

Obsah

1	Sladké jedlá	2
1.1	Florentins au chocolat	3
1.2	Cheesecake so slaným karamelom	4
1.3	IKEA torta	5
1.4	Donuty	6
1.5	Marshmallow fondán	7
1.6	FAKE kekse ku káve	8
1.7	Palacinky	9
1.8	Florentins au chocolat	10
1.9	Waffle	11
1.10	Pudingová torta	12
1.11	Buchty na pare	13
2	Slané jedlá	14
2.1	Džadky	15
2.2	Florentins au chocolat	16
2.3	Lokše	17
2.4	Obrátené rezne	18
2.5	Florentins au chocolat	19
2.6	Lasagne s brokolicou	20
2.7	Cestoviny	21
2.8	Florentins au chocolat	22
2.9	UBO k mäsu	23
3	Polievky	24
3.1	Basic polievka	25
3.2	Florentins au chocolat	26
3.3	Hrášková krémová	27
3.4	Florentins au chocolat	28
4	Template	29
4.1	Florentins au chocolat	30

Sladké jedlá

Florentins au chocolat

Preparation:



Ingredients (4 persons):

- 4 cà.S de sucre en poudre
- 1 cà.S de crème liquide
- 1 cà.S de miel
- 1 grosse noix de beurre
- 35 gr d'amandes effilées
- 50 gr de chocolat au lait ou chocolat blanc

Test subingredient:

- 1 cà.c de test1
- 1 à 2 cà.S de test2
- 3 gouttes de test3
- 8 morceaux de test4.



Preparation time:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Plaque

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
2. Dans une casserole, faites bouillir le sucre en poudre avec la crème liquide, le beurre et le miel.
3. Une fois que le sucre prend une jolie coloration brune, versez les amandes effilées dans la casserole, et remuez bien pour napper l'intégralité des amandes.
4. Pour la cuisson au four vous avez 2 possibilités : Soit vous versez la « pâte » dans le fond de moules en silicone, type moules à muffins ou moules à tartelettes, soit vous étalez bien la « pâte », et rapidement car le caramel durcit vite, sur la plaque de votre four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, et après la cuisson vous découperez des cercles à l'aide d'un emporte-pièces rond.
5. Dans tous les cas, mettez la « pâte » au four pendant 3 à 5 minutes. A la sortie du four, soit vous découpez tout de suite des ronds à l'aide de l'emporte-pièces, soit vous laissez refroidir les florentins avant de les démouler de vos moules à muffins.
6. Pendant que les florentins refroidissent, faites fondre le chocolat au lait ou blanc soit au bain-marie, soit au micro-ondes à faible puissance, soit dans une petite casserole à feu doux.
7. Trempez ensuite la moitié des florentins dans le chocolat fondu et mettez-les au réfrigérateur pendant une bonne vingtaine de minutes pour que le chocolat prenne bien.

8. Test substep:

- i. Blabla
- ii. Blabla

Notes and tips:

Cheesecake so slaným karamelom

Preparation:



1. Maslové sušienky rozdrviť a primiešať maslo
2. Vystelieme formu na pečenie papierom a natlačíme na kraje sušienky s maslom
3. Dáme piecť na 15 minút korpus a zatiaľ zmiešame mascarpone s vajíčkami, cukrom, smotanou
4. Zmesou naplníme korpus a dáme piecť na 40-50 minút

5. Slaný karamel:

- i. Skaramelizujeme cukor
 - ii. Pridáme maslo
 - iii. Prilejeme smotanu
 - iv. Prídáme 1/2 lyžičky soli
6. Polejeme, necháme v chladničke vychladnúť

Ingredients (4 persons):

Cesto:

15g sušienky

80g maslo

Plnka:

500g mascarpone

250g riccoty??/smotany??
salka??

3 vajíčka??

4PL cukor

Slaný karamel:

1 cà.c de test1

1 à 2 cà.S de test2

3 gouttes de test3

8 morceaux de test4.



Preparation time:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Plaque

Notes and tips:

IKEA torta



Preparation:

1. Pripravíme korpus
2. Korpus:
 - i. bielka vymiešame a pridáme cukor
 - ii. pridáme orechy a len rukou domiešame aby sneh nespadol
 - iii. Dáme do formy a necháme piecť
3. Popri pečení pripravíme plnku:
4. Plnka:
 - i. Žĺtka a salko miešame nad parou
 - ii. Pridáme cukor a vanilkovú esenciu
 - iii. Po vychladnutí pridáme maslo
5. Po upečení korpus rozrežeme a po vychladnutí naplníme plnkou
6. Vrch polejeme čokoládou a posypeme krokantom

Ingredients (4 persons):

Korpus:

4 bielka
180g kryštálový cukor
150g mandle
30g vlašské orechy

Plnka:

1 LIDL Piknik
50g múka
1 KL vanilkový extrakt
75g maslo
4 žĺtka

Posyp:

DAIM čokoláda / krokant
125g čokoláda



Preparation time:

Cooking: 35 min – 170°

Type of cooking: Pečenie

Notes and tips:

Donuty

Online škola programovania

Novinky

Úlohy

Achievements

Vítaj!

Preparation:

1. Vyrobíme kvások a necháme 30 minút kysnúť
2. Zmiešame zvyšné ingrediencie s kváskom
3. Vyvalkáme na 1,5cm a povykrajujeme donuty
4. Rozohrejeme olej s ČL masla
5. Opražíme tak 10s z jednej a 10s z druhej strany
6. Podľa ľubovôle poleva z čokolády

Ingredients (4 persons):

štvrt maslo (65g)
2 PL kryštálový cukor
vanilková aróma
1 vajce
2 hrnčeky polohrubá múka

Kvások:

1 hrnček teplé mlieko
polovica droždie
trošku cukor



Preparation time:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Vyprážanie

Notes and tips:

Marshmallow fondán

Preparation:



1. Marshmallow, maslo a citrodeko dáme do misky a na minútu - dve do mikrovlnky. (Každých 15s premiešať.)
2. Pridávame preosiaty cukor. (Kým sa dá, miešame v miske)
3. Vyklopíme na dosku na preosiaty cukor, vyrobíme tuhšie cesto.
4. Vyvalkať a preniesť valčekom na tortu

Ingredients (4 persons):

200g marshmallow
1 ČL maslo
0,5 ČL citrodeko
500g práškový cukor



Preparation time:

Cooking: 0 min – 0°

Type of cooking: Príprava

Notes and tips:

FAKE kekse ku káve

Preparation:



1. Zmäknuté maslo vyšľahať s cukrom a štipkou soli
2. pridať múku s kypriacim práškom a med
3. Vyhnetiť do jemnej hmoty
4. Nechať aspoň hodinu odpočinúť v chladničke
5. Vyvalkať a vytapkať z neho placky
6. Dať piecť do rúry

Ingredients (4 persons):

125g maslo
125g cukor
2-3PL med
250g hladná múka
štipka soli
kypriaci prášok



Preparation time:

Cooking: 10-15 min – 180°

Type of cooking: Pečenie

Notes and tips:

Palacinky

Preparation:



1. Všetky zmiešame dokopy
2. Opekáme na panvici

Ingredients (1 persons):

1 vajce
100g hladkej múky
100ml mlieko
1/4 vanilkového cukru, štipka
soli



Preparation time:

Cooking: 5 min – 180°

Type of cooking: Vyprážanie na
sucho? dačo

Notes and tips:

Florentins au chocolat

Preparation:



Ingredients (4 persons):

- 4 cà.S de sucre en poudre
- 1 cà.S de crème liquide
- 1 cà.S de miel
- 1 grosse noix de beurre
- 35 gr d'amandes effilées
- 50 gr de chocolat au lait ou chocolat blanc

Test subingredient:

- 1 cà.c de test1
- 1 à 2 cà.S de test2
- 3 gouttes de test3
- 8 morceaux de test4.



Preparation time:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Plaque

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
2. Dans une casserole, faites bouillir le sucre en poudre avec la crème liquide, le beurre et le miel.
3. Une fois que le sucre prend une jolie coloration brune, versez les amandes effilées dans la casserole, et remuez bien pour napper l'intégralité des amandes.
4. Pour la cuisson au four vous avez 2 possibilités : Soit vous versez la « pâte » dans le fond de moules en silicone, type moules à muffins ou moules à tartelettes, soit vous étalez bien la « pâte », et rapidement car le caramel durcit vite, sur la plaque de votre four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, et après la cuisson vous découperez des cercles à l'aide d'un emporte-pièces rond.
5. Dans tous les cas, mettez la « pâte » au four pendant 3 à 5 minutes. A la sortie du four, soit vous découpez tout de suite des ronds à l'aide de l'emporte-pièces, soit vous laissez refroidir les florentins avant de les démouler de vos moules à muffins.
6. Pendant que les florentins refroidissent, faites fondre le chocolat au lait ou blanc soit au bain-marie, soit au micro-ondes à faible puissance, soit dans une petite casserole à feu doux.
7. Trempez ensuite la moitié des florentins dans le chocolat fondu et mettez-les au réfrigérateur pendant une bonne vingtaine de minutes pour que le chocolat prenne bien.

8. Test substep:

- i. Blabla
- ii. Blabla

Notes and tips:

Wafle

Preparation:



1. Všetko zmiešame dokopy
2. Vymastíme waflovač, robíme wafle. (Ak sa trhajú, tak vajce/viac vymastiť)

Ingredients (3 persons):

150ml mlieko
3 vajce
7PL olej
175g hladká múka
1,5 PL cukor
1 prášok do pečiva



Preparation time:

Cooking: 15 min – 180°

Type of cooking: Waflovač

Notes and tips:

Pudingová torta

Preparation:



Ingredients (4 persons):

Piškótové cesto:

200g kryštálový cukor
1dl voda
4ks vajce
1dl olej (???)
200g hladká múka
1ks vanilkový cukor
1ks prášok do pečiva

Pudinky:

500ml mlieka
puding
2PL cukru

1. Urobíme piškótové cesto
2. Piškótové cesto:
 - i. Žltka vymiešame s cukrami do peny
 - ii. Pridáme olej a vodu a premiešame
 - iii. Pridáme múku s práškom do pečiva
 - iv. Pridáme sneh z bielok
 - v. Pečieme 20 minút na 180°C
3. Urobíme puding a vykydneme na piškót
4. Pred podávaním necháme vychladiť v chladničke



Preparation time:

Cooking: 20 min – 180°

Type of cooking: Pečenie

Notes and tips:

Buchty na pare

Nájsť recept Preparation:



Ingredients (4 persons):

- 4 cà.S de sucre en poudre
- 1 cà.S de crème liquide
- 1 cà.S de miel
- 1 grosse noix de beurre
- 35 gr d'amandes effilées
- 50 gr de chocolat au lait ou chocolat blanc

Test subingredient:

- 1 cà.c de test1
- 1 à 2 cà.S de test2
- 3 gouttes de test3
- 8 morceaux de test4.



Preparation time:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Plaque

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
2. Dans une casserole, faites bouillir le sucre en poudre avec la crème liquide, le beurre et le miel.
3. Une fois que le sucre prend une jolie coloration brune, versez les amandes effilées dans la casserole, et remuez bien pour napper l'intégralité des amandes.
4. Pour la cuisson au four vous avez 2 possibilités : Soit vous versez la « pâte » dans le fond de moules en silicone, type moules à muffins ou moules à tartelettes, soit vous étalez bien la « pâte », et rapidement car le caramel durcit vite, sur la plaque de votre four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, et après la cuisson vous découperez des cercles à l'aide d'un emporte-pièces rond.
5. Dans tous les cas, mettez la « pâte » au four pendant 3 à 5 minutes. A la sortie du four, soit vous découpez tout de suite des ronds à l'aide de l'emporte-pièces, soit vous laissez refroidir les florentins avant de les démouler de vos moules à muffins.
6. Pendant que les florentins refroidissent, faites fondre le chocolat au lait ou blanc soit au bain-marie, soit au micro-ondes à faible puissance, soit dans une petite casserole à feu doux.
7. Trempez ensuite la moitié des florentins dans le chocolat fondu et mettez-les au réfrigérateur pendant une bonne vingtaine de minutes pour que le chocolat prenne bien.

8. Test substep:

- i. Blabla
- ii. Blabla

Notes and tips:

Slané jedlá

Džadky



Preparation:

1. Očistiť zemiaky, dať variť aby boli tesne zakryté vodou
2. Zemiaky popučiť vo vode
3. Pridať múku
4. Nechať postáť, aby múka v horúcich zemiakoch napučala
5. Vyvalkať džadky
6. Popražiť na panvici
7. Posypať opraženou slaninkou

Ingredients (4 persons):

1kg zemiaky
100g múka (asi hrubá)
2KL soľ
slanina



Preparation time:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Vare-
nie+praženie

Notes and tips:

Florentins au chocolat

Preparation:



Ingredients (4 persons):

4 cà.S de sucre en poudre
1 cà.S de crème liquide
1 cà.S de miel
1 grosse noix de beurre
35 gr d'amandes effilées
50 gr de chocolat au lait ou
chocolat blanc

Test subingredient:

1 cà.c de test1
1 à 2 cà.S de test2
3 gouttes de test3
8 morceaux de test4.



Preparation time:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Plaque

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).

2. Dans une casserole, faites bouillir le sucre en poudre avec la crème liquide, le beurre et le miel.

3. Une fois que le sucre prend une jolie coloration brune, versez les amandes effilées dans la casserole, et remuez bien pour napper l'intégralité des amandes.

4. Pour la cuisson au four vous avez 2 possibilités : Soit vous versez la « pâte » dans le fond de moules en silicone, type moules à muffins ou moules à tartelettes, soit vous étalez bien la « pâte », et rapidement car le caramel durcit vite, sur la plaque de votre four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, et après la cuisson vous découperez des cercles à l'aide d'un emporte-pièces rond.

5. Dans tous les cas, mettez la « pâte » au four pendant 3 à 5 minutes. A la sortie du four, soit vous découpez tout de suite des ronds à l'aide de l'emporte-pièces, soit vous laissez refroidir les florentins avant de les démouler de vos moules à muffins.

6. Pendant que les florentins refroidissent, faites fondre le chocolat au lait ou blanc soit au bain-marie, soit au micro-ondes à faible puissance, soit dans une petite casserole à feu doux.

7. Trempez ensuite la moitié des florentins dans le chocolat fondu et mettez-les au réfrigérateur pendant une bonne vingtaine de minutes pour que le chocolat prenne bien.

8. Test substep:

i. Blabla

ii. Blabla

Notes and tips:

Lokše

Preparation:



1. Zmiešame zemiaky čo zostali z obeda s trochou múky
2. Rozvaľkáme/v rukách roztlačíme
3. Pomúčené opekáme, aby sa nepripaľovalo
4. Zmiešať pretlačený cesnak s olivovým olejom

Ingredients (4 persons):

Zemiaky čo zostali z obeda
Trocha múky
olivový olej
cesnak



Preparation time:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Opečenie

Notes and tips:

Obrátené rezne

Preparation:



1. Mäso naklepeme a nakoreníme
2. Do mäsa vkepeme strúhanku
3. Namočíme vo vajíčku a sprudka opožíme
4. Vymastiť plech
5. Pokrájať cibuľu na kolieska a poukladať na rezne na plech

6. Nálev:

- i. Rozpustiť maslo s olejom
- ii. Pridať soľ, vegetu, kečup, horčicu, korenie
- iii. Prevariť na sporáku

7. Vyliatť na rezne
8. Zakryť alobalom a dať piecť
9. 5 minút na najsilnejšom
10. 20-30 minút na 180°C
11. 5 minút bez alobalu

Ingredients (4 persons):

bravčové mäso
olej
soľ
čierne korenie
strúhanka
vajcia
cibuľa

Nálev:

maslo
olej
soľ
vegeta
kečup
horčica
čierne korenie



Preparation time:

Cooking: 30-40 min – 180°

Type of cooking: Pečnie/praženie

Notes and tips:

Florentins au chocolat

Preparation:



Ingredients (4 persons):

4 cà.S de sucre en poudre
1 cà.S de crème liquide
1 cà.S de miel
1 grosse noix de beurre
35 gr d'amandes effilées
50 gr de chocolat au lait ou
chocolat blanc

Test subingredient:

1 cà.c de test1
1 à 2 cà.S de test2
3 gouttes de test3
8 morceaux de test4.



Preparation time:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Plaque

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).

2. Dans une casserole, faites bouillir le sucre en poudre avec la crème liquide, le beurre et le miel.

3. Une fois que le sucre prend une jolie coloration brune, versez les amandes effilées dans la casserole, et remuez bien pour napper l'intégralité des amandes.

4. Pour la cuisson au four vous avez 2 possibilités : Soit vous versez la « pâte » dans le fond de moules en silicone, type moules à muffins ou moules à tartelettes, soit vous étalez bien la « pâte », et rapidement car le caramel durcit vite, sur la plaque de votre four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, et après la cuisson vous découperez des cercles à l'aide d'un emporte-pièces rond.

5. Dans tous les cas, mettez la « pâte » au four pendant 3 à 5 minutes. A la sortie du four, soit vous découpez tout de suite des ronds à l'aide de l'emporte-pièces, soit vous laissez refroidir les florentins avant de les démouler de vos moules à muffins.

6. Pendant que les florentins refroidissent, faites fondre le chocolat au lait ou blanc soit au bain-marie, soit au micro-ondes à faible puissance, soit dans une petite casserole à feu doux.

7. Trempez ensuite la moitié des florentins dans le chocolat fondu et mettez-les au réfrigérateur pendant une bonne vingtaine de minutes pour que le chocolat prenne bien.

8. Test substep:

i. Blabla

ii. Blabla

Notes and tips:

Lasagne s brokolicou

Preparation:



Ingredients (4 persons):

lasagnové pláty

brokolica

tvrdý syr

Bešamel:

50g maslo

štipka soli

50g hladkej múky

500ml mlieka

nejaké korenie

1. Pripravíme si bešamel

2. Bešamel:

i. Roztopiť maslo, pridať múku

ii. Pridávať mlieko

iii. Osoliť, okoreniť

3. Dáme do taniera vriacu vodu, postupne do nej namáčame pláty a ukladáme do zapiekacej misy

4. Na vrstvu plátov dáme vrstvu bešamelu a brokolice (poprípade šunky)

5. Na poslednú vrstvu nedávame brokolicu, ale poukladáme/postrúhame tvrdý syr



Preparation time:

Cooking: 15 min – 180°

Type of cooking: Pečenie

Notes and tips:

Cestoviny

Preparation:



1. Uvaríme cestoviny
2. Na cibulke popražíme paradajky a mäso
3. Zalejeme smotanou, pridáme syry, špenát, olivy

Ingredients (4 persons):

cestoviny, 100g na človeka

Omáčka:

rival/niva

karička/bambino

smotana

olivy

sušené paradajky

špenát

kuracie mäso

cibuľka

cesnak



Preparation time:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Varenie

Notes and tips:

Florentins au chocolat

Preparation:



Ingredients (4 persons):

- 4 cà.S de sucre en poudre
- 1 cà.S de crème liquide
- 1 cà.S de miel
- 1 grosse noix de beurre
- 35 gr d'amandes effilées
- 50 gr de chocolat au lait ou chocolat blanc

Test subingredient:

- 1 cà.c de test1
- 1 à 2 cà.S de test2
- 3 gouttes de test3
- 8 morceaux de test4.



Preparation time:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Plaque

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
2. Dans une casserole, faites bouillir le sucre en poudre avec la crème liquide, le beurre et le miel.
3. Une fois que le sucre prend une jolie coloration brune, versez les amandes effilées dans la casserole, et remuez bien pour napper l'intégralité des amandes.
4. Pour la cuisson au four vous avez 2 possibilités : Soit vous versez la « pâte » dans le fond de moules en silicone, type moules à muffins ou moules à tartelettes, soit vous étalez bien la « pâte », et rapidement car le caramel durcit vite, sur la plaque de votre four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, et après la cuisson vous découperez des cercles à l'aide d'un emporte-pièces rond.
5. Dans tous les cas, mettez la « pâte » au four pendant 3 à 5 minutes. A la sortie du four, soit vous découpez tout de suite des ronds à l'aide de l'emporte-pièces, soit vous laissez refroidir les florentins avant de les démouler de vos moules à muffins.
6. Pendant que les florentins refroidissent, faites fondre le chocolat au lait ou blanc soit au bain-marie, soit au micro-ondes à faible puissance, soit dans une petite casserole à feu doux.
7. Trempez ensuite la moitié des florentins dans le chocolat fondu et mettez-les au réfrigérateur pendant une bonne vingtaine de minutes pour que le chocolat prenne bien.

8. Test substep:

- i. Blabla
- ii. Blabla

Notes and tips:

UBO k mäsu

Preparation:



1. Rovnako ako omáčka na cestoviny popražiť cibuľku
2. Pridať smotanu, syry, soľ, vegetu

Ingredients (4 persons):

rival/niva
karička/bambino
smotana
vegeta
cibuľa



Preparation time:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Varenie

Notes and tips:

Polievky

Basic polievka

Preparation:



Ingredients (2 persons):

PL múka
2PL múka
cibuľa/párky/zemiaky/cesnak
vegeta
soľ
voda

1. Urobíme zápraž/šku
2. Zápraž/ška:
 - i. Zohriať olej
 - ii. Popražiť cibuľa/párky/cesnak
 - iii. Pridať múku
3. Pridať vodu, soľ, vegetu, zemiaky/(paradajkový pretlak, cibuľa, bobkový list, cukor)
4. Pridať oregáno/majoránku/cesnak



Preparation time:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Varenie

Notes and tips:

Florentins au chocolat

Preparation:



Ingredients (4 persons):

4 cà.S de sucre en poudre
1 cà.S de crème liquide
1 cà.S de miel
1 grosse noix de beurre
35 gr d'amandes effilées
50 gr de chocolat au lait ou
chocolat blanc

Test subingredient:

1 cà.c de test1
1 à 2 cà.S de test2
3 gouttes de test3
8 morceaux de test4.



Preparation time:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Plaque

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
2. Dans une casserole, faites bouillir le sucre en poudre avec la crème liquide, le beurre et le miel.
3. Une fois que le sucre prend une jolie coloration brune, versez les amandes effilées dans la casserole, et remuez bien pour napper l'intégralité des amandes.
4. Pour la cuisson au four vous avez 2 possibilités : Soit vous versez la « pâte » dans le fond de moules en silicone, type moules à muffins ou moules à tartelettes, soit vous étalez bien la « pâte », et rapidement car le caramel durcit vite, sur la plaque de votre four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, et après la cuisson vous découperez des cercles à l'aide d'un emporte-pièces rond.
5. Dans tous les cas, mettez la « pâte » au four pendant 3 à 5 minutes. A la sortie du four, soit vous découpez tout de suite des ronds à l'aide de l'emporte-pièces, soit vous laissez refroidir les florentins avant de les démouler de vos moules à muffins.
6. Pendant que les florentins refroidissent, faites fondre le chocolat au lait ou blanc soit au bain-marie, soit au micro-ondes à faible puissance, soit dans une petite casserole à feu doux.
7. Trempez ensuite la moitié des florentins dans le chocolat fondu et mettez-les au réfrigérateur pendant une bonne vingtaine de minutes pour que le chocolat prenne bien.

8. Test substep:

- i. Blabla
- ii. Blabla

Notes and tips:

Hrášková krémová

Preparation:



1. Konzervu zliať z trochu vody, pridať smotanu a rozmixovať
2. Osoliť, ovegetiť, dať variť.
3. Čo ten zemiak?

Ingredients (4 persons):

konzerva hrášku

smotana

zemiak??



Preparation time:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Varenie

Notes and tips:

Florentins au chocolat

Preparation:



Ingredients (4 persons):

- 4 cà.S de sucre en poudre
- 1 cà.S de crème liquide
- 1 cà.S de miel
- 1 grosse noix de beurre
- 35 gr d'amandes effilées
- 50 gr de chocolat au lait ou chocolat blanc

Test subingredient:

- 1 cà.c de test1
- 1 à 2 cà.S de test2
- 3 gouttes de test3
- 8 morceaux de test4.



Preparation time:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Plaque

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
2. Dans une casserole, faites bouillir le sucre en poudre avec la crème liquide, le beurre et le miel.
3. Une fois que le sucre prend une jolie coloration brune, versez les amandes effilées dans la casserole, et remuez bien pour napper l'intégralité des amandes.
4. Pour la cuisson au four vous avez 2 possibilités : Soit vous versez la « pâte » dans le fond de moules en silicone, type moules à muffins ou moules à tartelettes, soit vous étalez bien la « pâte », et rapidement car le caramel durcit vite, sur la plaque de votre four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, et après la cuisson vous découperez des cercles à l'aide d'un emporte-pièces rond.
5. Dans tous les cas, mettez la « pâte » au four pendant 3 à 5 minutes. A la sortie du four, soit vous découpez tout de suite des ronds à l'aide de l'emporte-pièces, soit vous laissez refroidir les florentins avant de les démouler de vos moules à muffins.
6. Pendant que les florentins refroidissent, faites fondre le chocolat au lait ou blanc soit au bain-marie, soit au micro-ondes à faible puissance, soit dans une petite casserole à feu doux.
7. Trempez ensuite la moitié des florentins dans le chocolat fondu et mettez-les au réfrigérateur pendant une bonne vingtaine de minutes pour que le chocolat prenne bien.

8. Test substep:

- i. Blabla
- ii. Blabla

Notes and tips:

Template

Florentins au chocolat

Preparation:



Ingredients (4 persons):

4 cà.S de sucre en poudre
1 cà.S de crème liquide
1 cà.S de miel
1 grosse noix de beurre
35 gr d'amandes effilées
50 gr de chocolat au lait ou
chocolat blanc

Test subingredient:

1 cà.c de test1
1 à 2 cà.S de test2
3 gouttes de test3
8 morceaux de test4.



Preparation time:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Plaque

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
2. Dans une casserole, faites bouillir le sucre en poudre avec la crème liquide, le beurre et le miel.
3. Une fois que le sucre prend une jolie coloration brune, versez les amandes effilées dans la casserole, et remuez bien pour napper l'intégralité des amandes.
4. Pour la cuisson au four vous avez 2 possibilités : Soit vous versez la « pâte » dans le fond de moules en silicone, type moules à muffins ou moules à tartelettes, soit vous étalez bien la « pâte », et rapidement car le caramel durcit vite, sur la plaque de votre four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, et après la cuisson vous découperez des cercles à l'aide d'un emporte-pièces rond.
5. Dans tous les cas, mettez la « pâte » au four pendant 3 à 5 minutes. A la sortie du four, soit vous découpez tout de suite des ronds à l'aide de l'emporte-pièces, soit vous laissez refroidir les florentins avant de les démouler de vos moules à muffins.
6. Pendant que les florentins refroidissent, faites fondre le chocolat au lait ou blanc soit au bain-marie, soit au micro-ondes à faible puissance, soit dans une petite casserole à feu doux.
7. Trempez ensuite la moitié des florentins dans le chocolat fondu et mettez-les au réfrigérateur pendant une bonne vingtaine de minutes pour que le chocolat prenne bien.

8. Test substep:

- i. Blabla
- ii. Blabla

Notes and tips: