

Содержание

Введение 4



6

Слойка с апельсином



9

Круассан с шоколадом и фисташками



12

Вафельные трубочки с шоколадной пастой



15

Венские вафли «Морской бой»



18

Блинные рулетики



22

Ягодная корзиночка с шоколадом



24

Сказочное лукошко с шоколадом и миндалём



26

Крекеры на завтрак



29

Торт «Замок заколдованной принцессы»



32

Эклер «Волшебная палочка»



35

Шоколадные кексы



38

Брауни «Шоколадное чудо»



41

Клубничное тирамису



44

Пончики-мячики



47

Шоколадный мусс с земляникой и жимолостью



50

Шоколадное мороженое с лимонными искорками



53

Шоколадный сэндвич из печенья



56

Печенье «Кошачьи лапки»



61

Сэндвич с шоколадной и банановой пастой



Введение

Привет,
я Зая!



ТЫ ЛЮБИШЬ ШОКОЛАД? А ТЫ ЗНАЕШЬ, что на его основе можно готовить фантастически вкусные десерты? Даже если ты совсем неопытен в кондитерском деле – не беда. Просто возьми шоколадную пасту вместо плитки шоколада. Она идеально подходит для приготовления вкусных и полезных сладостей!

КАКИЕ ДЕСЕРТЫ МЫ БУДЕМ ГОТОВИТЬ?

НА ОСНОВЕ ШОКОЛАДНОЙ ПАСТЫ МОЖНО ГОТОВИТЬ И ГОРЯЧИЕ, И ХОЛОДНЫЕ, И ЗАМОРОЖЕННЫЕ БЛЮДА. Так что ты сможешь угостить всех друзей, и каждый будет доволен. В нашей книге ты найдёшь рецепты слоек, трубочек, рулетиков, кексов, тортов и других интересных десертов.

ЭТО ЕЩЁ И ПОЛЕЗНО!

ШОКОЛАД УЛУЧШАЕТ ПАМЯТЬ, ПОВЫШАЕТ НАСТРОЕНИЕ, ПРИДАЁТ БОДРОСТЬ. Раньше он продавался в аптеках, потому что считалось, что с его помощью можно вылечить многие болезни. А в шоколадной пасте есть ещё и орехи, которые очень



Цици рецепт
на стр. 18 ➡

полезны для здоровья. Так что после твоих десертов у друзей и родных улучшится не только настроение, но и самочувствие!

ПОЛЁТ ФАНТАЗИИ

Ш ОКОЛАДНАЯ ПАСТА ПРЕКРАСНО
СОЧЕТАЕТСЯ С САМЫМИ РАЗНЫМИ

ПРОДУКТАМИ, от вафель и печенья до свежих фруктов и ягод. Ведь намазать её можно на что угодно. Твори, экспериментировать и удивляй друзей и родственников своими кулинарными шедеврами!



Удачи!



Слайка

С АПЕЛЬСИНОМ

Для

солнечного

настроения





8 слоев



20 минут на приготовление
15 минут на выпекание



450 г слоёного
бездрожжевого
теста



7–8 ст. л.
шоколадной
пасты



4–5 ст. л.
апельсинового
джема

совет:

СЛОЁНОЕ ТЕСТО ОБЫЧНО ПРОДАЁТСЯ ЗАМОРОЖЕННЫМ. Размораживать его нужно с умом, чтобы оно не испортилось. Как же это сделать? Освободи тесто от упаковки. Положи тесто на коврик или доску для раскатывания и оставь его на 5 часов. После этого разверни тесто – теперь его можно раскатывать.

1 ВКЛЮЧИ ДУХОВКУ, ЧТОБЫ ОНА НАГРЕЛАСЬ до 200 °С.

Попроси родителей помочь тебе. Размороженное слоёное тесто раскатай скалкой на бумаге для выпечки как можно тоньше.





В шоколадный слой можно добавить дроблёные орешки или семечки, начинка получится хрустящей.

2 ЗРИТЕЛЬНО РАЗДЕЛИ ЛИСТ ТЕСТА

на 5 равных полос. Первую полоску смажь шоколадной пастой, вторую – апельсиновым джемом, затем опять шоколадная полоска, следующая – апельсиновая, и самая последняя – снова шоколадная.



совет:

В ЭТИ СЛОЙКИ МОЖНО ДОБАВИТЬ

немного корицы, она отлично сочетается с шоколадом и апельсинами.

3 ЗАСТЕЛИ ПРОТИВЕНЬ БУМАГОЙ

для выпечки. Скатай смазанное шоколадом и джемом тесто в рулет поперёк полос и нарежь его на шайбочки толщиной 2–3 см. Выложи их на противень срезами вверх на расстоянии 3–4 см друг от друга. Выпекай 15 минут. Попроси взрослых помочь тебе.