

VICTOR PARTAN

Respect pentru oameni și cărți

REȚETELE LUI HAPLEA

20

Rețete de prăjituri alese

PADEA,
2021

EDITURA
SPORT TURISM



Brownies cu mousse de ciocolată - 4



Prăjitură „O noapte la Veneția” - 6



Prăjitură cu cremă fină de caramel și mascarpone - 8



Prăjitură cu vișine și bezea - 10



Prăjitură cu crème patissière - 12



Pavlova cu ganache de ciocolată - 14



Cea mai bună prăjitură (Verdens beste) - 16



Prăjitură cu caramel și budincă de ciocolată - 18



Prăjitură cu frișcă și banane - 20



Negresă cu nucă de cocos - 22



Cheesecake brownies - 24



Cheesecake cremos cu caramel și ciocolată - 26



Prăjitură imperial - 28



Lava cake - 30



Mascotă cu cremă de ciocolată - 32



Mini tiramisu - 34



Negresă cu biscuiți Oreo - 36



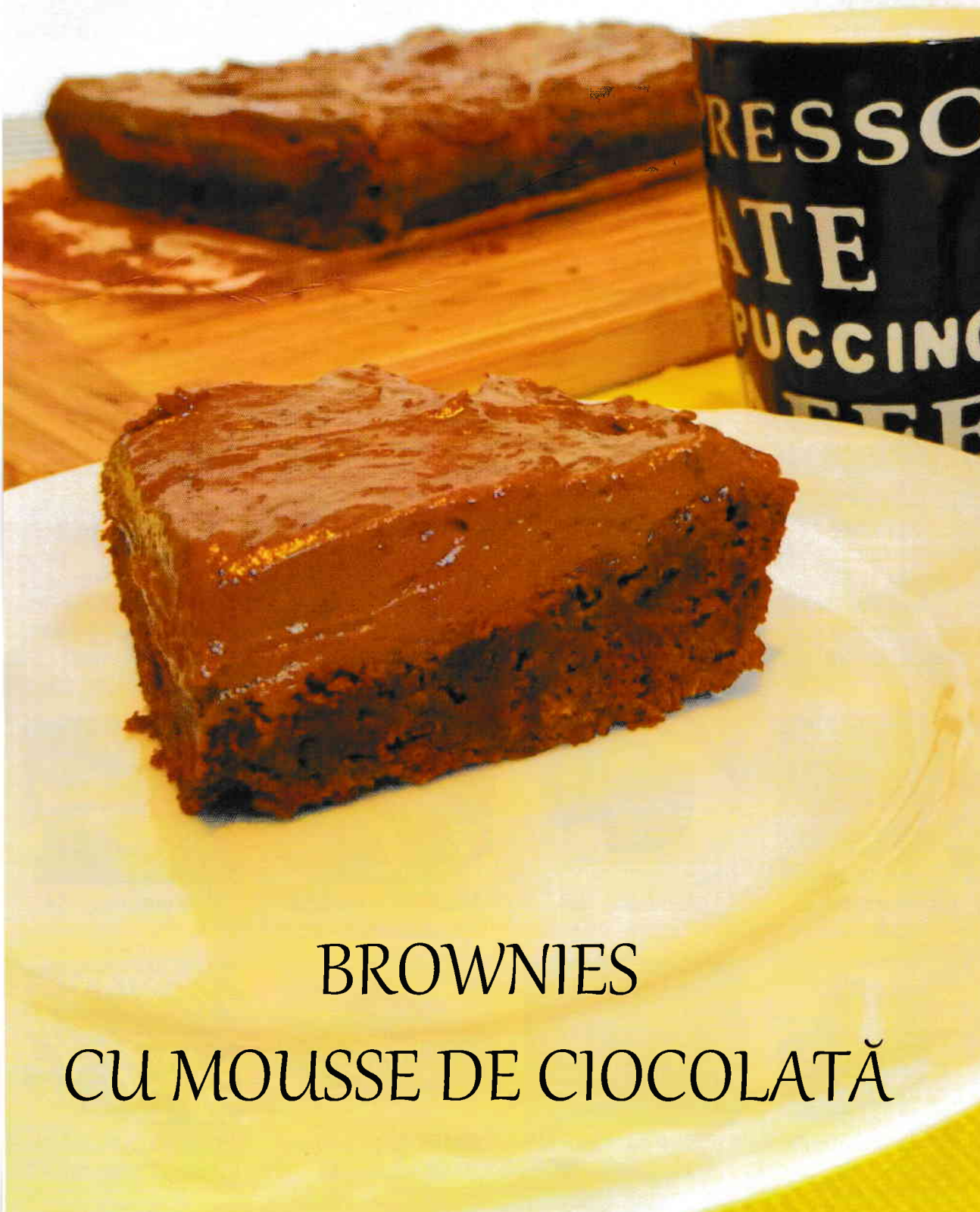
Prăjitură cu portocală și ciocolată - 38



Prăjitură cu cremă de lapte - 40



Prăjitură pufoasă cu fructe de pădure - 42



BROWNIES
CU MOUSSE DE CIOCOLATĂ

Știi marmota ce-nvelea
În staniol ciocolata?
Pentru delicioase mese
Învelește și negrese.

INGREDIENTE pentru blat

- 200 g ciocolată (100 g ciocolată cu lapte, 100 g ciocolată dark)
- 100 g unt
- 100 g zahăr
- 75 g făină
- o jumătate de plic praf de copt
- 3 ouă

INGREDIENTE pentru mousse-ul de ciocolată

- 200 ml frișcă lichidă
- 200 g ciocolată dark (peste 50% cacao)

PLAN DE LUCRU Brownies cu mousse

- Topim pe bain-marie ciocolata cu zahărul și untul, apoi le lăsăm puțin să se răcorească, timp în care separăm albușurile de gălbenușuri.
- Batem spumă albușurile cu 2 linguri de zahăr. Restul de zahăr îl mixăm împreună cu gălbenușurile, până când acestea își dublează volumul.
- Încorporăm ciocolata topită peste amestecul de gălbenușuri.
- Adăugăm apoi făina amestecată cu praful de copt și omogenizăm cu o spatulă de silicon.
- Adăugăm spuma de albușuri și încorporăm ușor, tot cu spatula.
- Turnăm compoziția într-un vas termorezistent (ceramic, dimensiune 30x20 cm) uns cu unt.
- Prăjitura trebuie să „tremure” ușor când o scoatem din cuptor, mijlocul trebuie să rămână moale și ciocolătos.
- O lăsăm să se răcească complet, apoi pregătim mousse-ul de ciocolată.
- Mixăm frișca până când aceasta devine fermă. Topim ciocolata pe bain-marie, apoi o lăsăm să se răcească și o adăugăm treptat peste frișcă.
- Încorporăm cu o spatulă de silicon. Lăsăm la frigider ca să se întărească, apoi întindem mousse-ul de ciocolată astfel obținut deasupra prăjiturii.
- Poftă bună!

PRĂJITURĂ O NOAPTE LA VENEȚIA



Am să-ți dezvălui un secret,
Dar te rog să păstrezi discreția:
Fără să dai bani pe bilet,
Poți savura o noapte la Veneția!

INGREDIENTE pentru blatul de cocos

- 7 albușuri
- 6 linguri de zahăr
- 60 g nucă de cocos
- 6 linguri făină

INGREDIENTE pentru cremă

- 7 gălbenușuri
- 150 g zahăr
- 200 g unt la temperatura camerei
- 5 linguri de lapte

INGREDIENTE pentru blatul de cacao

- 4 ouă
- 4 linguri de zahăr
- 4 linguri făină
- două linguri cacao
- o jumătate linguriță praf de copt

INGREDIENTE pentru ganache

- 150 g ciocolată dark (50 % cacao)
- 50 g unt
- două linguri lapte

PLAN DE LUCRU prăjitură 0 noapte la Veneția

- Pentru primul blat, mixăm spuma, albușurile și, treptat, adăugăm zahărul. Mixăm până când obținem o beza fermă.
- Apoi adăugăm făina și nuca de cocos, pe rând. Încorporăm cu o spatulă de silicon.
- Întindem compoziția obținută într-o formă (35×25 cm) cu pereți detașabili, acoperită cu hârtie de copt.
- Lăsăm deoparte, cât timp preparăm blatul de cacao.
- Pentru cel de-al doilea blat, separăm albușurile de gălbenușuri, mixăm albușurile spumă cu zahărul până obținem o beza fermă. Apoi adăugăm pe rând gălbenușurile și mixăm la viteză mică. Presăram făină, cacao, praf de copt cernute și mixăm tot la viteză mică până se încorporează complet. Aluatul obținut îl turnăm peste cel de cocos.
- Lăsăm aproximativ 20 minute în cuptorul încins la 170 grade, până când blatul trece testul scobitorii. Scoatem apoi blatul din cuptor și îl lăsăm să se răcească complet.
- Pentru cremă, mixăm într-un bol gălbenușurile cu zahărul și laptele, apoi punem pe bain-marie până când obținem consistența unei creme.
- Lăsăm să se răcească complet. Mixăm într-un alt bol untul moale, apoi adăugăm treptat din crema de gălbenușuri (răcită la temperatura camerei) și mixăm până obținem crema. Întindem crema peste blatul de cacao (răcit).
- Pentru ganache-ul de ciocolată, topim pe bain-marie ciocolata, cu untul și laptele.
- Lăsăm să se răcească, apoi întindem peste crema de gălbenușuri.
- Lăsăm la frigider, ca să se întărească glazura de ciocolată și să se întrepătrundă aromele, apoi ne desfășăm.
- Poftă bună!