



## Mleczne tafle czekoladowe

Obok mlecznych tafli czekoladowych nikt nie przejdzie obojętnie, bowiem to właśnie mleczna, a nie gorzka czy biała czekolada zyskała sobie najwięcej zwolenników. Mleczne tafle czekoladowe wprost rozpływają się w ustach, pozostawiając na języku kawałeczki karmelizowanych migdałów i orzechów laskowych do schrupania. Ciekawą alternatywą dla

orzechowych dodatków są gorzkie *Cocoa Nibs* – naturalne, pokruszone ziarna kakaowca, które przełamują słodycz mlecznej czekolady. Jedno jest pewne, mleczne tafle czekoladowe, bez względu na rodzaj dodatków, smakują wyśmienicie.

[Treść przepisu]

## Praliny z ganaszem z pomarańczy

Praliny – ręcznie wykonane czekoladki nie tylko są prawdziwą ucztą dla podniebienia, ale również dla oczu. Błyszczące, o ciekawych kształtach i ozdobione słodkimi dodatkami wyglądają jak prawdziwe minidzieła sztuki. Z tego powodu pralinki idealnie nadają się na prezent. Wystarczy umieścić je w kolorowym kartoniku lub specjalnej foliowej torebce, przewiązać wstążką i oryginalny upominek gotowy! W poniższym przepisie proponujemy klasyczne połączenie gorzkiej czekolady z pomarańczą zabawioną nutą doskonałego likieru, które zachwyca swoją świeżością, przełamując smak ciemnej czekolady.

[Treść przepisu]

## Francuskie verrines

Francuskie verrines to słodkie przekąski zamknięte w przezroczystych kubeczkach. Idealnie sprawdzają się jako poczęstunek podczas bankietów i przyjęć dla większej liczby gości. Verinki, bo tak brzmi spolszczona wersja maleńkich deserów, stwarzają wprost nieograniczone możliwości kompozycji smakowych i wizualnych. W verrines liczy się bowiem nie tylko smak, ale również wrażenie estetyczne. Verinki są kolorowe, warto jednak zadbać o to, by warstwy deseru łączyć ze sobą kontrastowo, wtedy zrobią największe wrażenie. Proponowane przez nas verrines na bazie czekolady z ziaren kakaowców rosnących na ekwadorskich plantacjach, charakteryzują się szczególnie wyrazistym smakiem.

[Treść przepisu]

## **Semifreddo**

Połączenie migdałów z aromatyczną wanilią to pomysł doskonały sam w sobie. Wykorzystanie go w mrożonym włoskim deserze semifreddo jest po prostu skazane na sukces. Wyobraź sobie, jak aksamitno-kremowy deser o odcieniu waniliowym rozplywa się w ustach, pozostawiając na języku przyjemny chłód i karmelizowane migdały do schrupania. Semifreddo możesz serwować jako finalny dodatek do dania głównego lub samodzielny deser. W każdej postaci na pewno będzie smakować równie wyśmienicie.

[Treść przepisu]

## **Lody na patyku**

Oryginalne lody na patyku w odsłonie jogurtowo-egzotycznej. Zdrowe, proste do zrobienia i zaserwowania, a przede wszystkim – przepyszne. Przygotujesz je zaledwie w kilkanaście minut! Połączenie mrożonego jogurtu z owocem liczi i wiśni to jedynie propozycja. Lody na patyku dają bowiem nieograniczone możliwości zestawiania smaków i kolorów w zależności od gustów i upodobań. Jedno jest pewne – jogurtowych lodów na patyku nie znajdziesz w żadnym sklepie, zatem – do dzieła!

[Treść przepisu]

## **Sandwicze lodowe**

Sandwicze lodowe zachwycają swoją oryginalnością i formą podania. Lody umieszczone pomiędzy dwoma ciasteczkami to prawdziwy hit wśród mrożonych deserów. Możesz konsumować je kiedy chcesz i jak chcesz, bez stolika i talerzyka. Sandwicze lodowe w marcepanowej odsłonie zaskakują swoją kremowością z wyraźną nutą aromatu migdałowego w tle. Udekorowane pistacjowym krokantem stanowią apetyczną lodową przekąskę, na którą skuszą się nie tylko miłośnicy marcepanowych smaków.

[Treść przepisu]