

OMNIA
CHEFS SUPPLIER

gusti



Pornește într-o călătorie a gustului ...

REȚETE

Pastry Chef

Irina Elena Apostol

Cozon'Art cu Vinars

By Pastry Chef Irina Elena Apostol

☞ Aluat (tip brișă):

- 500 g făină tip 000
- 20 g drojdie proaspătă (sau 7 g uscată)
- 100 ml lapte călduț (30–35°C)
- 3 ouă întregi
- 80 g zahăr
- 1 plic zahăr vanilat
- 1 praf de sare
- coaja rasă de la 1 portocală sau lămâie
- 150 g unt moale (la temperatura camerei)

☞ Umplură de nucă și cacao:

- 200 g nucă măcinată
- 2 oua
- 50 g cacao neagră
- 120 g zahăr brun (sau alb fin)
- 80 ml lapte fierbinte
- 50 g unt
- 1 linguriță esență de rom (opțional)
- 150 ml vinars
- un praf de sare

☞ Poți adăuga și 50 g ciocolată rasă pentru o textură mai „melty”.

din 2009
ART DESSERT
COFETARIE ARTIZANALA

URMĂREȘTE-NE
pe social media



☛ SCANEAZĂ CODUL ȘI
PRIMEȘTE REȚETA
COMPLETĂ.