

LBRIS

We know
books

CONCEPT:
ACADEMIA BARILLA

FOTOGRAFII:
ALBERTO ROSSI
CHEF MARIO GRAZIA
CHEF LUCA ZANGA

REȚETE:
CHEF MARIO GRAZIA

TEXT ORIGINAL ÎN LIMBA ITALIANĂ:
MARIAGRAZIA VILLA

GRAPHIC DESIGN:
MARINELLA DEBERNARDI

COORDONARE EDITORIALĂ, ACADEMIA BARILLA
CHATO MORANDI
ILARIA ROSSI
REBECCA PICKRELL

Pasiune pentru ciocolată	pag. 6
Ciocolata, „hrana zeilor”	pag. 8
Patiserie la tine acasă	pag. 12
Sărutul doamnei (Lady’s Kisses)	pag. 14
Cookies cu fulgi de ciocolată	pag. 16
Biscuiți de ciocolată cu alune	pag. 18
Cookies în formă de „S”, cu ciocolată	pag. 20
Cookies cu boabe de cacao	pag. 22
Bezele de ciocolată	pag. 24
Ciocolată „Ochiul boului”	pag. 26
Foițe (tuiles) cu glazură de ciocolată	pag. 28
Delicatese din ciocolată	pag. 30
Ciocolată iute, la cupă	pag. 32
Clătite cu ciocolată	pag. 34
Fondue de ciocolată	pag. 36
Înghețată de ciocolată	pag. 38
Ciocolată Granita (slush)	pag. 40
Ciocolată semifreddo	pag. 42
Creme savuroase pentru servit cu lingurița	pag. 44
Ciocolată și mentă, la pahar	pag. 46
Prăjitură Bonet	pag. 48
Budincă de ciocolată	pag. 50
Cannoli de ciocolată, în stil sicilian	pag. 52
Cremini prăjite cu ciocolată	pag. 54
Spumă de ciocolată cu lapte	pag. 56
Spumă de ciocolată albă cu jeleu de piersici	pag. 58
Spumă de ciocolată amăruie	pag. 60
Profiterol de ciocolată	pag. 62
Budincă de ciocolată	pag. 64
Zuccotto de ciocolată	pag. 66
Zuppa englezească	pag. 68



Snacksuri Gourmet	pag. 70
Batoane de ciocolată cu cereale	pag. 72
Cremă de ciocolată Gianduia	pag. 76
Acadele din orez expandat cu ciocolată	pag. 76
Snacksuri cu ciocolată cu lapte și caramel toffee	pag. 78
Felii de ciocolată	pag. 80
Praline sofisticate	pag. 82
Pupici de ciocolată	pag. 84
Ciocolata lui Hemingway (Cunnesi al rum)	pag. 86
Alune și migdale învelite în ciocolată	pag. 88
Maraschino parmigiani	pag. 90
Salam de biscuiți cu ciocolată	pag. 92
Coji de portocale învelite în ciocolată	pag. 94
Trufe asortate	pag. 96
Prăjituri și tarte delicioase	pag. 98
Tartă cu ciocolată și zmeură	pag. 100
Tartă cu ciocolată și brânză ricotta	pag. 102
Prăjitură de ciocolată cu frișcă și cireșe	pag. 104
Prăjitură de ciocolată cu vin roșu	pag. 106
Tartă de ciocolată cu migdale (Torta Caprese)	pag. 108
Tartă cu piersici, migdale și cacao	pag. 108
Tartă de ciocolată cu pere și ghimbir	pag. 112
Prăjitură de ciocolată cu alune	pag. 114
Prăjitură vieneză	pag. 116
Brioșe de ciocolată, cu portocale și banane	pag. 118
Brioșe de ciocolată	pag. 120
Ruladă de ciocolată	pag. 122
Index alfabetic al rețetelor	pag. 124
Index alfabetic al ingredientelor	pag. 125



SĂRUTUL DOAMNEI (LADY'S KISSES)

INGREDIENTE PENTRU 4 PERSOANE

125 g de făină
125 g de zahăr
100 g alune prăjite
25 g de migdale curățate de coajă
125 g de unt
30 g de cacao
100 g de ciocolată amăruie

MOD DE PREPARARE

Măcinați foarte fin alunele și migdalele, împreună cu zahărul, într-un blender, acționând intermitent butonul. Amestecați apoi într-un bol pudra rezultată și untul, înmuiat la temperatura camerei. Cerneți peste acest amestec, treptat, făina și pudra de cacao, împreună, amestecând din când în când. Înveliți preparatul în folie de plastic și puneți-l la răcit în frigider, 30 de minute. După jumătate de oră, scoateți amestecul din frigider și rulați-l cu un sucitor până obțineți o grosime de aproximativ un centimetru.

Cu ajutorul unei forme de patiserie, tăiați discuri de 1,5-2 cm în diametru și apoi modelați-le cu mâna sub formă de bile (folosind această tehnică, ele vor fi, toate, aproximativ egale). Aranjați biluțele într-o tavă tapetată cu unt și făină (puteți să folosiți hârtie de copt). Puneți la cuptor 15 minute, la 160 °C.

Lăsați biluțele să se răcească, apoi scoateți-le din tavă, așezându-le cu partea mai plată în sus.

Între timp, topiți ciocolata fie într-un cuptor cu microunde, fie prin metoda bain-marie. Lăsați-o să se răcească și, când începe să cristalizeze, turnați-o peste jumătate din numărul total de prăjiturele.

Așezați apoi deasupra cealaltă jumătate și lăsați „sărutul doamnei” să se răcească.



Perioada de preparare: 40 de minute + durata de răcire: 30 de minute
Timpul de coacere: 15 minute. Nivel de dificultate: mediu

LBRIS

We know
books



INGREDIENTE PENTRU 4 PERSOANE

200 g de făină
180 g de fulgi de ciocolată
100 g de zahăr
90 g de unt
un ou
o linguriță de praf de copt
zahăr vanilat
sare

MOD DE PREPARARE

Înmuiiați untul, într-un bol, la temperatura camerei, apoi amestecați-l cu zahărul. Adăugați puțină sare și oul, amestecând.

Separat, cerneți făina, praful de copt și puțin zahăr vanilat.

Adăugați-le peste mixul de unt și ou, frământând până când aluatul devine fin și omogen. La final, amestecați fulgii de ciocolată.

Pe un blat pudrat cu făină, modelați compoziția pentru a obține o ruladă cu diametrul de aproximativ 2,5 cm. Tăiați felii și apoi presați-le ușor, în palme.

Așezați formele obținute în tavă, pe o foaie de copt, la o distanță de minim 2,5 cm una de cealaltă. Presați ușor cu mâna fiecare prăjitură, pentru a ajunge la forma aplatizată, clasică, a cookiesurilor.

Coaceți prăjiturelele în cuptor, 15 minute, la 160 °C.



Perioada de preparare: 20 de minute
Timpul de coacere: 15 minute. Nivel de dificultate: ușor

EBRIS

We know
books



BISCUȚI DE CIOCOLATĂ CU ALUNE

INGREDIENTE PENTRU 4 PERSOANE

125 g de zahăr pudră
25 g de cacao
albușul de la un ou
75 g de alune prăjite, sfărâmate
15 g de amidon de cartofi
3 g de praf de copt
zahăr vanilat

MOD DE PREPARARE

Pe un blat, cerneți laolaltă zahărul pudră, amidonul, praful de copt, pudra de cacao și puțin zahăr vanilat. Amestecați cu albușul de ou până când compoziția devine omogenă și fină, apoi turnați alunele sfărâmate. Presărați făină pe blat și modelați aluatul în forma unei rulade de aproximativ 3 cm diametru. Taiăți apoi felii de 1 cm grosime. Așezați feliile în tavă, pe o foaie de copt (sau tapetați tava cu unt și făină) și apoi puneți-le în cuptor. Coaceți 10-12 minute, la 170 °C. Lăsați dulciurile să se răcească, înainte de a le scoate din tavă și a le servi.



Perioada de preparare: 20 de minute
Timpul de coacere: 10-12 minute. Nivel de dificultate: ușor

LBRIS

We know
books

