

VILLA

GRUDZIEŃ 2012 • CENA 9,90 zł (w tym 8% VAT)

69
NOWOŚCI
NA ZIMĘ

Słodka
historia czekolady

Stylowe dekoracje

*Weselych
Świąt*

Apartament
w stylu art déco

Święta
w górach





NA ZDROWIE

Czekolada zawiera magnez, który pomaga walczyć ze stresem, jesienno-zimową chandrą i złym samopoczuciem, pozytywnie wpływa na nasz układ krwionośny i stężenie neuroprzebieżników w mózgu. Opóźnia zmiany miażdżycowe zapobiegając przez to chorobom niedokrwinnym serca, a także ma działanie antynowotworowe. Pobudza również pracę nerek. To dobry zastrzyk wzmacniająca. A co najważniejsze, ten pyszny smakołyk, za sprawą zawartej w nim endorfiny, poprawia nastrój. Jedzmy więc czekoladę do woli i rozkoszujmy się jej wspaniałym smakiem i aromatem.

1 | 2 Silikonowa forma do pieczenia minibrówni. Dzięki odstępom między wgłębieniami formy, każde ciasteczko można udekorować innymi dodatkami. Można myć w zmywarce. Wym. 29x18,6 cm, wys. 2 cm. Cena 62 PLN. **LEDUVEL**
3 Pudding czekoladowy przygotowany w kuchenke mikrofalowej za pomocą pojemnika MicroPlus wykonanego z tworzywa odpornego na temp. Od -25 do +200 stopni C, średnicy 21 cm i wys. 12 cm. Cena 239,90 PLN. Jajeczny garnuszek o poj. 430 ml, wym. 14x22,4 cm, wys. 6,8 cm. Cena 49,90 PLN **TUPPERWARE** | **4** Czekoladowe słodkości będą prezentowały się efektownie w dekorowanych papilotkach marki Birkmann do pieczenia muffinów w metalowej formie bez tłuszczu. Średnica 7 cm, wys. 4 cm. Cena 19,50 PLN/48 szt. **LEDUVEL**



2



3

PUDDING CZEKOLADOWY

Do przygotowania w kuchenke mikrofalowej:
7 min. 750 Watt/moc 360 W

SKŁADNIKI NA 2 PORCJE:

- 200 ml półtłustego mleka
- 50g tabliczki czekolady
- 2 jajka
- 25 ml cukru

PRZYGOTOWANIE:

Mleko i kostki czekolady podgrzać w mikrofalach w Dzbanku Micro+ przez 2,5 min. / 600W. Po wyjęciu z mikrofal mieszczą aż czekolada równomiernie rozpuści się w mleku. Jajka ubić z cukrem. Dodać je do mleka z czekoladą i ponownie ubić. Przełożyć do Jajecznego Garnuszka. Przykryć i gotować przez 7 min./ 360W. Po ugotowaniu odkryć i pozostawić na trzy min. przed wyjęciem z naczynia.

tekst: Magda Cwikła, zdjęcia: serwisy prasowe firm

Jej czar urzeka ludzi już
od 3000 lat, choć zaledwie od
niespełna 200 lat dostępna jest
w postaci tabliczek i bombonierek.

Wspaniały aromat i smak
czekolady otwiera przed nami świat
egzotycznej obfitości, dając zarazem
posmak mitycznego źródła,
z którego pochodzi.



4



MARKS & SPENCER

CHOCOLATE BAUBLES
CLASSIC ITALIAN MILK & DARK CHOCOLATES
BEAUTIFULLY DECORATED



5

6



HISTORIA

Jej historia sięga kultury Olmeków. Kakao było wtedy przedmiotem niemal mistycznej fascynacji. Starożytne cywilizacje Ameryki Środkowej wierzyły, że drogocenne ziarno jest darem boga Quetzalcoatl – Pierzastego Węża. Otaczono je mitem i legendą. Napój z kakao z dodatkiem chili, pieprzu i innych przypraw był pity przez przedstawicieli klasy rządzącej i kapłanów podczas świętych rytuałów. Ofiarowywano je bogom i używano jako środka płatniczego, a do Europy przywiózł je Krzysztof Kolumb przez... przypadek. Otóż docierając w 1502 roku do wyspy Guanaja u wybrzeży Hondurasu, w zamian za przywiezione towary został obdarowany przez Azteków workiem ziarna kakao. Nie zasmakował jednak w gorzkim napoju. Dopiero kilka lat później, hiszpański konkwistador Hernan Cortez przywiózł ziarno kakao i zapewne też przepis. Niebawem czekolada stała się ekskluzywnym specjałem, zarezerwowanym wyłącznie dla najwyższych klas.

CZEKOLADOWE BROWNIES

SKŁADNIKI:

- 3 tabliczki (300g) posiekanej Lindt Excellence 70% Cocoa
- 1/3 filiżanki (75g) masła
- 3 jajka
- 3/4 filiżanki (150g) cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 filiżanka (120g) mąki
- 1 filiżanka (150g) posiekanych orzechów laskowych

PRZYGOTOWANIE:

Rozpuścić posiekaną czekoladę i masło (mieszając). Zdjąć z ognia i lekko ochłodzić. Ubijać razem jajka, cukier, wanilię i sól do uzyskania jednolitej masy. Dodać roztopioną czekoladę i ubijać. Dodać mąkę i orzechy laskowe – wymieszać. Przełożyć masę do natłuszczonego naczynia i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C. Piec przez ok. 20 min. Oprószyć cukrem po pokrojeniu lub posadzić lodami waniliowymi. Orzechy można zastąpić migdałami.

Z takiej ilości składników otrzymamy ok. 25 małych brownies.

5 Czekoladowe kuleczki o różnych smakach. Cena ok. 35 PLN. **MARKS & SPENCER**

6 Magnesy na lodówkę w kształcie czekoladek prezentują się niezwykle smacznie. Cena 40 PLN. **GLAMSTORE**

CZEKOLADOWY SERNIK EXCELLENCE BLUEBERRY

SKŁADNIKI NA BAZĘ:

- 200g Spekulatius lub innych ciastek korzennych czy zwykłych kruchych herbatników
- 60g Lindt Excellence Blueberry Intense
- 100g tłustego białego sera

SKŁADNIKI NA CIASTO:

- 500g tłustego białego sera
- 100g ricotty
- 150g śmietany
- 120g cukru pudru
- skórka z 1 cytryny
- 2 jaja
- 1 żółtko
- 2 łyżki mąki
- 250g Lindt Excellence Blueberry Intense
- 250g jagód, świeżych lub mrożonych
- szczypta soli morskiej

PRZYGOTOWANIE:

Herbatniki wraz z pierwszą porcją czekolady zmiksować do uzyskania struktury bułki tartej. Rozgnieść 100g sera, dodać kawałki herbatników z czekoladą. Dobrze wymieszać i pokryć całe dno (natłuszczonej i wyłożonej pergaminem) formy do pieczenia. Wygładzić powierzchnię. Włożyć do lodówki. Ser zmiksować na niskich obrotach

aż będzie miękki i bez grudek. Dodać ricotte, skórkę z cytryny, cukier puder i mąkę. Miksować do uzyskania gładkiej konsystencji, dodać jaja i sól. W międzyczasie rozpuścić czekoladę. Półwę serowej mikstury umieścić w misce i mieszać z rozpuszczoną czekoladą. Czekoladową miksturę przełożyć do formy, dokładnie pokryć nią bazę, wygładzić. Następnie pokryć czekoladową miksturą przygotowanym wcześniej serem bez czekolady, ponownie wygładzić. Wierzch posypać jagodami i włożyć ciasto do rozgrzanego do 150°C piekarnika na ok. 60 min. Ciasto jest gotowe kiedy jest twarde przy brzegach, ale nadal miękkie w środku. Po upieczeniu odstawić do wystygnięcia. Następnie przełożyć do lodówki, podzielić na kawałki.

UWAGA

Ciasto najlepiej przygotuj dzień wcześniej, następnego dnia będzie łatwiej je pokroić.





7



8



9

DEGUSTACJA CZEKOLADY

Jak sprawdzić czy czekolada jest dobrej jakości? Przyjrzyjmy się jej – potyskujący wygląd mówi nam o jakości produktu. Zwróćmy uwagę także na kolor. Klasyczna deserowa czekolada może mieć kolor ciemnego mahoni, ale nigdy nie powinna być czarna. Bardzo ważny jest zapach. W pierwszej kolejności powinniśmy wyczuwać kakao. O dobrej jakości mówi także dźwięk łamanej tabliczki. Ma to być krótki lecz słyszalny „trzask”. Teraz już tylko pozostaje rozsiaść się wygodnie i rozkoszować odmiennymi aromatami – goryczą kakao i słodką cukru. Tak jak wino, czekolada ma swój bukiet, powinna ujawniać pełny smak i mocny aromat.



10



11

7 Bombka Lindor Christmas Milk Ball pełna mlecznych pralinek. Cena ok. 26,99 PLN/135 g. **LINDT** | **8** Ręcznie robione, belgijskie, francuskie i szwajcarskie praliny. Zestaw Private daje możliwość wyboru ulubionych smaków. Cena od 19,90 PLN. **CHOCOLISSIMO** | **9** Za pomocą tego przyrządu udekorujemy każdy deser. Można nim też dozować oliwę i sos. Wykonany z silikonu, poj. 0,35 l, wym. 16x14x7 cm. Cena 99,99 PLN. **BAROKKO.PL. GLAMSTORE**

10 Torcik Wedłowski zdobiony motywem świątecznym wykonany z białej czekolady. Zapakowany w eleganckie pudełeczko w kształcie gwiazdy. Waga 250 g. Cena ok. 17 PLN. **E. WEDEL** | **11** Tort Szwarzwaldzki z ciasta biskoptyowego nasączonego wiśniówką. Przekładany bitą śmietanką z kakao i kawalkami wiśni w alkoholu. Cena 80 PLN (mały), 120 PLN (duży). **A. BILKLE**