

УДК 641.55
ББК 36.997
Г74

Г74 **Готовим с пастой Нутелла!** Быстро и о-о-очень вкусно. — Москва : Эксмо, 2016. — 64 с. : ил. — (Кулинария. Юный шеф-повар).

ISBN 978-5-699-87815-4

Кто не любит шоколадную пасту! Ее любят все, и ты тоже! А знаешь, сколько всяких вкусностей можно с ней сделать? В этой книжке ты найдешь кучу замечательных рецептов и научишься делать самые шоколадные на свете пирожные, тортики, вафли и даже мороженое!

И не забудь: если в процессе готовки тебе попадется что-то сложное, не стесняйся попросить помощи у родителей!

УДК 641.55
ББК 36.997

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

**ШОКОЛАДНАЯ 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**



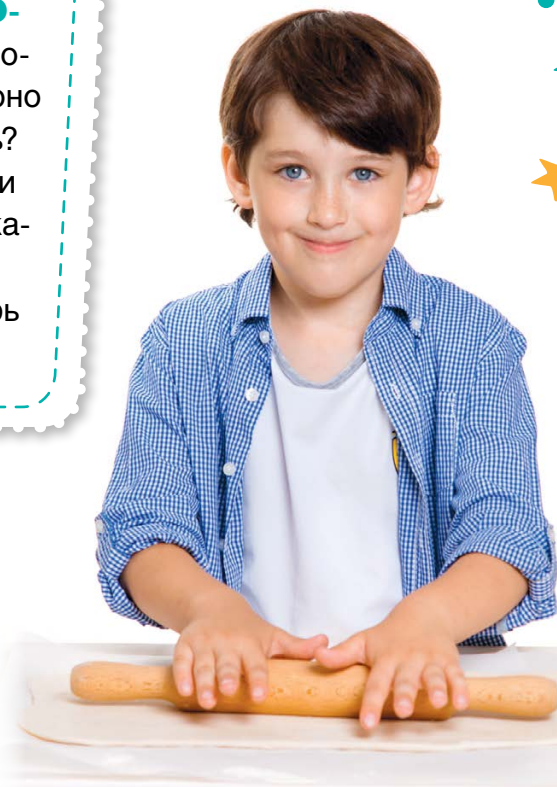
**4–5 ст. л.
апельсинового
джема**

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 БУ-МАГОЙ

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.



Круассан

С ШОКОЛАДОМ И ФИСТАШКАМИ

На завтрак
для утончённых леди



Смотри рецепт на стр. 10 ➡➡



8 круассанов



30 минут на приготовление

20 минут на выпекание



**500 г слоёного
бездрожжевого
теста**



**8 ст. л.
шоколадной
пасты**



**2–3 ст. л.
дроблёных
фисташек**



**1 желток
куриного
яйца**



совет:

**МОЖНО ЗАМЕНИТЬ
ШОКОЛАДНУЮ ПАСТУ**

шоколадно-ореховой, будет
ещё вкуснее.



**1 ПОПРОСИ РОДИТЕЛЕЙ НА-
ГРЕТЬ ДУХОВКУ** до 200 °С.

Дроблёные фисташки обжарь на сухой сковороде примерно 5 минут, это нужно для усиления орехового вкуса.



Раскатывать
теста —
увлекательный
процесс.



2 РАСКАТАЙ СКАЛКОЙ размороженное слоёное тесто в прямоугольник толщиной 5 мм.

3 ВЫРЕЖИ ИЗ РАСКАТАННОГО ТЕСТА 8 одинаковых длинных треугольников. С самой короткой стороны треугольника положи на тесто 1 ст. л. шоколадной пасты, посыпь дроблёными фисташками и сверни треугольник в трубочку.



4 ВЫЛОЖИ КРУАССАНЫ НА ПРОТИВЕНЬ, смажь их взбитым желтком и выпекай в духовке 20 минут. Попроси родителей помочь тебе.

Вафельные трубочки

С ШОКОЛАДНОЙ
ПАСТОЙ

Прибавляющие



силу

волшебную