

Праздничное настроение



Чай с пышной молочной пеной и нежный творожный крем в домашних пирожных, такие же белые, как сугробы за окном, и такие же уютные, как елка со знакомыми с детства игрушками. Создайте себе праздничное настроение накануне Нового года.

Заварные кольца со сливочным пряным кремом

15–18 штук

Что нужно:

заварное тесто (см. стр. 85) • 300 мл сливок Parmalat 35% • 100 г творога • 3 ст. л. гречишного меда • 6–8 кофейных зерен • 3 звездочки бадьяна • половина палочки корицы • сахарная пудра

Что делать:

Из бадьяна достать блестящие семена, положить в кофемолку, добавить кофейные зерна и корицу, смолоть в порошок. Творог протереть через сито, добавить пряный порошок и мед, растереть до однородности, оставить под пленкой на 1 ч. Испечь кольца. Заварное тесто положить в кондитерский мешок с насадкой №6. Застилать пергаментом два

противня, отсадить тесто в виде колец диаметром примерно 6 см. Выпечь заготовки (см. стр. 85), остудить. Очень холодные сливки взбить в стойкую пену. Лопаткой смешать творожную массу и сливки, наполнить получившейся массой кольца через небольшое отверстие сбоку. Посыпать сахарной пудрой и подать.

Чай латте

2 порции

Что нужно:

400 мл молока Parmalat 1,8% • 2 ч. л. листового черного чая • 3 ст. л. коричневого сахара • 2 палочки корицы • 6 корочек кардамона • 2 горошины душистого перца • 0,5 ч. л. имбирного порошка

Что делать:

Смешать в кастрюле сахар, имбирный порошок, раздавленные корочки кардамона, горошины перца и 1/3 стакана холодной воды, довести до кипения. Влить молоко, положить разломанную корицу, варить на слабом огне 4 мин. Заварочный чайник обдать кипятком, положить чай, залить молоком со специями. Закрыть крышкой и полотенцем, настаивать 5 мин. Разлить по чашкам и подать.



В натуральном коровьем **молоке Parmalat** нет сухого молока и консервантов. Оно выпускается в удобной современной упаковке, что позволяет аккуратно его наливать, не разбрызгивая ни капли. Благодаря высокому качеству молока, из которого приготовлены **сливки Parmalat 35%**, они удивительно легко взбиваются и прекрасно держат форму. А мягкий сливочный вкус сделает любой десерт по-настоящему изысканным.