

Chocolate mould set / recipes
Formičky na čokoládu / recepty
Stampo per cioccolatini / ricette



Chocolate sweets
Čokoládové bonbony
Cioccolatini

100 g couverture chocolate, 50 g 100% fat

Melt the chocolate in a bain-marie, add fat, mix well and pour the liquid mixture into the moulds. Leave to cool down in the refrigerator and then turn out by pressing lightly on the bottom of the mould. For an impressive appearance, pour both dark and white chocolate into each mould, add a whole hazelnut, ground walnuts, dried or candied fruits, etc. as filling.

100 g čokolády na vaření, 50 g stoprocentního tuku

Čokoládu rozpustíte ve vodní lázni, přidejte tuk, důkladně promíchejte a tekutou směs nalijte do formiček. Nechte ztuhnout v ledničce a poté mírným tlakem na dno formičky vyklopte. Působivého výsledku dosáhnete, pokud budete do jednotlivých formiček střídavě nalévat tmavou a bílou čokoládu, jako náplň přidáte celý lískový oříšek, mleté ořechy nebo sušené či kandované ovoce apod.

100 g di cioccolato couverture, 50 g di burro

Far sciogliere il cioccolato a bagnomaria, aggiungere il burro, mischiare per bene e versare il composto ottenuto direttamente nello stampo. Lasciare raffreddare nel frigorifero e rimuovere i cioccolatini premendo leggermente il fondo dello stampo. Per ottenere un effetto ancora più scenografico, versare all'interno dello stampo sia cioccolato fondente che quello bianco ed all'interno di ogni stampino aggiungere una nocciola intera, noci grattugiate, frutta disidratata o candita, ecc.



Chocolate pralines
Čokoládové pralinky
Praline di cioccolato

130 g couverture chocolate, 25 g butter, 15 g powdered sugar, 3 finely chopped hazelnuts

Melt the couverture chocolate in a bain-marie (water bath). To make the praline filling, mash the butter with the sugar, mix it with 50 g of melted lukewarm chocolate and chopped hazelnuts. Pour the remaining 80 g of melted chocolate into each mould, up to about one half of the mould. Leave the chocolate in the moulds to set for a while but not completely, then spread it evenly to cover also the walls of the mould and leave to set. Add an appropriate amount of melted chocolate over each mould prepared as described above so that it does not exceed the upper rim and pour the rest of the melted chocolate over the filling. Leave to set in the refrigerator over night and then turn out by pressing lightly on the bottom of the mould.

130 g čokolády na vaření, 25 g másla, 15 g práškového cukru, 3 ks jemně sekaných lískových oříšků

Čokoládu na vaření rozpustíte ve vodní lázni. Pralinkovou náplň připravte tak, že nejprve utřete máslo s cukrem, poté je smíchejte s 50 g rozpuštěné vlažné čokolády a sekanými oříšky. Zbylých 80 g rozpuštěné čokolády nalijte zhruba do poloviny každé z formiček. Čokoládu ve formičkách nechte chvíli zatuhnout, ale ne úplně, a poté rovnoměrně rozprostřete i po stěnách formičky a nechte ztuhnout. Do každé takto připravené formičky dejte přiměřené množství pralinkové náplně tak, aby nepřesahovala přes horní okraj a zalijte zbytkem rozpuštěné čokolády. Nechte přes noc ztuhnout v ledničce a poté mírným tlakem na dno formičky vyklopte.

130 g di cioccolato couverture, 25 g di burro, 15 g di zucchero semolato, 3 nocchie tritate finemente

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Per preparare il ripieno delle praline, schiacciare il burro con lo zucchero, mischiare il composto con 50 g di cioccolato tiepido e nocchie tritate. Versare i rimanenti 80 g di cioccolato sciolto direttamente nello stampo fino a riempire circa metà di ogni stampino. Lasciare il cioccolato a riposo nello stampo e poi spargere sopra le noci tritate. Lasciare a riposo in frigorifero per tutta la notte; per rimuovere i cioccolatini premere leggermente sul fondo dello stampo.



Fragrant coconut biscuits
Voňavé kokosky
Fragranti biscotti al cocco

2 boiled egg yolks, 100 g icing sugar, 100 g grated coconut, 2 tbsp rum

Mash the egg yolks with sugar, add coconut and rum. Push the processed material into the moulds and leave to set in the refrigerator.

2 žloutky vařené natvrdo, 100 g moučkového cukru, 100 g strouhaného kokosu, 2 lžíce rumu

Uvařené žloutky utřete s cukrem, přidejte kokos a rum. Zpracovanou hmotu napěchujte do formiček a nechte ztuhnout v ledničce.

2 tuorli di uova sode, 100 g di zucchero a velo, 100 g di cocco grattugiato, 2 cucchiai di rum

Schiacciare i tuorli di uova con lo zucchero, aggiungere il cocco e il rum. Premere il composto ottenuto nello stampo e lasciare riposare in frigorifero.



Milk toffees
Mléčné karamelky
Caramelle al latte

250 g granular sugar, 50 ml sweetened condensed milk

Caramelise sugar in a heated pan. Remove from heat and add sweetened condensed milk (be careful, it will foam). Stir until the milk blends with the caramel. Carefully pour the hot caramel into the moulds, put aside for a while and then leave to set in the refrigerator.

250 g cukru krystal, 50 ml zahuštěného slazeného mléka

Na rozehřáté pánvi zkaramelizujte cukr. Sundejte z plotýnky a přidejte slazené zahuštěné mléko (pozor, začne pěnit). Míchejte, dokud se mléko s karamellem nespojí. Horký karamel nalijte opatrně do formiček, nechte odstát a pak ztuhnout v ledničce.

200 g di zucchero semolato, 50 ml di latte dolce condensato

Caramellare lo zucchero in una padella. Rimuovere la padella dal fornello ed aggiungere il latte condensato (attenzione, tenderà a schiumare). Mescolare fino a quando il latte non si sarà ben amalgamato con il caramello. Versare il caramello caldo all'interno dello stampo, attendere qualche minuto e lasciare riposare in frigorifero.



Cream/strawberry ice cream
Smetanovo-jahodová zmrzlina
Gelatini panna e fragola

200 g fresh strawberries, 2 tbsp sugar, 50 ml whipping cream (at least 30%)

Mix the strawberries with cream and sugar, use spoon to carry them into the moulds and leave to freeze overnight.

200 g čerstvých jahod, 2 lžice cukru, 50 ml smetany ke šlehání (min. 30%)

Jahody rozmixujte se smetanou a cukrem, pomocí lžice přeneste do formiček a nechte přes noc zmrazit.

200 g di fragole fresche, 2 cucchiai di zucchero, 50 ml di panna montata (almeno al 30%)

Mischiare le fragole con la panna e lo zucchero, utilizzare un cucchiaio per inserire il composto ottenuto all'interno dello stampo e lasciare in freezer per tutta la notte.

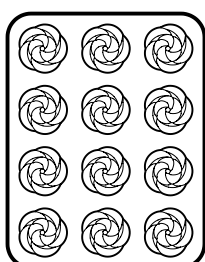


Ice cubes
Ledové kostky
Cubetti di ghiaccio

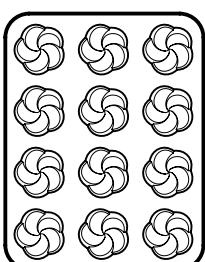
Pour drinking water into the moulds and leave to freeze. For an impressive appearance, add a few drops of coloured syrup into each mould.

Do formiček nalijte pitnou vodu a nechte zmrazit. Působivého výsledku dosáhnete, pokud do každé formičky přidáte několik kapek barevného sirupu.

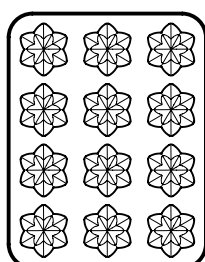
Versare acqua potabile all'interno dello stampo e lasciare in freezer. Per ottenere un effetto ancora più scenografico, aggiungere alcune gocce di sciroppo colorato all'interno di ciascuna formina dello stampo.



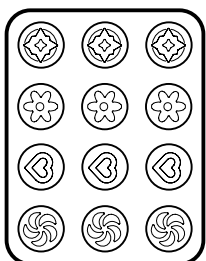
Art.: 629360



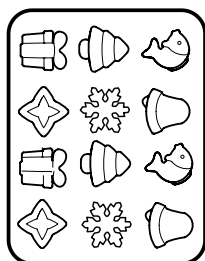
Art.: 629361



Art.: 629364



Art.: 629368



Art.: 629372

▶ || www.tescoma.com/video/629360 📺

www.tescoma.com

