

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



Chocolate coffee beans

Ingredients for approx. 90 coffee beans (5 moulds): 125 g finely ground sponge biscuits, 125 g 100% hydrogenated fat, 125 g icing sugar, 75 g finely ground nuts, 1 egg, 25 g cocoa, 8 g powdered milk, 1 tbsip rum, 1 tsp ground coffee

Coating: 200 g couverture chocolate, 30 g butter, 1 tsp water

To make the coffee beans: Stir all the ingredients into the melted fat until a dough forms and leave the dough to rest. Shape the dough into balls and push them into the silicone moulds. Turn out the thus-formed coffee beans by slightly pressing on the flexible bottoms of the moulds and use a fork, spoon, etc. to dip them in melted chocolate coating. Repeat this until no dough is left.

Kávová zrna v čokoládě

Ingredience pro cca 90 kávových zrn (5 forem): 125 g jemně mletých piškotů, 125 g stoprocentního ztuženého pokrmového tuku, 125 g mletého cukru, 75 g jemně mletých ořechů, 1 vejce, 25 g kakaa, 8 g sušeného mléka, lžičce rumu, lžička mleté zrnkové kávy

Poleva: 200 g čokolády na vaření, 30 g másla, lžička vody

Příprava kávových zrn: Do rozpuštěného tuku vmíchejte všechny ingredience a připravte těsto, které nechejte odležet. Z těsta tvořte kuličky, které vtlačíte do silikonových formiček. Zformovaná kávová zrna vyklopte mírným tlakem na pružné dno formiček a namáčejte pomocí vidličky, lžičce apod. v rozpuštěné čokoládové polevě. Postup opakujte, dokud nepotřebujete veškeré těsto.

Kaffeebohnen im Schokoladenüberzug

Zutaten für ca. 90 Kaffeebohnen (5 Formen): 125 g fein gemahlene Babykekse, 125 g gehärtetes Speisefett, 125 g Kristallzucker, 75 g fein geriebene Nüsse, 1 Ei, 25 g Kakaopulver, 8 g Trockenmilch, 1 EL Rum, 1 TL gemahlener Bohnenkaffee

Überzug: 200 g Kuvertüre, 30 g Butter, 1 TL Wasser

Zubereitung von Kaffeebohnen: Sämtliche Zutaten in lauwarmes geschmolzenes Speisefett einrühren, zum Teig verarbeiten, ruhen lassen. Aus dem Teig Kugeln formen und in die Silikonformen hineindrücken. Leicht auf den biegsamen Boden drücken und damit die geformten Kaffeebohnen lösen, mit einem Gabel, bzw. Löffel im Schokoladenüberzug tauchen. Vorgehensweise wiederholen, bis der gesamte Teig verarbeitet ist.

Grains de café enrobés de chocolat

Ingédients pour environ 90 grains de café (5 moules): 125 g de boudoirs ou biscuits à la cuillère finement moulus, 125 g de margarine 100% végétale, 125 g de sucre en poudre, 75 g de noix finement moulues, 1 œuf, 25 g de cacao en poudre, 8 g de lait en poudre, 1 cuillère à soupe de rhum, 1 petite cuillère de café moulu

Glaçage : 200 g de chocolat de cuisson, 30 g de beurre, 1 petite cuillère d'eau

Préparation des grains de café : Incorporer tous les ingrédients dans la margarine fondue, préparer la pâte et la laisser reposer. Former des boulettes avec la pâte, et les enfoncer dans les moules en silicone. Démouler les grains de café ainsi formés en appuyant légèrement sur le fond souple des moules, et les tremper à l'aide d'une fourchette ou d'une cuillère dans le glaçage de chocolat fondu. Répéter le procédé jusqu'à épuisement de la pâte.

Ciocolatini a forma di chicchi di caffè

Ingredienti per circa 90 chicchi di caffè (5 stampi): 125 g di biscotti savoiardi sbriciolati, 125 g di grasso idrogenato al 100%, 125 g di zucchero a velo, 75 g di noci finemente macinate, 1 uovo, 25 g di cacao, 8 g di latte in polvere, 1 cucchiaino di rum, 1 cucchiaino di caffè macinato

Copertura: 200 g di cioccolato di copertura, 30 g di manteca, 1 cucchiaino d'acqua

Per fare i chicchi di caffè: Amalgamare tutti gli ingredienti fino a formare un composto omogeneo e lasciare lievitare l'impasto. Con l'impasto ottenuto formare delle sfere e premerle all'interno degli stampi. Rimuovere i dolcetti a forma di chicchi di caffè premendo leggermente il fondo dello stampo ed utilizzare una forchetta, cucchiaino, ecc. per bagnarli nel cioccolato fuso. Ripetere questa operazione fino a quando l'impasto non sarà del tutto esaurito.

Granos de café de chocolate

Ingredientes para 90 granos de café aprox. (5 moldes): 125 g de galletas abizcochadas trituradas, 125 g de mantequilla hidrogenada 100%, 125 g de azúcar glas, 75 g de nueces molidas, 1 huevo, 25 g de cacao, 8 g de leche en polvo, 1 cucharada de ron, 1 cucharadita de café en grano

Elaboración de los granos de café: Mezclar todos los ingredientes con la mantequilla derretida hasta formar una masa y dejar reposar. Hacer bolas con la masa e introducir en los moldes de silicona. Desmoldar los granos de café presionando suavemente en el fondo flexible de los moldes y utilizar un tenedor, cuchara, etc. para sumergirlos en la cobertura de chocolate derretido. Repetir hasta acabar con la masa.

Grãos de café de chocolate

Ingredientes para aproximadamente 90 grãos de café (5 moldes): 125 g de bolacha maria moída, 125 g 100% gordura hidrogenada, 125 g açúcar de pasteiro, 75 g nozes moidas finas, 1 ovo, 25 g cacau, 8 g leite em pó, 1 colher de sopa de rum, 1 colher de sopa de café moído

Cobertura: 200 g chocolate para coberturas, 30 g manteiga, 1 colher de sopa de água

Para fazer os grãos de café: Misturar todos os ingredientes à gordura derretida até obter uma massa e deixar repousar. Moldar a massa em bolas e pressionar nos moldes em silicone. Desenformar os grãos de café pressionando levemente o fundo flexível dos moldes e utilize um garfo, colher, etc, para os mergulhar na cobertura de chocolate derretida. Repetir até que a massa acabe.

Czekoladowe ziarenka kawy

Składniki na przygotowania ok. 90 czekoladowych ziarenek (5 form): 125 g drobno mielonych biszkoptów, 125 g stuprocentowego tłuszczu roślinnego, 125 g cukru pudru, 75 g drobno zmielonych orzechów, 1 jajko, 25 g kakao, 8 g mleka w proszku, łyżka rumu, łyżka mielonej kawy

Polewa: 200 g czekolady, 30 g masła, łyżka wody

Przygotowanie kawowych ziarenek: Do rozpuszczonego tłuszczu należy dodać wszystkie składniki, przygotować z nich ciasto i na chwilę odstawić. Z ciasta należy utworzyć kuleczki, a następnie włożyć je do silikonowych foremek. Uformowane kawowe ziarenka należy wyciągnąć z foremek poprzez delikatne naciśnięcie na ich dno i za pomocą widelca, łyżki itp. należy zamoczyć je w rozpuszczonej polewie czekoladowej. Czynności te należy powtarzać, aż do wykorzystania całego ciasta.

Kávové zrná v čokoládě

Ingredience pre cca 90 kávových zrn (5 foriem): 125 g jemne mletých piškót, 125 g stoprocentného ztuženého pokrmového tuku, 125 g mletého cukru, 75 g jemne mletých orechov, 1 vajce, 25 g kakaa, 8 g sušeného mlieka, lyžica rumu, lyžička mletej zrnkovej kávy

Poleva: 200 g čokolády na varenie, 30 g masla, lyžička vody

Příprava kávových zrn: Do rozpuštěného tuku vmiešajte všetky ingredience a pripravte cesto, ktoré nechajte odležať. Z cesta vytvorte guľôčky, ktoré vtlačíte do silikonových formičiek. Sformované kávové zrná vyklopte miernym tlakom na pružné dno formičiek a namáčajte pomocou vidličky, lyžice apod. v rozpuštenej čokoládovej poleve. Postup opakujte, pokiaľ nespotebujete všetko cesto.

Кофейные зерна в шоколаде

Ингредиенты для прикл. 90 кофейных зерен (5 форм): 125 г мелко молотого бисквитного печенья, 125 г стопроцентного пищевого жира, 125 г сахарной пудры, 75 г мелко молотых орехов, 1 яйцо, 25 г какао, 8 г сухого молока, столовая ложка рома, чайная ложка молотого кофе

Глазурь: 200 г шоколада, 30 г сливочного масла, чайная ложка воды

Приготовление кофейных зерен: В расплавленный жир вмешайте все ингредиенты и приготовьте тесто и дайте ему постоять. Из теста сделайте шарики, которые вдавите в силиконовые формы. Сформированные кофейные зерна выньте, слегка надавливая на гибкое дно формочек, и намочите с помощью вилки, ложки и т.д. в расплавленную шоколадную глазурь. Повторяйте, пока не используете все тесто.



Chocolate sweets

Ingredients for pprox. 18 sweets (1 mould): 100 g couverture chocolate, 50 g 100% fat

To make chocolate sweets: Melt the chocolate in a water bath, add fat, mix well and pour the liquid mixture into the moulds placed on the plastic holder. Transfer the moulds on the holder into the refrigerator and leave to set. Turn out the sweets by slightly pressing on the flexible bottoms of the moulds. For an impressive appearance, alternately pour dark and white chocolate into each mould.

Čokoládové bonbony

Ingredience pro cca 18 bonbonů (1 forma): 100 g čokolády na vaření, 50 g stoprocentního tuku

Příprava čokoládových bonbonů: Čokoládu rozpusťte ve vodní lázni, přidejte tuk, důkladně promíchejte a tekutou směs nalijte do formiček na plastovém stojánku. Penesnte na stojánku do lednice a nechejte ztuhnout. Mírným tlakem na pružné dno formiček čokoládové bonbony vyklopte. Působivého výsledku dosáhnete, pokud budete do jednotlivých formiček střídavě nalévat tmavou a bílou čokoládu.

Schokobonbons

Zutaten für ca. 18 Bonbons (1 Form): 100 g Kuvertüre, 50 g gehärtetes Speisefett

Zubereitung von Schokobonbons: Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Fett zugeben, gründlich vermischen und die flüssige Masse in die Schokoladenform auf den Kunststoffhalter gießen. In den Kühlschrank geben und erstarren lassen. Mit leichtem Druck auf den biegsamen Boden aus der Form lösen. Beim Wechseln zwischen der Bitter- und Weißschokolade kann man einen wirkungsvollen Effekt erzielen.

Bonbons au chocolat

Ingédients pour environ 18 bonbons (1 moule): 100 g de chocolat de cuisson, 50 g de margarine 100% végétale

Préparation des bonbons au chocolat : Faire fondre le chocolat au bain-marie, ajouter la margarine, bien remuer et verser le mélange liquide dans les moules sur le socle en plastique. Transférer au réfrigérateur avec le socle et laisser durcir. Démouler les bonbons au chocolat en appuyant légèrement sur le fond souple des moules. Vous obtiendrez un résultat spectaculaire en versant en alternance du chocolat noir et du chocolat blanc dans chaque moule.

Dolcetti al cioccolato

Ingredienti per circa 18 dolcetti (1 stampo): 100 g di cioccolato di copertura, 50 g di grasso idrogenato al 100%

Per fare i dolcetti al cioccolato: Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, aggiungere il grasso idrogenato, mescolare per bene e versare il composto liquido ottenuto negli stampi posizionati sugli appositi supporti. Posizionare gli stampi in frigorifero. Successivamente rimuovere i dolcetti premendo leggermente sul fondo flessibile dello stampo. Per un migliore risultato, alternare cioccolato fondente al cioccolato bianco all'interno di ciascun stampino.

Bombones de chocolate

Ingredientes para 18 bombones aprox. (1 molde): 100 g de cobertura de chocolate, 50 g de mantequilla 100 %

Elaboración de bombones de chocolate: Derretir el chocolate al Baño María, añadir la mantequilla, mezclar bien y verter la mezcla líquida en los moldes colocados en el soporte de plástico. Poner los moldes con su soporte en el frigorífico y dejar reposar. Desmoldar los bombones presionando suavemente en el fondo flexible de los moldes. Para una apariencia impresionante, verter alternando chocolate negro y blanco en cada molde.

Bombons de chocolate

Ingredientes para aproximadamente 18 bombons (1 molde): 100 g chocolate para coberturas, 50 g 100% manteiga

Para fazer os bombons de chocolate: Derreter o chocolate em banho maria, adicionar a manteiga, misturar muito bem e colocar o preparado nos moldes do suporte de plástico. Colocar os moldes com o suporte no frigorífico e deixar ganhar consistência. Desenformar os bombons pressionando levemente o fundo flexível dos moldes. Para um aspecto elegante alternar em cada molde chocolate branco e preto.

Czekoladki

Składniki do przygotowania ok. 18 czekoladek (1 forma): 100 g czekolady, 50 g stuprocentowego tłuszczu

Przygotowanie czekoladek: Czekoladę należy rozpuścić w kąpielu wodnej, dodać tłuszcz i całość dokładnie wymieszać. Płynną mieszankę należy przelać do foremek na plastikowym stojaku, przenieść do lodówki i zostawić do zastygnięcia. Następnie, gotowe czekoladki należy wyciągnąć poprzez delikatne naciśnięcie na dno foremek. Ciekawy efekt można uzyskać nalewając do foremek na przemian ciemną i białą czekoladę.

Čokoládové bonbóny

Ingrediencie pre cca 18 bonbónov (1 forma): 100 g čokolády na varenie, 50 g stopercentného tuku

Príprava čokoládových bonbónov: Čokoládu rozpustíte vo vodnom kúpeli, pridajte tuk, dôkladne premiešajte a tekutú zmes nalejte do formičiek na plastovom stojánku. Preneste na stojánku do chladničky a nechajte stuhnúť. Miernym tlakom na pružné dno formičiek čokoládové bonbóny vyklopte. Pôsobivého výsledku dosiahnete, pokiaľ budete do jednotlivých formičiek striedavo nalievať tmavú a bielu čokoládu.

Шоколадные конфеты

Ингредиенты для прикл. 18 конфет (1 форма): 100 г шоколада, 50 г стопроцентного пищевого жира

Приготовление шоколадных конфет: Расплавите шоколад на водяной бане, добавьте масло, тщательно перемешайте и влейте жидкую смесь в формы на пластиковой подставке. Перенесите на подставке в холодильник и дайте застыть. Слегка надавливая на гибкое дно формочек, выньте конфеты. Впечатляющих результатов можно достичь, если в отдельные формочки наливать попеременно темный и белый шоколад.



Milk toffees

Ingredients for pprox. 18 sweets (1 mould): 120 g granular sugar, 25 ml sweetened condensed milk

Caramelize sugar in a heated pan. Remove from heat and add sweetened condensed milk (be careful, it will foam). Stir until the milk blends with the caramel. Carefully pour the hot caramel into the moulds, put aside for a while and then leave to set in the refrigerator.

Mléčné karamelky

Ingrediencie pro cca 18 bonbonů (1 forma): 120 g cukru krystal, 25 ml zahusťeného sladeného mléka

Na rozehtáté páni zkaramelizujte cukr. Sundejte z plotýnky a přidejte slazené zahusťené mléko (pozor, začne pěníť). Míchejte, dokud se mléko s karamelom nespojí. Horký karamel nalijte opatrne do formičiek, nechte odstáť a pak ztuhnout v ledničke.

Milch-Karamellen

Zutaten für ca. 18 Bonbons (1 Form): 120 g Kristallzucker, 25 ml gezuckerte Kondensmilch

In der erhitzten Bratpfanne den Zucker schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Vom Herd entfernen und gezuckerte Kondensmilch (Achtung – schäumt schnell!) hinzufügen. Verrühren, bis Milch mit Karamell eine samtige Masse bildet. Heiße Karamellmasse vorsichtig in die Schokoladenformen gießen, stehen lassen und dann im Kühlschrank erstarren lassen.

Caramels au lait

Ingredients pour environ 18 bonbons (1 moule) : 120 g de sucre cristal, 25 ml de lait concentré sucré

Faire caraméliser le sucre sur une poêle chauffée. Retirer de la plaque, ajouter le lait concentré sucré (attention, il commencera à mousser). Remuer jusqu'à ce que le lait se lie au caramel. Verser le caramel chaud avec précaution dans les moules, laisser reposer puis durcir au réfrigérateur.

Caramelle al latte

Ingredienti per circa 18 dolcetti (1 stampo): 120 g di zucchero semolato, 25 ml di latte dolce condensato

Caramellare lo zucchero in una padella. Rimuovere la padella dal fornello ed aggiungere il latte condensato (attenzione, tenderà a schiumare). Mescolare fino a quando il latte non si sarà ben amalgamato con il caramello. Versare il caramello caldo all'interno dello stampo, attendere qualche minuto e lasciare riposare in frigorifero.

Bombones de Toffee

Ingredientes para 18 bombones aprox. (1 molde): 120 g de azúcar granulada, 25 ml de leche condensada azucarada

Caramelizar el azúcar en una sartén caliente. Retirar del calor y añadir la leche condensada (tener cuidado, espumará). Remover hasta que la leche se mezcle con el caramelo. Cuidadosamente verter el caramelo caliente en los moldes, dejar enfriar durante un rato y después enfriar en el frigorífico.

Caramelos de leite

Ingredientes para aproximadamente 18 bombons (1 molde): 120 g açúcar granulado, 25 ml leite condensado

Caramelizar o açúcar numa caçarola no fogão. Retire do lume e acrescente o leite condensado (tenha cuidado, vai fazer espuma). Mexer até o leite se misturar com o caramelo. Com cuidado colocar o caramelo nas formas, deixar de lado por um tempo e depois arrefecer no frigorífico.

Karmelki mleczne

Składniki do przygotowania ok. 18 cukierków (1 forma): 120 g cukru białego kryształ, 25 ml słodzonego skondensowanego mleka

Na rozgrzanej patelni należy skarmelizować cukier, następnie zdjąć z ognia i dodać słodzone skondensowane mleko (należy uważać, ponieważ mleko będzie się pieniło). Składniki należy mieszać aż do momentu dokładnego połączenia się mleka z karmelem. Gorący karmel należy ostrożnie przelać do foremek, odstawić do wystygnięcia a następnie włożyć do lodówki do całkowitego zastygnięcia.

Mliečne karamelky

Ingrediencie pre cca 18 bonbónov (1 forma): 120 g cukru krystal, 25 ml zahusťeného sladeného mlieka

Na rozohriatej panvici skaramelizujte cukor. Zložte z platničky a pridajte sladené zahusťené mlieko (pozor začne pěníť). Miesajte, dokiaľ sa mlieko s karamelom nespojí. Horúci karamel nalejte opatrne do formičiek, nechajte odstáť a potom stuhnúť v chladničke.

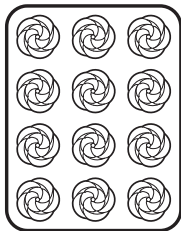
Молочные ириски

Ингредиенты для прикл. 18 конфет (1 форма): 120 г сахара, 25 мл густенного молока с сахаром

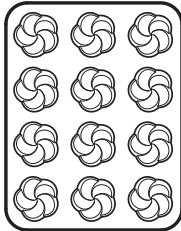
На разогретой сковороде скарамлизуите сахар. Снимите с огня и добавьте густенное молоко (осторожно, начнет пениться). Перемешивайте, пока молоко не смешается с карамелью. Осторожно налейте горячую карамель в формы, дайте остыть и поместите для застывания в холодильник.



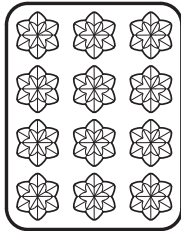
www.tesco.com/video/629373



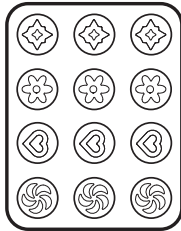
Art.: 629360



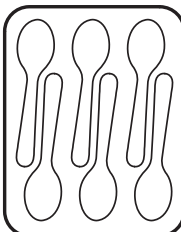
Art.: 629361



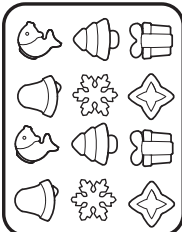
Art.: 629364



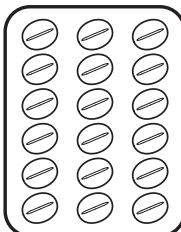
Art.: 629368



Art.: 629370



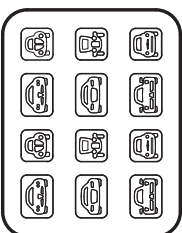
Art.: 629372



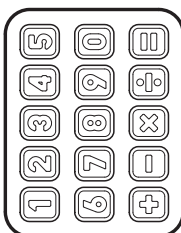
Art.: 629373



Art.: 630960



Art.: 630961



Art.: 630966