetcom postupne nanášajte rozpustenú tmavú čokoládu v rovnomerných vrstvách, aby bol čokoládový korpus pralínok dostatočne silný a dajte do chladničky stuhnúť.
3. Rozpustenú bielu čokoládu zmiešajte s Nutellou a stuhnuté čokoládové korpusy naplňte.
4. Zvyškom tmavej čokolády korpusy uzavrite a ľahkým pretrepaním stojan zarovnajete s okrajom formičiek.
5. Pralinky dajte do chladničky stuhnúť, pred podávaním ich opatrne vyklopte ľahkým zatlačením na pružné dno formičiek.

Belgické pralinky s mandľami

Ingrédients (pre 1 formičku): 100 g tmavej čokolády na varenie

Náplň: 50 g bielej čokolády, 25 g masla, 15 g cukru, 12 celých mandlí

1. Na dno aj steny formičiek štetcom postupne nanášajte rozpustenú tmavú čokoládu v rovnomerných vrstvách, aby bol čokoládový korpus pralínok dostatočne silný a dajte do chladničky stuhnúť.
2. Rozpustenú bielu čokoládu zmiešajte s maslom a cukrom a stuhnuté čokoládové korpusy naplňte.
3. Do vlozenej náplne vtlácte opatrne celé mandle tak, aby nevyčnievali nad okraj formičiek.
4. Ďalej postupujte podľa bodov 4. a 5. predchádzajúceho receptu.

ru Рецeпты

Двухцветные ракушки

Ингредиенты (1 форма): 100 г черного шоколада для глазури, 30 г белого шоколада для глазури

Начинка: 50 г белого шоколада, 50 г Nutella

1. Смажьте дно каждой из формочек кисточкой, смоченной в белом шоколаде, и подождите, пока шоколад не застынет.
2. Порциями при помощи второй кисточки перенесите расплавленный темный шоколад на дно и стенки каждой из формочек, стараясь создать одинаковый по толщине и крепкий шоколадный корпус для будущих пралине. Затем поставьте форму в холодильник.
3. Смешайте расплавленный белый шоколад с Nutella и заполните шоколадные ракушки.
4. Запечатайте ракушки при помощи оставшегося темного шоколада и выровняйте поверхность формочек, осторожно потряхивая подставку.
5. Поставьте пралине в холодильник; перед подачей осторожно выньте пралине из формы, аккуратно надавливая на дно формочек.

Бельгийские пралине с миндалем

Ингредиенты (на 1 форму): 100 г темного шоколада для глазури

Начинка: 50 г белого шоколада, 25 г масла, 15 г сахара, 12 целых миндальных орешков

1. Порциями при помощи кисточки перенесите расплавленный темный шоколад на дно и стенки каждой из формочек, стараясь создать одинаковый по толщине и крепкий шоколадный корпус для будущих пралине. Затем поставьте форму в холодильник.
2. Смешайте расплавленный белый шоколад с маслом и сахаром и заполните формы с готовыми шоколадными оболочками.
3. В каждую формочку осторожно поместите по целому миндальному орешку таким образом, чтобы они не выходили за края формочек.
4. Далее продолжайте в соответствии с п. 4 и 5, как указано в предыдущем рецепте.



stackable / stohovatelné / impilabile
apilable / empilháveis / Stapelbar / empilables
układane w stos / stohovatelné / штабелируемые



www.tescoma.com/video/629371