Kraków, 10 grudnia 2019 r.

Informacja prasowa

**Przepisy na świąteczne ciasta od hotelowego Mistrza Cukiernictwa**

**Świąteczną atmosferę zauważyć można już w przestrzeni publicznej i w domowych rozmowach na temat logistycznej części świąt. Większość z nas rozgląda się za ostatnimi prezentami dla najbliższych jak i za przepisami, które podbiją podniebienia biesiadników. Poznaj 2 przepisy prosto od Mistrza Cukiernictwa hotelu Novotel Kraków Centrum.**

Wszyscy lubimy dania świąteczne, ale najwięcej z nas z utęsknieniem czeka na czas deseru. Makowce, pierniki i miodowniki to niepodważalnie najważniejsze wypieki świąteczne, często jednak mamy także ochotę wykorzystać okazję i zaskoczyć zarówno gości, jak i domowników nowym pomysłem. Z pomocą przychodzi Artur Pyla, z dwoma wspaniałymi przepisami na trio świąteczne oraz czekoladowego zawijańca.

**Zawijaniec czekoladowy**

Biszkopt

8 jajek

120g cukru

120g mąki

40g kakao

4 łyżki cukru pudru

przyprawa do piernika

Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Oddzielić białka od żółtek i ubić je mikserem, aż staną się lekkie i puszyste. Stopniowo dodawać cukier i ubijać do momentu, gdy się rozpuści. Łyżką kuchenną dodawać po kolei, partiami, przesianą mąkę, kakao oraz przyprawę.

Rozprowadzić równomiernie na papier i piec przez 8 min.

W czasie, gdy ciasto się piecze rozłożyć papier pergaminowy i posypać dużą ilością cukru pudru. Po upieczeniu obrócić ciasto do góry nogami na cukier, pozostawić, dopóki nie wystygnie, a następnie obrócić i ściągnąć papier.

Ciasto następnie nakrapiamy

Nakropka

200ml wody

90g cukru

rum

Składniki połączyć, dodać przyprawę piernikową i wszystko zagotować. Nakrapiamy tym biszkopt.

Krem czekoladowy

250ml śmietany

250g czekolady

50g cukru

Likier grand marinie

5g żelatyny

500g śmietany 30%

Czekoladę połamać na mniejsze części i wrzucić do miski, następnie należy zagotować mleko z cukrem, wlać je do czekolady na 3 razy i wymieszać na jednolitą masę. Śmietanę ubić i dodać do uprzednio przygotowanej masy z czekoladą, gdy osiągnie temperaturę 38-40 stopni Celsjusza, a na końcu dodać likier. Delikatnie pomieszać do połączenia się składników. Gotową masę należy nałożyć na biszkopt i zwinąć całość w roladę, posmarować ją czekoladą obsypać wiórkami czekoladowymi.

**Świąteczne trio -** mus orzechowy/custard pomarańczowy/krem czekoladowy na kruchym dysku

Mus orzechowy

100g śmietany

30g cukru pudru

4g żelatyny - namoczyć

50g śmietany

150g masła orzechowego

Śmietanę ubić z cukrem pudrem, podgrzać, dodać żelatynę i dodać do śmietany, wszystko razem wymieszać z pozostałymi składnikami i wlać do formy silikonowej.

Custard pomarańczowy

100g soku z pomarańczy

250g masła

Rozpuścić

125g cukru kryształu

5 żółtek

1 jajko

Roztopić masło, utrzeć cukier z żółtkami oraz jajkiem, dodać do masła wraz z sokiem z pomarańczy i wszystko podgrzać cały czas mieszając do momentu zgęstnienia. Następnie przygotowaną masę należy schłodzić i rozprowadzić na formie z czekoladowym musem.

Krem czekoladowy

100g śmietany

Podbić delikatnie

50g śmietany

50g czekolady

4g żelatyny namoczyć

Najpierw należy namoczyć żelatynę, a 100g śmietany delikatnie ubić. W rondelku o grubym dnie rozpuścić czekoladę z 50g śmietany i połączyć ze sobą wszystkie komponenty, następnie rozlać na papier i przewałkować na cienki blat, delikatnie przymrozić i wykroić krążki oraz nałożyć na końcowy mus. Wszystko razem połączyć zalać resztę foremki z musem i custardem.

Kruchy dysk

15g płatki kukurydziane

10g masło orzechowe

10g masło

15g czekolada ciemna

Płatki kukurydziane oraz masło orzechowe wymieszać w misce i zamrozić, następnie po wyjęciu rozwałkować, ułożyć na formie. Czekoladę roztopić z masłem i polać nią formę. Po ostygnięciu wyjąć z formy i podawać pokrojone w kostkę, plastry lub wykrojone w koło.

novotel.com/ mercure.com/ ibis.com*/ accorhotels.com*

**Kontakt dla mediów:**

Wojtek Kogut, Guest Experience Manager Kraków, tel. 502 198 294
E-mail: Wojciech.Kogut@accor.com

Maria Stefańska, 38PR&Content Communication, tel. 512 499 686

e-mail: maria.stefanska@38pr.pl