

# Trandafiri din măr și Mici Foitaje

ÉLISE DELPRAT-ALVARÈS  
FOTOGRAFII: ALINE PRINCET  
ARANJAMENT: MÉLANIE MARTIN

## CUPRINS



INTRODUCERE .....	5
SFATURI .....	6
TRANDAFIRI <i>cu felii de măr</i> .....	8
BRĂDUȚ <i>cu lămâie și ghimbir</i> .....	10
MINITARTE <i>cu măr și cremă de caramel</i> .....	12
RAZE DE SOARE <i>cu căpșuni și mentă</i> .....	14
BRĂDUȚ <i>cu ciocolată crunchy</i> .....	16
TRANDAFIRI <i>cu banane și ciocolată neagră</i> .....	18
CORNETE <i>cu frișcă de afine</i> .....	20
TRANDAFIRI <i>cu pere și pastă de speculoos</i> .....	22
BRĂDUȚUL <i>Regelui</i> .....	24
TRANDAFIRI <i>à la rose</i> .....	26
RAZE DE SOARE <i>cu ciocolată și lapte de cocos</i> .....	28

RAZE DE SOARE <i>cu fistic</i> .....	30
FOITAJ ÎMPLETIT <i>cu acadele Carambar®</i> .....	32
TRANDAFIRI <i>cu kiwi și sirop de arțar</i> .....	34
INIMIOARE <i>cu smântână și praline</i> .....	36
TRANDAFIRI <i>cu mango, jeleu de lămâie și ghimbir</i> ..	38
TRABUCURI <i>cu mere și migdale</i> .....	40
TRANDAFIRI <i>cu căpșuni și piersici</i> .....	42
RAZE DE SOARE <i>cu cartof dulce, kivi® și arpagic</i> ...	44
BRĂDUȚ <i>cu chutney și rață deshidratată</i> .....	46
RAZE DE SOARE <i>cu vinete și mozzarella</i> .....	48
TRANDAFIRI <i>cu roșii și cimbru (stil pizza)</i> .....	50
STELUȚE <i>cu brânză, mac și busuioc</i> .....	52
BRĂDUȚ <i>cu roșii coppa</i> .....	54

# TRANDAFIRI

## *cu felii de măr*

*Preparare: 20 de minute • Coacere: 40 de minute*  
*Pentru 6 trandafiri*

- 1 lingură de suc de lămâie
- 2 picături de colorant roșu
- 2 mere Pink Lady®
- 1 foaie de aluat pentru foitaj
- 3 linguri de jeleu de mure
- 1 lingură de zahăr pudră

**1** Într-un bol, amestecați sucul de lămâie, colorantul și 200 ml de apă. Tăiați merele în două, fără să le curățați de coajă, scoateți cotoarele și tăiați fructele în lamele fine și egale. Așezați-le în bol, amestecați și încălziți 2 minute la microunde, până când felile devin moi. Scurgeți-le și uscați-le.

**2** Tăiați 6 fâșii de aluat de aprox. 5 cm x 25 cm și ungeți-le ușor cu jeleu, folosind o pensulă. Aliniați 7 sau 8 lamele de măr de-a lungul fiecărei fâșii, astfel încât partea rotunjită să depășească marginea. Împăturiți surplusul de aluat peste mere.

**3** Rulați fâșiile pentru a forma trandafiri și așezați-i în forme de briose unse cu unt. Dați la cuptor pentru 20 de minute, la 180°C (treapta 6). Acoperiți cu o folie de aluminiu perforată și continuați coacerea încă 20 de minute. Lăsați-i la răcit înainte de a-i scoate din forme. Presărați zahăr pudră.

*Sfat*

*È obligatoriu să încălziți felile de măr la microunde pentru a putea lucra ușor cu ele!*

Respecto per il momento di carta



# BRĂDUȚ

## *cu lămâie și ghimbir*



*Preparare: 15 minute • Coacere: 20 de minute*  
*Pentru 1 brăduț (20 de foitaje)*

3 linguri de lemon curd (cremă de lămâie)  
sucul și zeama de la 1/2 lămâie verde  
1 vârf de cuțit de ghimbir pudră  
2 foi de aluat pentru foitaj  
1 gălbenuș  
1/2 linguriță de lapte  
1 lingură de perle de zahăr

**1** Într-un bol, bateți crema și cu suc de lămâie, coaja și ghimbirul. Întindeți o foaie pe o tavă acoperită cu hârtie de copt și ungeți-o cu crema de lămâie. Întindeți cu dosul unei linguri și acoperiți cu a doua foaie.

**2** Decupați conturul brăduțului cu un tăietor de pizza, formând un triunghi mare cu un pătrat la bază, pe post de trunchi. Formați ramurile tăind fâșii egale cu o lățime de 2 până la 3 cm pe cele două părți ale triunghiului. Lăsați un spațiu la mijloc, în prelungirea trunchiului.

**3** Răsuciți fâșiile de foitaj. Ungeți cu gălbenușul amestecat cu lapte și dați la cuptor pentru 20 de minute, la 180°C (treapta 6).

### *Sfat*

*Tăiați resturile de aluat fâșii,  
răsuciți-le și coaceți-le împreună cu brăduțul.*

