



Любимые лакомства



(1) Розовые конфеты

450 г белого шоколада | 125 г сливок | 8 чайн. ложек растворимого кофе | 2 стол. ложки кофейного ликера | 70 г сливочного масла | 20 вафельных орешков | засахаренные розовые лепестки

1. 250 г шоколада крупно порубить, растопить на водяной бане. Сливки вместе с растворимым кофе довести до кипения. Добавить шоколад и ликер. Охлаждать в течение 5 часов.

2. В шоколадный крем добавить сливочное масло. Наполнить им половинки вафельных орешков.

3. 200 г шоколада крупно порубить, растопить на водяной бане и немного остудить. Выложить в кондитерский мешочек 2 стол. ложки шоколада.

4. Чтобы склеить орешки, по краям вафельных половинок выдавить тонкую полоску шоколада, сложить половинки орешков попарно и дать шоколаду затвердеть. Орешки окунуть в оставшийся шоколад, дать излишку шоколада стечь. Подождать,

пока шоколадная корочка слегка затвердеет, после чего украсить конфеты засахаренными розовыми лепестками. Оставить конфеты до полного застывания шоколада.

20 конфет по 171 ккал
Время приготовления 40 мин
Время охлаждения и застывания 7 ч

(2) Шоко-медальоны

150 г темного шоколада | 100 г сливочного масла | 150 г коричневого сахара | 1 яйцо | ваниль | 170 г муки | 1 чайн. ложка какао | 1/2 чайн. ложки разрыхлителя

1. Шоколад крупно порубить. Сливочное масло взбить с сахаром в пышный крем. Продолжая взбивать, добавить яйцо, затем ваниль.

2. Муку смешать с разрыхлителем и порошком какао, просеять в масляную смесь и аккуратно перемешать. Добавить в тесто порубленный шоколад.

3. С помощью двух ложек сформовать из теста комочки и выложить их на выстланный пекарской бумагой противень на расстоянии 5 см друг от друга. Выпекать в духовке при 180 °С 10–12 мин. Достать из духовки. Остужать на противне 5 мин, затем переложить на решетку и дать полностью остыть.

25 штук по 113 ккал
Время приготовления 1 ч 40 мин
Время выпекания 12 мин

(3) Песочные сердца

Для теста: 150 г сливочного масла | 300 г муки | 50 г топленого масла | 100 г сахара | 1 яйцо | цедра лимона | 1 стол. ложка сливок | Для глазури: 1 белок | 200 г сахарной пудры | розовая сахарная посыпка и розовый сахарный карандаш

1. Для теста все ингредиенты измельчить в чаше блендера до состояния крошки. Смесь высыпать на рабочую поверхность и смять в ком. Тесто обернуть пленкой и положить в холодильник на 1 час.

2. На слегка присыпанной мукой рабочей поверхности раскатать тесто в пласт толщиной 4 мм, вырезать выемкой сердца. Печенье переложить на выстланный пекарской бумагой противень. Выпекать в духовке при 180 °С 10 мин.

3. Для глазури белок взбить до мягких пиков, добавить просеянную пудру. Сердца покрыть глазурью. Украсить посыпкой или разрисовать карандашом.

50 штук по 84 ккал
Время приготовления 40 мин
Время выпекания 10 мин

(4) Ореховое печенье

1 яйцо | 160 г сливочного масла | 80 г сахара | 220 г муки | соль | 200 г рубленого фундука | 150 г темного шоколада

1. Яйцо разделить на желток и белок. Масло взбить с сахаром в крем. Добавить желток, продолжать взбивать до увеличения массы. Просеять муку, вымесить тесто.

2. Белок взбить со щепоткой соли до мягких пиков. Из теста сформовать шарики, слегка приплюснуть их. Окунуть в белок, затем обвалить в орехах. Выложить на выстланный пекарской бумагой противень. Выпекать в духовке при 180 °С 8–10 мин. Достать из духовки, снять с противня вместе с пекарской бумагой, остудить.

3. Шоколад крупно порубить, растопить на водяной бане, снять с огня и немного остудить. Выложить в кондитерский мешочек. Печенье украсить шоколадом.

35 штук по 126 ккал
Время приготовления 30 мин
Время выпекания 10 мин

(5) Маковые завитки

100 г сливочного масла | 50 г сахара | цедра апельсина | 80 г молотого мака | 2 яйца | 1/2 чайн. ложки разрыхлителя | 180 г муки | 80 г вишневого варенья | ваниль

1. В миске взбить масло в крем. Добавить сахар, ваниль, цедру, мак и яйца, взбить все еще раз в пышный крем. Муку просеять с разрыхлителем, подмешать в масляную смесь. Быстро замесить мягкое пастообразное тесто. Если тесто слишком густое, добавить немного молока. Накрывать тесто и поставить в холодильник на 30 мин.

2. Тесто выложить в кондитерский шприц с зубчатой насадкой. На выстланный пе-



карской бумагой противень отсадить печенье в форме завитков. В середине каждого печенья обратной стороной чайной ложки сделать небольшое углубление и положить в него немного вишневого варенья. Печенье поставить еще на 30 минут в холодильник. Выпекать в духовке при 180 °С 12 мин. Достать печенье из духовки и остудить.

50 штук по 45 ккал
Время приготовления 1 ч 35 мин
Время выпекания 12 мин

(6) Миндальные шары

150 г марципана | 250 г муки | 80 г сахара | соль | 1 яйцо | 100 г рубленого миндаля | 180 г сливочного масла | сахарная пудра

1. Марципановую массу мелко натереть. Муку смешать с сахаром и щепоткой соли, высыпать горкой на рабочую поверхность. В центре сделать углубление, вбить туда яйцо. Добавить марципан и миндаль. Вокруг углубления распределить тертое сливочное масло. Быстро вымесить гладкое тесто, сформовать шар, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 30 мин.

2. Из теста сформовать маленькие шарики. Чтобы они были одинакового размера, сначала раскатать тесто в жгут, затем разрезать его ножом на равные части, каждую из которых скатать в шар. Выпекать в духовке при 180 °С 8–10 мин. Достать из духовки. Еще теплое печенье обвалить в сахарной пудре и остудить.

45 штук по 89 ккал
Время приготовления 1 ч
Время выпекания 10 мин

Дизайнерский шедевр

Автоматическая кофемашина от Krups и Nestle Nescafé® Dolce Gusto® Circolo Flow Stop выполнена в футуристическом стиле и представлена в двух цветах: красном и «титан». С ее помощью вы угостите кофе всех друзей, ведь объем резервуара для воды там 1,2 литра! Помимо 10 традиционных вкусов вы можете побаловать себя и 7 эксклюзивными напитками, например кордадо, капучино айс или эспрессо ристретто.

