

LBRIS

We know
books



Norica Bîrzotescu

REȚETE ISTORICE

dulciuri cu ciocolată de Crăciun



CĂMARA
SĂTENCEI

Editura Cămara Sătencei, București, 2021

REȚETE ISTORICE DULCIURI CU CIOCOLATĂ DE CRĂCIUN

Ediție alcătuită și îngrijită de Norica Bîrzotescu

Machetare: Mariana Răbîncă

© copyright Editura Cămara Sătencei

Toate drepturile rezervate.

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

BÎRZOTESCU, NORICA

Rețete istorice : dulciuri cu ciocolată de Crăciun / Norica Bîrzotescu. - București :

Cămara sătencei, 2021

ISBN 978-606-94793-5-3

641.5

Centru de difuzare:



Editura Cămara Sătencei

Str. Târgu Neamț nr. 19A, bl. TS30, ap. 5, sector 6, București

Tel: 0723.32.72.99

E-mail: contact@camarasatencei.ro

Tipărit la Tipografia Everest.

Orice reproducere, totală sau parțială, a acestei lucrări fără acordul scris al editorului este strict interzisă și se pedepsește conform Legii Drepturilor de Autor.

CUPRINS

Mărunte

1. INIMI DE CIOCOLADĂ – 1918	9
2. MACAROANE DE CIOCOLATĂ ȘI NUCĂ DE COCOS – 1920	11
3. BOMBOANE CU CIOCOLATĂ – 1929	13
4. BEȚIȘOARE DE CIOCOLATĂ – 1929	15
5. CASTANE IMITATE – 1929	17
6. PRICOMIGDALE CU CIOCOLATĂ – 1938	19
7. BOMBOANE ARLEZIENE – 1938	21
8. CARTOFI DE CIOCOLATĂ – 1959	23

Mari

9. TORTĂ DE NUCI CU CHOCOLATĂ – 1908	27
10. TORTĂ DE ȘOCOLATĂ – 1914	29
11. TORTĂ DE CIOCOLATĂ CU MIGDALE – 1918	31
12. TURTĂ CU PESMET ȘI CU SIROP – 1921	33
13. PRĂJITURĂ DE ȘOCOLATĂ – 1931	35
14. MAGICIENNE – 1931	37
15. PRĂJITURĂ ZISĂ „SAVOIA” – 1935	39
16. TORTĂ NEÎNSIROPATĂ ȘI FĂRĂ FĂINĂ – 1935	41
17. ECLERURI DE CIOCOLATĂ LOUISE – 1936	43
18. PAIURI DE CIOCOLATĂ CU BANANE – 1936	45
19. SALAM DE CIOCOLATĂ – 1936	47
20. PLĂCINTĂ CU CIOCOLATĂ – 1937	49
21. SPINARE DE CĂPRIOARĂ – 1938	51
22. CUBURI DE CIOCOLATĂ – 1938	53
23. TRUNCHIU DE COPAC – 1938	55
24. GRETA GARBO – 1941	57
25. JERBĂ – 1941	59
26. ZI ȘI NOAPTE – 1941	61
27. FELII DE CACAO – 1943	63
28. LINZER COLORAT (în două culori) – 1943	65
29. TURTĂ DULCE CU CIOCOLATĂ – 1943	67
30. TORT DE NUCI CU CREMĂ DE CIOCOLATĂ – 1959	69
31. CHEC DE CIOCOLATĂ – 1959	71
32. JAPONEZA – 1970	73
33. CHEC MARMORAT – 1971	75
Bibliografie	76



Carte poștală circulantă în România, anul 1913

Mărunte





INIMI DE CIOCOLADĂ

1918

„Mestecăm 5 dca. ciocoladă rasă în spumă tare dela 2 albușe de ou apoi punem 16 dkg zahăr 16 dkg migdale pisate cu coaje cu tot și 56 dkg făină după cît ne trebuie ane face aluat pe care îl întindem ca dosul cuțitului de gros. Tăem din el inimă pe care le vom coace pe o tîniehă unsă după ce le-am uns și pe eale pe deasupra cu albuș de ou. Dacă s-au răcit le putem înbrăca în glazură de ciocoladă. Putem întinde dela început aluatul mai subțire și după ce l-am copt îl ungem pedeoparte cu marmeladă. Lipim inimile una de alta și atunci punem glazură de ciocoladă numai pe o parte.”

Caiet rețete, manuscris, 1918

INIMI DE CIOCOLADĂ

1918

Pentru: 4 persoane • Timp de preparare: 1h 20min

Ingrediente:

- ✕ 50 g ciocolată ✕ 3 albușuri ✕ 160 g zahăr pudră ✕ 160 g migdale
- ✕ 60-70 g făină ✕ puțină sare ✕ puțin unt pentru uns tava
- ✕ câteva linguri marmeladă ✕ glazură de ciocolată

Instrucțiuni:

1. într-un bol așezat deasupra unei oale cu apă, pe foc, se topește ciocolata
2. ciocolata topită se transferă într-un alt vas și se lasă să se răcorească
3. separat, se bat bine 2 albușuri cu puțină sare astfel încât să obținem o spumă fermă
4. în spuma de albușuri se încorporează, puțin câte puțin, ciocolata topită, zahărul pudră și migdalele măcinate cu coajă cu tot
5. se adaugă făina astfel încât să obținem un aluat pe care să îl putem întinde
6. pe o suprafață plană presărată cu făină, se întinde o foaie de aluat de aproximativ 0,5 cm grosime pe care o tăiem cu o formă de inimă
7. se unge bine o tavă cu unt, se așază inimile în tavă, se ung cu albuș de ou și se pun la cuptor
8. când sunt gata, inimile se scot imediat din tavă și se lasă să se răcească
9. inimile se lipesc două câte două cu o marmeladă mai acrișoară (de caise, gutui, coacăze, zmeură etc.)
10. se pregătește o glazură simplă de ciocolată (ciocolată topită cu puțin unt) cu care ornăm pe o parte inimile

Note rețetă:

Imediat după ce le pregătim, inimile sunt destul de crocante însă unse bine cu marmeladă și lipite câte două, devin din ce în ce mai fragede (de a doua zi sunt foarte bune).

INIMI DE CIOCOLADĂ – fursecuri foarte consistente și foarte bune.





MACAROANE DE CIOCOLATĂ ȘI NUCĂ DE COCOS 1920

„1 cutie lapte condensat (Bordens Eagle Brand Milk), 230 gr. nucă de cocos uscată, 1 ceașcă plină de alune, unt de mărimea unui ou, 2 bucăți de ciocolată topită, vanilie. Coaceți încet jumătate de oră.”

Carte de bucate. Culegere de rețete româno-americane,
Elisabeta-Lorîne, est. anii 1920

MACAROANE DE CIOCOLATĂ ȘI NUCĂ DE COCOS

1920

Pentru: 4 persoane • Timp de preparare: 1h 15min

Ingrediente:

- ✕ 800 g lapte condensat ✕ 230 g fulgi nucă de cocos
- ✕ 100 g alune decojite, măcinate ✕ 100 g unt ✕ 300 g ciocolată
- ✕ puțină esență de vanilie ✕ puțin unt pentru uns tava

Instrucțiuni:

1. se topește ciocolata într-un bol așezat deasupra unei oale cu apă, pe foc
2. într-un vas se amestecă cu o lingură laptele condensat cu fulgii de nucă de cocos, alunele măcinate, untul, ciocolata topită și vanilia
3. se ia din compoziție cu o linguriță și se pun grămăjoare într-o tavă unsă cu unt
4. se pune tava la cuptor aproximativ 8 minute (temperatura de coacere 175°C)
5. când sunt gata, se iau imediat din tavă macaroanele și se lasă să se răcească

Note rețetă:

MACAROANE DE CIOCOLATĂ ȘI NUCĂ DE COCOS – foarte ușor și rapid de pregătit. O excelentă combinație de nucă de cocos și ciocolată!





BOMBOANE CU CAFEA SAU CIOCOLATĂ

1927

„Pui într-o tigaie pe foc iute 500 grame de zahăr pisat, 250 grame unt foarte bun, lași să fiarbă un sfert de oră, amestecând într-una apoi adaugi 2 pahare de frișcă sau smântână, două pahare de cafea neagră tare sau de ciocolată; încerci dacă e gata, picurând câteva picături într-un pahar cu apă. Dacă se întărește imediat, e gata; ungi o marmură cu untdelemn, torni și întinzi pe ea compoziția, faci semne cu cuțitul și când e rece desparți în tablete.”

Carte de bucate, D-na A. Petrini, est. 1927

BOMBOANE CU CIOCOLATĂ

1927

Pentru: 6-8 persoane • Timp de preparare: 1h 10min

Ingrediente:

- ✕ 500 g zahăr pudră ✕ 250 g unt ✕ 500 g smântână
- ✕ 400 g ciocolată ✕ puțin ulei pentru uns formele

Instrucțiuni:

1. într-un vas, pe foc, se pun zahărul și untul și se lasă să fiarbă bine (aproximativ 15 minute), amestecând încontinuu
2. se adaugă smântâna și ciocolata ruptă bucățele și se amestecă bine permanent
3. din când în când se încearcă dacă e gata compoziția astfel: se picură câteva picături într-un pahar cu apă și dacă se întărește imediat înseamnă că e totul gata
4. se ung cu ulei forme din silicon specifice Crăciunului și se umplu cu compoziția de bomboane
5. se lasă să se întărească și apoi se scot, se pun pe platou și se servesc

Note rețetă:

Așa cum indică rețeta originală, aceste bomboane pot fi făcute cu cafea în loc de ciocolată.

BOMBOANE CU CIOCOLATĂ – simplu de pregătit, frumoase și foarte gustoase!

