

TIRAMISU CLASIC

PARTENERII NOSTRI



the chocolate side of life



Electrolux



INGREDIENTE

4 portii

Mascarpone 500 g

Oua 6 buc

Zahar 120 g

Boabe de cafea 32 g

Amaretto sau Baileys 40 ml

Apa 200 ml

Biscuiti Savoiardi 100 g

Pudra de cacao 28 g

Per portie 250 g

Se lasa ouale in otet timp de 10 min, apoi se scurg si se spala cu un jet de apa rece. Se separa albusul de galbenus cu atentie, ca nu cumva sa ramana urme de galbenus in albus.



O metoda alternativa este sa spargeti oul in mana si sa lasati sa se scurga albusul printre degete.

Adaugati un praf de sare
peste albusuri si amestecati
bine pana cand incep a se
intari.



Amestecati galbenusurile cu zahar pana cand acesta se topeste.

Adaugati crema de mascarpone si amestecati pana cand obtineti o compozitie omogena.



Adaugati pe rand cate o lingura/spatula de albus si amestecati in directia acelor de ceasornic, este foarte important sa fie in aceasta directie.



Se amesteca apoi cafea ua
preparata rece cu lichiorul

Se pune un strat de crema subtire pe toata suprafata vasului/recipientului.



Se inmoaie biscuitele in cafea
2 sec si se aseaza peste
crema pana cand se
formeaza un strat, apoi se
acopera cu crema ramasa.

Se lasa la frigider timp de 3 ore.

Se serveste cu un strat de pudra pe deasupra.



POFTA BUNA !



PAELLA CU PUI SI CIUPERCI

CULINARY
ON





INGREDIENTE

4 portii

Ciuperci Champignon	220	g
Pui dezosat	480	g
Unt 82%	80	g
Shallot	160	g
Usturoi	20	g
Ardei gras	220	g
Cimbru proaspat	4	g
Rozmarin proaspat	4	g
Sare	12	g
Boabe de piper negru	4	g





INGREDIENTE

4 portii

Sofron

1 g

Ulei de masline

40 g

Zeama de pui

600 ml

Ardei rosu iute

12 g

Orez spaniol Bomba

240 g

Rosii cherry

170 g

Mazare

120 g

Sos de tomate

120 g

Per portie

350 g

Se taie puiul in cubulete medii.

Se taie ceapa marunt .



Se indeparteaza semintele din ardeiul rosu (gras), apoi se taie in fasii subtiri.



Rosiile cherry se taie in 4 bucati.



Se feliaza ciupercile
asemanator cu rosiiile cherry



Se incinge uleiul intr-o cratita mare si se topeste untul. Se prajesc bucatile de pui pana cand devin aurii.

Se adauga bucatile de ardei rosu (gras) peste pui, in tigaie.



Se adauga apoi ceapa
maruntita in tigaie.

Se adauga rosiiile Cherry.



Se adauga ciupercile.



La urma se adauga orezul. Se amesteca compozitia, tinand cu o mana tigaia

Pentru a evita lipirea orezului, nu folositi spatule sau linguri.

Se adauga zeama de pui in tigaie pentru a se gati mai bine mixul de ingrediente.

Sa nu turnati prea mult, deoarece va fi greu de urmarit apoi evolutia orezului. Adaugati cate un putin.



Acum adaugati ulei de masline si sofran – acestea vor da un plus de culoare si gust.



Se adauga usturoiul maruntit.

Dupa ce s-a facut si orezul, iar partea lichida aproape s-a evaporat, indepartati tiaia de pe plita.

Mancarea este gata!



ENJOY YOUR MEAL!

LAVA CAKE





INGREDIENTE:

4 portii

Cioclata neagra 72% 160 g

Unt 160 g

Zahar 80 g

Capsuni 80 g

Oua 4 buc

Faina alba de grau 80 g

Unt 20 g

Topping dupa gust

Inghetata dupa gust

Zahar pudra dupa gust

Se amesteca ciocolata cu untul (160 g) intr-un bol de inox, care este asezat deasupra unui alt vas de inox cu apa la foc mediu. Se amesteca incontinu pana cand se obtine un amestec omogen. Vasul in care este compozitia nu trebuie sa atinga apa fiarta.



Intr-un vas separat se amesteca
bine cu telul ouale si zaharul.
Apoi se adauga faina de grau si
se amesteca incontinu pana la
formare unui amestec uniform.



Se amesteca cele doua compozitii impreuna.



Folosind degetele, se ung formele pentru prajituri cu untul care a stat la temperatura camerei.



Se toarna cate o cantitate egala de compozitie in fiecare forma. In cuptorul preincalzit la 180grade, se vor lasa timp de 10-12 minute. Se adauga toppingul pe platou, urmat de lava cake, iar la sfarsit se presara zahar pudra. Se va servi alaturi de o cupa de inghetata.



POFTA BUNA!



FRIPTURA DE VITA IN SOS DE VIN ROSU





INGREDIENTE PENTRU PIEUREU

4 portii

Cartofi 280 g

Lapte 32 ml

Unt 82% 40 g

Sare 4 g

Smantana de gatit 33% 16 ml





INGREDIENTE PENTRU SOS

4 portii

Cimbru Proaspat 1 legatura

Ulei de masline 40 g

Unt 82% 40 g

Ceapa Rosie 120 g

Zahar 20 g

Vin rosu Sec 200 ml

Sare de mare 4 g

Piper negru ground 4 g

Zeama de legume 320 ml





INGREDIENTE

4 portii

Carne de vita 680 g

Cimbru Proaspăt 4 g

Rozmarin Proaspăt 4 g

Ulei de masline 40 g

Per portie 150/50 g

Pentru a gati piureu de cartofii:

Spala si curata cartofii. Dupa care taiei in bucati mari. Pune in cratita apa si sare dupa care pune cartofii. Lasa-i sa fierba la temperatura medie pentru 15-20 de minute. Pune lapte si crema intr-o alta cratita. Adauga unt si fierbe pana se dizolva untul.

Luati cartofii de pe foc si scurgeti apa. Incalzeste-l pana se usuca. Paseaza-i.

Adaugati treptat mixul lapte-
unt in timp ce amestecati
bine.

Piureul de cartofi este gata!



Pentru a gatii sosul:

In tigaie, topeste zaharul pana devine caramel, adauga ulei de masline, cimbru si prajestele.

Toarna vin rosu impreuna cu zeama de legume

Apoi adauga ceapa rosie,
taiata in jumatati de inele si
fierbe amesecul pentru 5
minute.



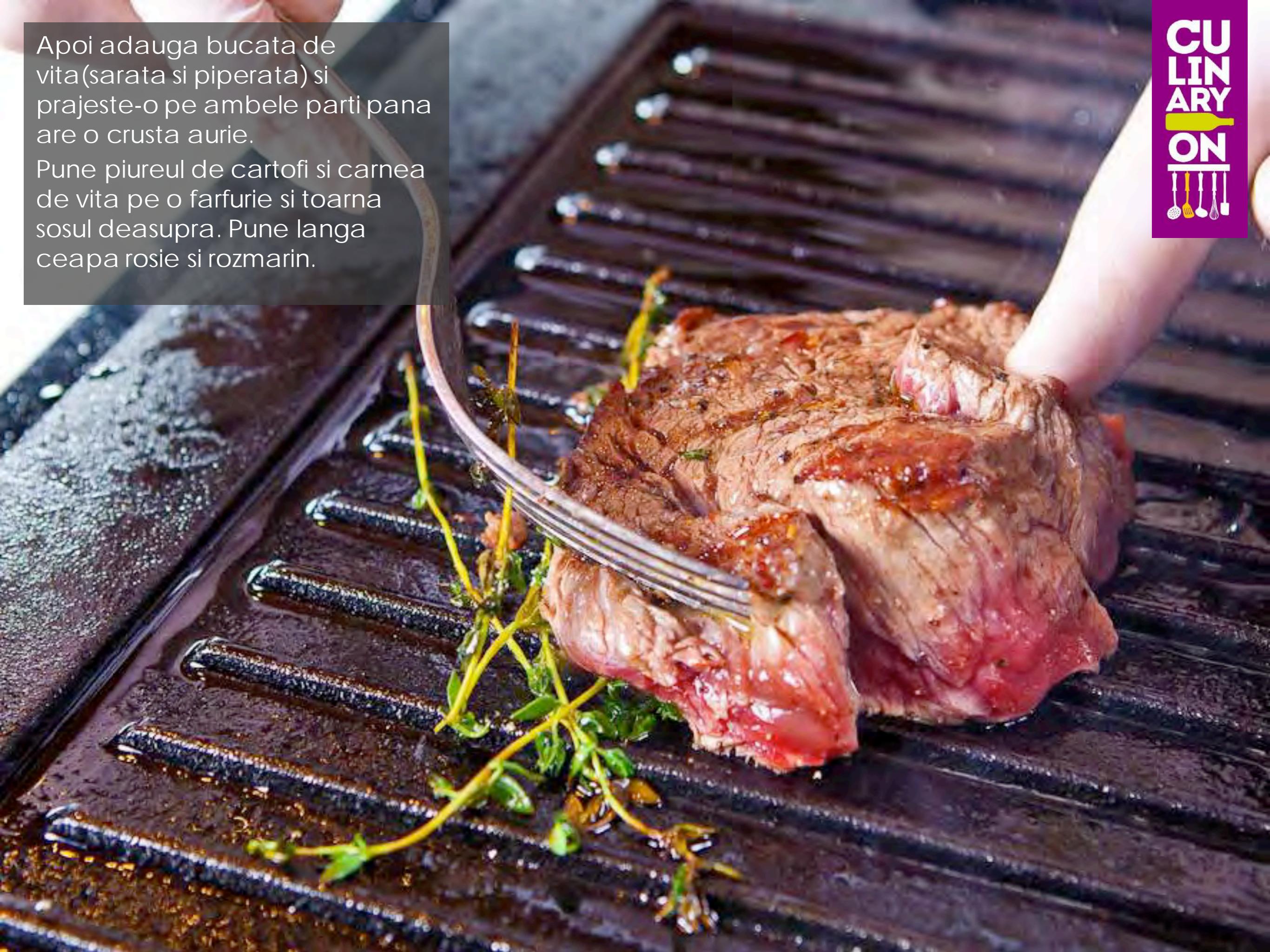
Cu un minut inainte ca sosul sa fie gata, adauga o bucată de unt pentru a îngrosa și a uniformiza sosul.



Unge gratarul incalzit cu ulei de masline si adauga cimbru si rozmarin.

Apoi adauga bucate de vita(sarata si piperata) si prajeste-o pe ambele parti pana are o crusta aurie.

Pune piureul de cartofi si carnea de vita pe o farfurie si toarna sosul deasupra. Pune langa ceapa rosie si rozmarin.



POFTA BUNA!

PROFITEROL CU CREMA DE OU





INGREDIENTE PENTRU ALUAT

8 portii

Faina alba de grau	150	g
Unt 82%	80	g
Apa	250	ml
Oua	3	buc
Sare	2	g





INGREDIENTE PENTRU CREMA DE OU

8 portii

Lapte 320 ml

Zahar 190 g

Smantana 35% 320 ml

Amidon din porumb 50 g

Galbenus de ou 10 pcs

Menta proaspata 2,5 g

Pastai de Vanilie 12 g

Coaja de portocala rasa 25 g





INGREDIENTE PENTRU GLAZURA

8 portii

Ciocolata neagra 72 % 120 g

Smantana 33% 130 ml

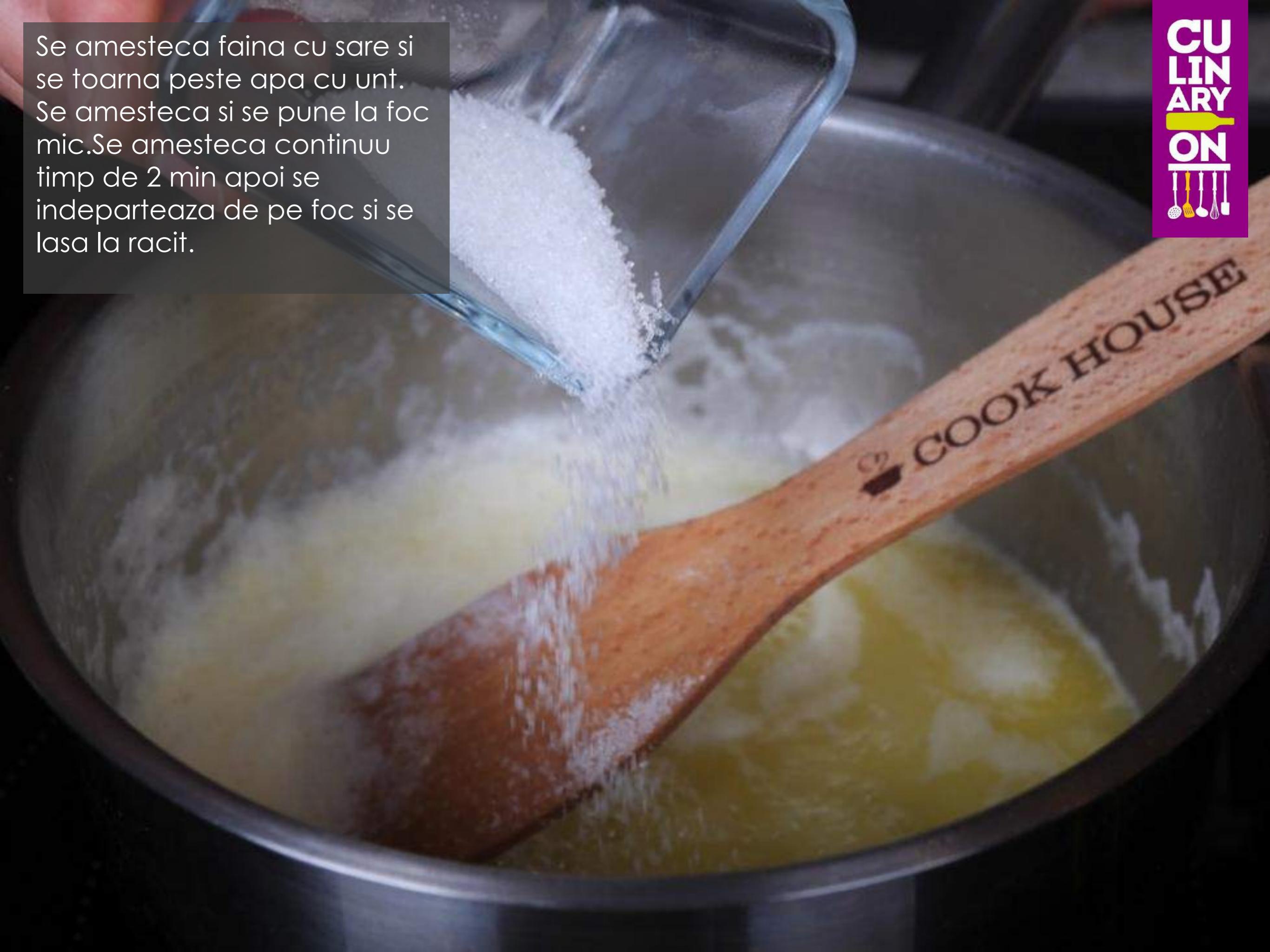
Per portie 165 g

Pregatirea aluatului:

Se toarna apa intr-o cratita si se incalzeste pana cand ajunge la o temperatura medie.

Se adauga untul si se adduce
in punctul de fierbere, apoi se
ia de pe foc.

Se amesteca faina cu sare si se toarna peste apa cu unt. Se amesteca si se pune la foc mic. Se amesteca continuu timp de 2 min apoi se indeparteaza de pe foc si se lasa la racit.



Se adauga ouale unul cate
unul si se amesteca constant.

Se amesteca pana cand
aluatul devine omogen.





Transferati compozitia intr-o
punga de dozat cu varf
simbru.

Se modeleaza aluatul pe o foaie de gatit, asezata pe tava.



Se pun la copt in cuptorul preincalzit la 180 de grade, timp de 8 minute.

Profiteroul este gata!



Pregatirea cremei de ou:

Se taie pastaia de vanilie in jumate, pe lungime si se curata miezul (interiorul), dupa care se adauga oeste lapte impreuna cu pastaia.

Se adauga apoi smantana, menta si coaja de portocala rasa.



Se incalzeste compozitia si se strecoara printre sita.

Se amesteca amidonul de porumb, sarea si zaharul, impreuna cu galbenusurile de ou si se amesteca foarte bine.

Gradat se adauga laptele
cald peste compozitia cu
galbenus, se amesteca si se
pone la foc timp de 10 min.



Se lasa crema de ou la racit.
Se acopera cu o folie de plastic si se pune la congelator timp de 3 ore.
Crema este gata!



Cu grijă se incalzeste
smantana și se adaugă
ciocolata neagră.



Se umple profiteroul cu crema, cu ajutorul unei pungi/recipient de dozaj.

Se pune glazura de ciocolata deasupra lor.



POFTA BUNA!



PASTA CARBONARA



INGREDIENTE PENTRU ALUAT

4 portii

Oua 4 pcs

Faina de gris 100 g

Faina alba de grau 180 g





INGREDIENTE

4 portii

Bacon	200	g
Ulei de masline	45	g
Cognac	25	g
Galbenus de ou	4	pcs
Zeama de legume	200	ml
Parmezan	80	g
Patrunjel	8	g
Sare	10	g
Piper	4	g
Per portie	320	g

Prepararea aluatului: se amesteca cele doua tipuri de faina pe o suprafata neteda. Se creaza un spatiu in mijlocul fainii, ca in imaginea alaturata.



Se sparg si se adauga oualele.



Cu ajutorul unei furculite se amesteca
faina si oualele
impreuna.



Dupa ce am amestecat bine compozitia se framanta aluatul cu ajutorul mainilor. Este normal ca aluatul sa fie lipicios, dar continuați sa framantati pentru inca 5 minute.



Se acopera cu o folie de plastic
si se lasa la dospit aproximativ un
sfert de ora.



Pentru a obtine spaghetele, se foloseste masina de facut paste incepand cu programul nr. 1. Se presoara faina pe bucatile de aluat pentru a nu se lipi de masina. Se suprapun foile de aluat in jumatare si se trec inca o data prin masina de paste la acelasi program. Dupa care se seteaza programul pe nr. 2 si se reia procesul fara a mai suprapune foile de aluat. Se continua pana la programul nr.4. Se presoara putina faina pe fiecare foaie de aluat.



Pentru obtinerea pastelor se va folosi accesoriul special. Se formeaza gramajioare din paste si se presoara faina peste.



Se pun pastele in apa fiarta cu sare si se fierb timp de 2 min. Se scurg din apa dar nu se clatesc cu apa rece.

Pastele sunt gata!

Se taie baconul in fasii mici.

Se incinge uleiul de masline intr-o tigaie si se prajeste baconul pana cand isi schimba culoarea. Se adauga cognacul si se flambeaza.



Intr-un bol separat de inox se amesteca galbenusurile, parmezanul, zeama de legume fierbinte si baconul.



Se adaug pastele fierte in
compozitia preparata anterior si
se amesteca.



POFTA BUNA!

LASAGNA TRADITIONALA CU CARNE BOLOGNESE

CU
LIN
ARY
ON



INGREDIENTE PENTRU ALUATUL DE PASTE

PENTRU 4 PORTII

Oua

3 buc

Faina Semola

100 g

Faina de grau

180 g



INGREDIENTE PENTRU SOS BECHAMEL

Pentru 4 portii

Lapte 500 ml

Unt 82% 60 g

Faina de grau alba 60 g

Nucusoara 2 prafuri

Sare dupa gust

Piper negru macinat Dupa gust





INGREDIENTE PENTRU SOSUL BOLOGNESE

Pentru portii

Ceafa de porc	135	g
Fillet de vita	140	g
morcov	65	g
Tulpina de telina	65	g
Ceapa	65	g
Rosii decojite in suc propriu	280	g
Ulei de masline	15	g
Sare		dupa gust
Piper negru macinat		dupa gust
Rosemarin proaspat	1	crenguta
Cimbru proaspat	1	crenguta
Vin rosu	25	ml





INGREDIENTE

Pentru 4 portii

Parmesan 100 g

Busuioc proaspat 8 g

Per portie 230 g

Pregatire sos Bolognese:

Pregatiti carnea- taiati tendoanele, bucatile mari de grasime si membranele. Toaca apoi carnea si marunteste telina, morcovul si ceapa intr-un blender.

Incinge uleiul intr-o tigaie de prajit si gateste legumele maruntite timp de 5 min.



Adauga carnea tocata peste legume si gateste-o pentru cateva minute. Adauga vinul si continua sa gatesti inca 1-2 min pan se evapora.

Blend peeled tomatoes in a food processor with the juice they came in. Add the tomatoes to the saucepan, stir. Wrap thyme and rosemary sprigs in a cheesecloth and put in a pan. Lower the heat and stew for 2 hours. Season to taste. Remove the herbs.

The Bolognese sauce is ready!

Pregatirea aluatului de paste:
se amesteca cele doua tipuri de
faina pe o suprafata neteda. Se
creaza un spatiu in mijlocul fainii,
ca in imaginea alaturata.

Se sparg si se adauga oualele.



Cu ajutorul unei furculite se amesteca faina si oualele impreuna.

Dupa ce am amestecat bine compozitia, se framanta aluatul cu ajutorul mainilor. Este normal ca aluatul sa fie lipicios, dar continuați să framantati pentru inca 5 minute.



Se acopera cu o folie de plastic
si se lasa la dospit aproximativ un
sfert de ora.



Pentru a obtine foile de pasta, se foloseste masina de facut paste incepand cu programul nr. 1. Se presoara faina pe bucatile de aluat pentru a nu se lipi de masina. Se suprapun foile de aluat in jumatare si se trec inca o data prin masina de paste la acelasi program. Dupa care se seteaza programul pe nr. 2 si se reia procesul fara a mai suprapune foile de aluat. Se continua pana la programul nr.4. Se presoara putina faina pe fiecare foaie de aluat.

Intr-o oala mare se pune apa sarata si se aduce la punctul de fierbere. Se pun foile de paste la fier timp de 1 min, dupa care se scot si se trec printr-un jet de apa rece, pentru a stopa procesul de fierbere.

Pregatire sos Béchamel:

Topiti untul intr-o tigaie si adaugati faina. Amestecati pana cand compozitia devine galbena.



Adaugati laptele, amestecand constant. Aduceti pana in punctul de fierbere si apoi micsorati caldura.



Adaugati condimentele si continuati sa amestecati pentru a evita arderea si formarea de gogoloase. Gatiti timp de 5 min, apoi indepartati vasul de pe foc.

Sosul este acum gata!



Transferati sosul Bechamel intr-o tava si acoperiti cu foile de paste preferite.



Urmatorul strat va fi cu sosul de carne Bolognese. Presarati cu parmesan, apoi acoperiti iarasi cu o foaie de paste si repetati procesul pana cand obtineti 5-6 straturi. Ultimul strat va fi din sos béchamel, sos Bolognese si parmesan.

Se pune tava in cuptorul preincalzit la 200°C timp de 25 min.

Se taie lasagna fierbinte si se serveste cu Frunze proaspete de busuioc



POFTA BUNA !