tescoma®

Art: 631650

Delícia

Moulds for coffee beans, 2 pcs, with dipper / Formičky na kávová zrna, 2 ks, s namáčecí lopatkou
Formen für Kaffeebohnen, 2 St., mit Schaufel zum Überziehen / Moules pour grains de café, 2 pcs, avec pelle à tremper
Stampi per cioccolatini a forma di chicchi di caffè, 2 pz / Moldes para bombones grano de café, 2 pzs, con elevador
Molde p/bombons grão de café, 2 pcs, c/concha / Foremki do ziarenek kawy, 2 szt., z łopatką do zamaczania
Formičky na kávové zrná, 2 ks, s namáčacou lopatkou / Формочки для кофейных зерен, 2 шт., с лопаткой для смачивания

en Excellent for making traditional chocolate coffee beans. Made of excellent silicone and resistant plastic; the dipper is made of stainless metal. Dishwasher safe. 3-year warranty.

cs Vynikající pro přípravu tradičních kávových zrn v čokoládě. Vyrobeno z prvotřídního silikonu a odolného plastu, lopatka z nerezavějícího kovu. Vhodné do myčky. 3 roky záruka.

de Hervorragend für die Zubereitung von traditionellen Kaffeebohnen mit Schokoladenüberzug. Aus erstklassigem Silikon und festem Kunststoff hergestellt, die Schaufel aus rostfreiem Metall. Spülmaschinenfest. 3 Jahre Garantie.

fr Excellents pour la préparation des traditionnels grains de café enrobés de chocolat. Fabriqués en silicone de première qualité et en plastique résistant, la pelle est en inox. Peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. 3 ans de garantie.

it Ideale per preparare i tradizionali cioccolatini a forma di chicchi di caffè. Prodotto in silicone di alta qualità e plastica resistente. Lavabile in lavastoviglie. Garanzia 3 anni. Istruzioni per l'uso con ricette incluse all'interno della confezione.

es Excelente para preparar los tradicionales bombones de chocolate con forma de grano de café. Fabricado de excelente silicona y plástico resistente; el soporte elevador está fabricado en metal inoxidable. Apto para lavavajillas. Garantía de 3 años.

pt Excelente para confeccionar os tradicionais bombons de chocolate grão de café. Fabricado em silicone de excelente qualidade, plástico resistente e a concha em metal inoxidável. Pode ir à máquina de lavar louça. 3 anos de garantia.

pl Znakomite do przyrządzania (bez pieczenia) tradycyjnych ziarenek kawy w polewie czekoladowej. Wykonane z jakościowego silikonu i wytrzymałego tworzywa sztucznego, z łopatką ze stali nierdzewnej. Można myć w zmywarce. Gwarancja 3-letnia.

sk Vynikajúce na prípravu tradičných kávových zŕn v čokoláde. Vyrobené z prvotriedneho silikónu a odolného plastu, lopatka z nehrdzavejúceho kovu. Vhodné do umývačky. 3 roky záruka.

ru Отлично подходит для приготовления традиционных кофейных зерен в шоколаде. Изготовлено из первоклассного силикона и стойкой пластмассы, лопатка из нержавеющего металла. Пригодно для посу- домоечной машины. Гарантия 3 года. Инструкция по использованию с рецептами внутри упаковки

en Instructions for use with recipes

Recipes

Chocolate coffee beans (makes 20 large and 40 small coffee beans)
Paste: 250 g fine ground sponge biscuits, 250 g 100% hydrogenated fat, 250 g icing sugar, 150 g finely ground nuts, 2 whole eggs, 50 g cocoa, 15 g dried milk, 2 tbsp rum, 2 tsp ground coffee
Stir all the ingredients into melted cooking fat, mix well until a paste forms and leave to stand.
Coating: 200 g couverture chocolate, 30 g butter, 1 tsp water
Put 2 tsp water into a bain-marie, add crushed chocolate and butter.
Coffee beans making: Roll a ball from the paste and push it into the silicone mould attached to the plastic base. Remove the mould with the paste and turn it out by slightly pressing on its flexible bottom. Scoop the shaped coffee balls with the dipper and dip them in the melted chocolate coating. Keep in refrigerator.

Chocolate coffee beans with filling (makes 20 large and 40 small coffee beans)
Paste: 250 g powdered whole fat milk, 250 g grated coconut, 200 g icing sugar, 6 egg whites
Put all the ingredients into a bowl and mix well until a paste forms.
Coffee filling: 100 g butter, 20 g icing sugar, 10 g cocoa and 5 g ground coffee, 1 tsp rum
Mash butter with sugar, cocoa, coffee and rum to make a thick cream.
Coating: 200 g couverture chocolate, 30 g butter, 1 tsp water
Put 2 tsp water into a bain-marie, add crushed chocolate and butter.
Coffee beans making: Moisten your palm, make an oval cake in it and put some coffee filling in the centre. Fold the cake in and push into the silicone mould attached to the plastic base. Remove the mould with the paste and turn it out by slightly pressing on its flexible bottom. Scoop the shaped coffee beans with the dipper and dip them in the melted chocolate coating.

cs Návod k použití s recepty

Příprava

Kávová zrna v čokoládě (pro 20 velkých a 40 malých kávových zrn)

Těsto: 250 g jemně mletých piškotů, 250 g stoprocentního ztuženého pokrmového tuku, 250 g mletého cukru, 150 g jemně mletých ořechů, 2 celá vejce, 50 g kakaa, 15 g sušeného mléka, 2 lžíce rumu, 2 lžičky mleté zrnkové kávy

Do vlažného rozpuštěného pokrmového tuku vmíchejte všechny ingredience, dobře promíchejte a připravte těsto, které nechte odležet.

Poleva: 200 g čokolády na vaření, 30 g másla, lžička vody

Do vodní lázně dejte 2 lžičky vody, přidejte lámanou čokoládu a máslo.

Příprava kávových zrn: Z těsta vytvořte kuličku a vtlačte ji do silikonové formičky nasazené na plastové základně. Formičku s těstem sejměte a mírným tlakem na její pružné dno kávové zrno vyklopte. Vytvarovaná kávová zrna naberte na lopatku a máčejte v rozpuštěné čokoládové polevě. Uchovávejte v ledničce.

Kávová zrna v čokoládě s náplní (pro 20 velkých a 40 malých kávových zrn)

Těsto: 250 g sušeného plnotučného mléka, 250 g strouhaného kokosu, 200 g cukru moučka, 6 bílků

Do mísy vložte všechny ingredience, důkladně promíchejte a připravte těsto.

Kávová náplň: 100 g másla, 20 g cukru moučka, 10 g kakaa a 5 g mleté zrnkové kávy, lžička rumu

Máslo utřete s cukrem, kakaem, kávou a rumem do husté krémové hmoty.

Poleva: 200 g čokolády na vaření, 30 g másla, lžička vody

Do vodní lázně dejte 2 lžičky vody, přidejte lámanou čokoládu a máslo.

Příprava kávových zrn: Z těsta si v mokré dlani připravte oválnou placičku a do jejího středu dejte trochu kávové náplně. Placičku zavińte a vtlačte do silikonové formičky nasazené na plastové základně. Formičku s těstem sejměte a mírným tlakem na její pružné dno kávové zrno vyklopte. Vytvarovaná kávová zrna naberte na lopatku a máčejte v rozpuštěné čokoládové polevě.

de Gebrauchsanleitung mit Kochrezepten

Zubereitung

Kaffeebohnen in Schokolade (für 20 große und 40 kleine Kaffeebohnen)

Teig: 250 g fein gemahlene Babykekse, 250 g gehärtetes Speisefett, 250 g Kristallzucker, 150 g fein geriebene Nüsse,2 Eier, 50 g Kakaopulver, 15 g Trockenmilch, 2 EL Rum, 2 TL gemahlener Bohnenkaffee

Sämtliche Zutaten in lauwarmes geschmolzenes Speisefett einrühren, gut verrühren und zum Teig verarbeiten, ruhen lassen.

Überzug: 200 g Kuvertüre, 30 g Butter, Teelöffel Wasser

Im Wasserbad 2 Teelöffel Wasser geben, gebrochene Schokoladenstücken und Butter zugeben.

Zubereitung der Kaffeebohnen: Aus dem Teig eine Kugel formen und in die auf die Kunststoff-Unterlage gesetzte Silikonform hineindrücken. Die Form mit Teig abnehmen, leicht auf den biegsamen Boden drücken und damit die Kaffeebohne lösen. Die geformten Kaffeebohnen mit der Schaufel heben und im Schokoladenüberzug tauchen. Im Kühlschrank lagern.

Gefüllte Kaffeebohnen in Schokolade (für 20 große und 40 kleine Kaffeebohnen)

Teig: 250 g Vollfettmilchpulver, 250 g geriebene Kokos, 200 g Puderzucker, 6 Eiweiß

Sämtliche Zutaten in eine Schüssel geben, gründlich verrühren und zum Teig verarbeiten.

Kaffeefüllung: 100 g Butter, 20 g Puderzucker, 10 g Kakaopulver und 5 g gemahlener Bohnenkaffee, 1 TL Rum

Butter mit Zucker, Kakaopulver, gemahlenem Bohnenkaffee und Rum zur dichten cremigen Masse verarbeiten.

Überzug: 200 g Kuvertüre, 30 g Butter, Teelöffel Wasser

Im Wasserbad 2 Teelöffel Wasser geben, gebrochene Schokoladenstücken und Butter zugeben.

Zubereitung der Kaffeebohnen: Aus dem Teig in feuchtem Hand ovales Plätzchen formen, in die Mitte etwas Kaffeefüllung geben. Das Plätzchen einrollen und in die auf die Kunststoff-Unterlage gesetzte Silikonform hineindrücken. Die Form mit Teig abnehmen, leicht auf den biegsamen Boden drücken und damit die Kaffeebohne lösen. Die geformten Kaffeebohnen mit der Schaufel heben und im Schokoladenüberzug tauchen.

fr Mode d'emploi avec recettes

Préparation

Grains de café enrobés de chocolat (pour 20 grands et 40 petits grains de café)

Pâte: 250 g de boudoirs ou biscuits à la cuillère finement moulus, 250 g de margarine 100% végétale, 250 g de sucre glace, 150 g de noix finement moulues, 2 œufs entiers, 50 g de cacao en poudre, 15 g de lait, 2 cuillères à soupe de rhum, 2 petites cuillères de café moulu

Incorporer tous les ingrédients dans la margarine tiède fondue, bien mélanger, préparer la pâte et la laisser reposer.

Glaçage: 200 g de chocolat de cuisson, 30 g de beurre, 2 petites cuillères d'eau

Mettre 2 petites cuillères d'eau dans un bain-marie, ajouter le chocolat coupé en morceaux et le beurre.

Préparation des grains de café: Former une boulette avec la pâte et l'enfoncer dans le moule en silicone installé dans sa base en plastique. Enlever le moule rempli de pâte et démouler le grain de café en appuyant légèrement sur son fond souple. Mettre les grains de café ainsi formés sur la pelle et les tremper dans le glaçage de chocolat fondu. Conserver au réfrigérateur.

Grains de café fourrés, enrobés de chocolat (pour 20 grands et 40 petits grains de café)

Pâte: 250 g de lait en poudre demi-écrémé, 250 g de noix de coco râpée, 200 g de sucre glace, 6 blancs d'œufs

Mettre tous les ingrédients dans un saladier, bien mélanger et préparer la pâte.

Garniture au café: 100 g de beurre, 20 g de sucre glace, 10 g de cacao en poudre, 5 g de café moulu, 1 petite cuillère de rhum

Travailler le beurre avec le sucre, le cacao, le café et le rhum jusqu'à obtenir un mélange homogène crémeux et épais.

Glaçage: 200 g de chocolat de cuisson, 30 g de beurre, 2 petites cuillères d'eau

Mettre 2 petites cuillères d'eau dans un bain-marie, ajouter le chocolat coupé en morceaux et le beurre.

Préparation des grains de café: Mouiller sa main, former une petite galette ovale avec la pâte dans le creux de la main, et placer en son centre un peu de garniture au café. Modeler la galette pour qu'elle enveloppe la garniture et l'enfoncer dans le moule en silicone installé dans sa base en plastique. Enlever le moule rempli de pâte et démouler le grain de café en appuyant légèrement sur son fond souple. Mettre les grains de café ainsi formés sur la pelle et les tremper dans le glaçage de chocolat fondu.

it Istruzioni per l'uso con ricette

Ricette

Cioccolatini a forma di chicchi di caffè (per preparare 20 cioccolatini grandi e 40 cioccolatini piccoli)

Impasto: 250 g di biscotti savoiardi sbriciolati, 250 g di grasso da cucina 100% idrogenato, 250 g di zucchero a velo,150 g di noci macinate finemente, 2 uova intere, 50 g di cacao, 15 g di latte in polvere, 2 tbsp di rum, 2 tsp di caffè macinato

Mescolare tutti gli ingredienti nel grasso da cucina fuso, mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo e lasciarlo lievitare.

Strato: 200 g di cioccolato di couverture, 30 g di burro, 1 tsp di acqua

Mettere 2 tsp di acqua a bagnomaria, aggiungere cioccolato sbriciolato e burro.

Preparare i cioccolatini a forma di chicchi di caffè: Formare una pallina dall'impasto e premerla nello stampo in silicone sulla base di plastica. Rimuovere lo stampo con l'impasto premendo leggermente il suo fondo flessibile. Prendere i chicchi di caffè ottenuti ed intingerli nel cioccolato fuso. Conservare in frigorifero.

Chicchi di caffè al cioccolato farciti (per preparare 20 cioccolatini grandi e 40 cioccolatini piccoli)

Impasto: 250 g di latte in polvere intero, 250 g di cocco grattugiato, 200 g di zucchero a velo, 6 albumi d'uovo.

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare bene fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Farcitura: 100 g di burro, 20 g di zucchero a velo, 10 g di cacao e 5 g di caffè macinato, 1 tsp di rum

Mescolare burro con zucchero, cacao, caffè e rum fino ad ottenere una crema spessa.

Strato: 200 g di cioccolato di couverture, 30 g di burro, 1 tsp di acqua

Mettere 2 tsp di acqua a bagnomaria, aggiungere cioccolato sbriciolato e burro.

Preparare i cioccolatini a forma di chicchi di caffè: Inumidire il palmo della mano, preparare una tortina ovale ed aggiungere un pò di crema di farcitura nel centro. Piegare la tortina su se stessa e premerla nello stampo in silicone sulla base di plastica. Rimuovere lo stampo con l'impasto premendo leggermente il suo fondo flessibile. Prendere i chicchi di caffè ottenuti ed intingerli nel cioccolato fuso.

es Instrucciones de uso con recetas

Recetas

Granos de café de chocolate (para preparar 20 granos de café grandes y 40 pequeños)

Masa: 250 g de bizcocho finamente molido, 250 g 100% grasa hidrogenada, 250 g de azúcar glas, 150 g de nueces finamente molidas, 2 huevos enteros, 50 g de cacao, 15 g de leche evaporada, 2 cucharadas de ron, 2 cucharaditas de café molido

Mezclar todos los ingredientes con la grasa para cocinar derretida, mezclar bien hasta formar una masa y dejar reposar.***Cobertura:*** 200 g de cobertura de chocolate, 30 g de mantequilla, 1 cucharadita de agua

Poner 2 cucharaditas de agua al baño maría, añadir la cobertura de chocolate a trozos y la mantequilla.

Granos de café: Amasar una bola de masa e introducirla en el molde de silicona unido a la base de plástico. Retirar el molde con la masa presionando ligeramente en el fondo flexible. Colocar la masa con forma de granos de café en el soporte elevador y sumergirlas en la cobertura de chocolate derretida. Guardar en el frigorífico.

Granos de café de chocolate con relleno (Para preparar 20 granos de café grandes y 40 pequeños)

Masa: 250 g de leche en polvo entera, 250 g de coco rallado, 200 g de azúcar glas, 6 claras de huevo

Poner todos los ingredientes en un bol y mezclar bien hasta que se forme una masa.

Relleno de café: 100 g de mantequilla, 20 g de azúcar glas, 10 g de cacao y 5 g de café molido, 1 cucharadita de ron

Amasar la mantequilla con el azúcar, el cacao, el café y el ron hasta conseguir una crema espesa.

Cobertura: 200 g de cobertura de chocolate, 30 g de mantequilla, 1 cucharadita de agua

Poner 2 cucharaditas de agua al baño maría, añadir la cobertura de chocolate a trozos y la mantequilla.

Preparar granos de café: Humedecer la palma de la mano, amasar la masa con forma ovalada y poner un poco de relleno de café en el centro. Doblar la masa y colocar en el molde de silicona unido a la base de plástico. Retirar el molde con la masa presionando ligeramente en el fondo flexible. Colocar los granos de café en el soporte elevador y sumergirlos en la cobertura de chocolate derretida.

pt Instruções de utilização com receitas

Receitas

Grãos de café de chocolate (para 20 grãos de café grandes e 40 pequenos)

Masa: 250 g de biscoitos finamente moídos, 250 g gordura 100% hidrogenada, 250 g açúcar de pasteleiro, 150 g nozes finamente moídas, 2 ovos inteiros, 50 g cacau, 15 g leite evaporado, 2 colheres de sopa de rum, 2 colheres de chá de café moído
Misture todos os ingredientes com a gordura derretida. Misture tudo muito bem até obter uma pasta e deixe repousar.

Cobertura: 200 g chocolate de cobertura, 30 g manteiga, 1 colher de chá de água
Coloque 2 colheres de chá de água em banho-maria, acrescente o chocolate aos pedaços e a manteiga.

Fazer os grãos de café: Faça uma bola com a pasta, coloque no molde previamente anexado à base de plástico e pressione. Retire o molde da base e pressione levemente o fundo flexível. Com a concha mergulhe os bombons grãos de café na cobertura de chocolate derretida. Manter no frigorifico.

Grãos de café de chocolate com recheio (para 20 grãos de café grandes e 40 pequenos)

Masa: 250 g leite em pó gordo, 250 g coco ralado, 200 g açúcar de pasteleiro, 6 claras de ovo
Coloque todos os ingredientes numa saladeira, misture bem até obter uma pasta.

Recheio de café: 100 g manteiga, 20 g açúcar de pasteleiro, 10 g cacau e 5 g café moído, 1 colher de chá de rum
Amasse a manteiga com o açúcar, cacau, café e rum até obter um creme espesso.

Cobertura: 200 g chocolate de cobertura, 30 g manteiga, 1 colher de chá de água
Coloque 2 colheres de chá de água em banho-maria, acrescente o chocolate aos pedaços e a manteiga.

Fazer os grãos de café: Humedeça a palma da mão, faça um bolo oval e coloque o recheio no meio. Feche o bolo e coloque no molde previamente anexado à base de plástico. Retire o molde da base e pressione levemente o fundo flexível. Com a concha mergulhe os bombons grãos de café na cobertura de chocolate derretida.

pl Instrukcja użytkowania i przepisy

Przygotowanie

Ziarenka kawy w polewie czekoladowej (20 dużych i 40 małych ziarenek kawy)

Ciasto: 250 g drobno zmielonych biszkoptów, 250 g stuprocentowego, stężonego tłuszczu jadalnego (np. Planty), 250 g cukru - pudru, 150 g drobno zmielonych orzechów włoskich, 2 całe jajka, 50 g kakao, 15 g mleka w proszku, 2 łyżki rumu, 2 łyżeczki mielonej kawy naturalnej
Do lekko ciepłego, roztopionego tłuszczu jadalnego dodać wszystkie pozostałe składniki, dokładnie wymieszaći przygotowane ciasto odstawić w chłodne miejsce.

Polewa: 200 g twardej gorzkiej czekolady, 30 g masła, łyżeczka wody
W łaźni wodnej stopić rozkruszoną czekoladę i masło, dodać 2 łyżeczki wody.

Przyrządzanie ziarenek kawy: Z ciasta uformować kulkę i wcisnąć ją w silikonową foremkę osadzoną na plastikowej podstawie. Zdjąć foremkę z ciastem i przez lekki nacisk na jej elastyczne dno wyjąć ciasteczko. Uformowane ziarenka kawy przełożyć na łopatkę i zamoczyć w roztopionej polewie czekoladowej. Przechowywać w lodówce.

Nadziewane ziarenka kawy w polewie czekoladowej (20 dużych i 40 małych ziarenek kawy)

Ciasto: 250 g pełnego mleka w proszku, 250 g wiórków kokosowych, 200 g cukru-pudru, 6 białek
Wszystkie składniki włożyć do miski, dokładnie wymieszać i przygotować ciasto.

Nadzienie kawowe: 100 g masła, 20 g cukru-pudru, 10 g kakao i 5 g mielonej kawy naturalnej, łyżeczka rumu
Masło utrzeć z cukrem, kakao, kawą i rumem na gęsty krem.

Polewa: 200 g twardej gorzkiej czekolady, 30 g masła, łyżeczka wody
W łaźni wodnej stopić rozkruszoną czekoladę i masło, dodać 2 łyżeczki wody.

Przyrządzanie ziarenek kawy: Z ciasta uformować w mokrej dłoni owalny placuszek, do środka włożyć niewielką ilość nadzienia kawowego. Placuszek zwinąć i wcisnąć w silikonową foremkę osadzoną na plastikowej podstawie. Zdjąć foremkę z ciastem i przez lekki nacisk na jej elastyczne dno wyjąć ciasteczko. Uformowane ziarenka kawy przełożyć na łopatkę i zamoczyć w roztopionej polewie czekoladowej.

sk Návod na použitie s receptami

Príprava

Kávové zrná v čokoláde (pre 20 veľkých a 40 malých kávových zŕn)

Cesto: 250 g jemne mletých piškótov, 250 g stopercentného stuženého pokrmového tuku, 250 g mletého cukru, 150 g jemne mletých orechov, 2 celé vajcia, 50 g kakaa, 15 g sušeného mlieka, 2 lyžice rumu, 2 lyžičky mletej zrnkovej kávy
Do vlažného rozpusteného pokrmového tuku vmiešajte všetky ingrediencie, dobre premiešajte a pripravte cesto, ktoré nechajte odležať.

Poleva: 200 g čokolády na varenie, 30 g masla, lyžička vody
Do vodného kúpeľa dajte 2 lyžičky vody, pridajte polámanú čokoládu a maslo.

Príprava kávových zŕn: Z cesta vytvorte guľku a vtlačte ju do silikónovej formičky nasadenej na plastovej základni. Formičku s cestom zložte a miernym tlakom na jej pružné dno kávové zrno vyklopte. Vytvarované kávové zrná naberte na lopatku a máčajte v rozpustenej čokoládovej poleve. Uchovávajte v chladničke.

Kávové zrná v čokoláde s náplňou (pre 20 veľkých a 40 malých kávových zŕn)

Cesto: 250 g sušeného plnotučného mlieka, 250 g strúhaného kokosu, 200 g práškového cukru, 6 bielkov
Do misy vložte všetky ingrediencie, dôkladne premiešajte a pripravte cesto.

Kávová náplň: 100 g masla, 20 g práškového cukru, 10 g kakaa a 5 g mletej zrnkovej kávy, lyžička rumu
Maslo vymiešajte s cukrom, kakaom, kávou a rumom do hustej krémovej hmoty.

Poleva: 200 g čokolády na varenie, 30 g masla, lyžička vody
Do vodného kúpeľa dajte 2 lyžičky vody, pridajte polámanú čokoládu a maslo.

Príprava kávových zŕn: Z cesta si v mokrej dlani pripravte oválnu placku a do jej stredu dajte trochu kávovej náplne. Placku zaviňte a vtlačte do silikónovej formičky nasadenej na plastovej základni. Formičku s cestom zložte a miernym tlakom na jej pružné dno kávové zrno vyklopte. Vytvarované kávové zrná naberte na lopatku a máčajte v rozpustenej čokoládovej poleve.

ru Инструкция по использованию с рецептами

Приготовление

Кофейные зерна в шоколаде (для 20 больших и 40 малых кофейных зерен)

Тесто: 50 г мелко размолотых бисквитных печений, 250 г стопроцентного гидрогенизированного пищевого жира, 250 г молотого сахара, 150 г мелко размолотых орехов, 2 яйца, 50 г какао, 15 г сухого молока, 2 ложки рома, 2 ложки молотого кофе в зернах
В растопленный теплый пищевой жир добавьте все ингредиенты, тщательно перемешайте, подготовьте тесто и оставьте его отдохнуть.

Глазурь: 200 г кулинарного шоколада, 30 г масла, ложка воды
В водяную баню налейте 2 ложки воды, добавьте ломтики шоколада и масло.

Приготовление кофейных зерен: Из теста сформируйте шарик и вдавите его в силиконовые формочки, установленные на пластмассовом основании. Формочку с тестом снимите и, немного надавив на ее гибкое дно, выдавите кофейное зерно. Сформированные кофейные зерна захватывайте лопаткой и окунайте в растворенную шоколадную глазурь. Храните в холодильнике.

Кофейные зерна в шоколаде с начинкой (для 20 больших и 40 малых кофейных зерен)

Тесто: 250 г сухого цельного молока, 250 г тертого кокоса, 200 г -сахарной пудры, 6 белков
В миску положите все ингредиенты, хорошенько размешайте и приготовьте тесто.

Кофейная начинка: 100 г масла, 20 г сахарной пудры, 10 г какао и 5 г молотого кофе в зернах, ложечка рома
Разотрите масло с сахаром, какао, кофе и ромом до получения густой кремовой массы.

Глазурь: 200 г кулинарного шоколада, 30 г масла, ложечка воды
На водяной бане разогрейте 2 ложечки воды, добавьте ломтики шоколада и масло.

Приготовление кофейных зерен: Из теста на мокрой ладони сформируйте овальную лепешку и на серединуположите немного кофейной начинки. Лепешку заверните и вдавите в силиконовую формочку, установленную на пластмассовом основании. Формочку с тестом снимите и, немного надавив на ее гибкое дно, выдавите кофейное зерно. Сформированные кофейные зерна захватывайте лопаткой и окунайте в растопленную шоколадную глазурь.

UPOZORNĚNÍ: Ochrana autorských práv

Tento návod je chráněn autorskými právy, jejichž nositelem je společnost TECOMA s.r.o. Tento návod je určen výhradně pro osobní a nekomerční užití. Jeho obsah není dovoleno jakkoliv pozměňovat. Porušení tohoto ustanovení bude považováno za zásah do autorských práv se všemi důsledky s tím spojenými.