

LAROUSSE

Посластичарство за деце!

Рецепти мајстора посластичарства
Пјер-Доминика Сесијона



Фотографије
Бетине Бринкман





Уредник посебно захваљује на учешћу:

Амбри, Ана-Карли, Анаис, Арсену, Естер, Жили, Жилијану, Жозефу, Ирис, Лили, Лоли, Лори, Луу, Лу-Ани, Маријусу, Ноеми, Пији, Полини, Сизани, Тому и Шарлу

Хвала Академији пет чула

Улица Роајал

75008 Париз

<http://www.academiecingsens.com>

Хвала Гију Дегрену на љубазној помоћи.

Нутела® је робна марка компаније Фереро

Тагада® је робна марка компаније Харибо



CIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

СЕСИЈОН, Пјер-Доминик

Посластичарство за клинце! : рецепти
мајстора посластичарства Пјер-Доминика
Сесијона / фотографије Бетине Бринкман ;
[превод Гордана Бреберина]. - Београд :
Лагуна, сор. 2010 (Кина). - 61 стр. :
илустр. ; 28 см

Превод дела: La pâtisserie des petits! /
Pierre-Dominique Cécillon. - Тираж 3.000.

ISBN 978-86-521-0608-0

641.5(083.12)(02.053.2):664.68

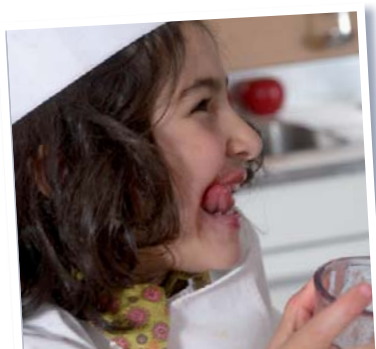
а) Куварски рецепти - Посластице
COBISS.SR-ID 179143948



Садржај



Тортице од спекуласа с малинама	стр. 4	Палачинке с лимуновом кором	стр. 32
Чоколадни кекс	стр. 6	Мафини с комадићима чоколаде	стр. 34
Воћни ражњићи и чоколадна супа с ванилом	стр. 8	Човечуљи од мирисног теста	стр. 36
Кремасте тортице од чоколаде	стр. 10	Чесница	стр. 38
Миленин хрскави кекс са шећером	стр. 12	Корпице с крушкама преливеним чоколадом	стр. 40
Мадленице које се топе у устима	стр. 14	Тортице од лимете или лимуна	стр. 42
Чоколадни колач с банамама	стр. 16	Шарлота с јагодама и бомбонама тагада	стр. 44
Преврнут колач с мангом	стр. 18	Моји другари од гриза	стр. 46
Тортице са чоколадом и малинама	стр. 20	Тирамису на мој начин	стр. 48
Колач с лимуном	стр. 22	Пишкотице	стр. 50
Јулијине чоколадне лоптице	стр. 24	Крем од сира са јагодама и кајсијама	стр. 52
Принцес-крофне са чоколадом	стр. 26	Пишкоте посуте какаоом	стр. 54
Моја торта с чоколадним преливом	стр. 28	Ролат с нутелом	стр. 56
Марокански специјалитет: палачинке мелауи	стр. 30	Принцеза-торта	стр. 58
		Торта у облику аутомобила	стр. 60





Лак рецепти
За 6 особа


Припрема: око 20 мин

Прибор: миксер или
жица за мућене

САСТОЈЦИ:

1 паковање од
24 спекуласа

100 г путера

 слатке павлаке
(24 цл)

 шећера (45 г)

2 паковања малина



Набави 24 спекуласа.



Изирви кекс.



Умутим слатку павлаку
иако да се претвори у
шлај.

Портице од спекуласа с малинама

1 Виљушком изирви спекулас у чинији. Стави пунтер на 1 минути у микроталасну пећницу подешену на јачину 425 да се размекша. Онда га убаци у изирвљени спекулас. Добро измешај.

2 Развуци оклајцом добијено тесито на провидној фолији, па га прекриј још једним слојем провидне фолије за домаћинство. Остави тесито у фрижидеру око 10 минута да се охлади.

3 За то време умути слатку павлаку жицом или миксером док се не претвори у шлај, па пажљиво додај шећер.

4 Извади тесито из фрижидера и скини провидну фолију. Исеци тесито на неколико правоугаоника дуже странеце од 8 до 10 центиметара.

5 На први правоугаоник стави слој шлаја, па слој малина, а онда га прекриј другим правоугаоником, преко кога ћеш иакође ставити слој шлаја и на крају неколико малина.

Варијанте

Уместо спекуласа можеш да користиш бим-бер или неки други слатан кекс.

Увага!
Ако се много журиш, можеш да употребиш смрзнуте малине.



Прекриј шестом шлагом.



Догај малине.



Онда све то прекриј шестом.



Лак рецепт

За 4 особе

Припрема: 15 мин

+ 10 мин у фрижидеру

Печење: 10 мин

Употреба печнице



Прибор: миксер

Чоколадни кекс

САСТОЈЦИ:

180 грама путера

 смеђег шећера (200 г)

 брашна (250 г)

 горког какао (15 г)

 белог шећера (90 г)

- 1 Замолм некој одраслој да загреје печницу на 180°.
- 2 Сипај у чинију све састојке осим белог шећера и мешај их ручно или помоћу миксера око 10 минута тако да добијеш чврсто тесто.
- 3 Подели тесто на четири дела.
Уваљај сваки део на равну површину тако да добијеш четири кобасице.
Увиј их у провидну фолију.
Остави их у фрижидеру 10 минута, колико је отприлике потребно да се тесто стегне.
- 4 Извади кобасице од теста из фрижидера и уваљај их у бел шећер.
Исеци их на полупиће дебеле отприлике 1 центиметар.
- 5 Поређај полупиће на плех намазан путером.
Замолм некој одраслој да их пече око 10 минута на 180°.

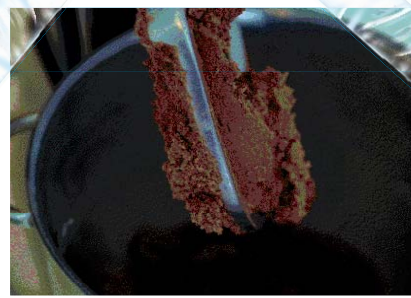
Варијанта:

Бели шећер можеш да замениш шареним првицама за коларе!

Уака!
Зодај мало
цимента у тесто и
биће још боље!



Сипај састојке у велику чинију.



Мешај састојке око 10 минута.



Умеси тесто тако да добије облик кобасице.



Уваљај га у бели шеќер.



Исеци га на колутиће.



Поређај колутиће на
плет да би се испекли.