



Segafredo[®]
— ZANETTI —

Przepisy na dania i napoje kawowe

Od fanów Segafredo

Dyniowy sernik na chrupiącym migdałowym spodzie z kawową bitą śmietaną i słonym karmelem

SKŁADNIKI:

Przyprawa korzenna:

1 łyżeczka cynamonu
1 łyżeczka sproszkowanego imbiru
1 łyżeczka gałki muszkatołowej
szczypta chili (np. pieprz cayenne)

Puree z dyni hokkaido:

1 dynia hokkaido

Słony karmel:

250 g cukru
80 g masła
200 ml śmietanki 30%
pół łyżeczki soli morskiej

Kruchy spód:

100 g mąki
25 g migdałów
50 g cukru trzcinowego
80 g masła
spora szczypta soli morskiej

Masa serowa:

180 g puree z dyni hokkaido
500 g mascarpone
250 g twarogu półtłustego
250 g serka typu Philadelphia
170 g cukru trzcinowego

3 łyżeczki ekstraktu waniliowego
50 g roztopionego masła
pół łyżeczki kurkumy
2,5 łyżeczki przyprawy korzennej
3 jajka
3 żółtka
2 łyżki mąki ziemniaczanej
1 łyżka mąki pszennej

Śmietanka o smaku kawy:

3 łyżeczki grubo zmielonej kawy
200 g śmietanki 30%

PRZYGOTOWANIE:

Przyprawa:

Wszystkie składniki do przyprawy korzennej wymieszaj.

Puree z dyni hokkaido:

Dynię umyj, pokrój na mniejsze części, usuń wnętrze. Ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Rozgrzej piekarnik do ok. 185 stopni. Piecz dynię ok. 35 minut, do momentu aż będzie miękka. Upieczoną dynię wystudź, a następnie obierz ze skóry. Możesz zrobić to niedokładnie, ponieważ dynia Hokkaido ma miękką skórkę po upieczeniu. Zmiksuj za pomocą blendera ręcznego na gładki mus.

Kruchy spód:

Patelnię z grubym dnem rozgrzej na średniej mocy palnika, wsyp cukier i podgrzewaj. Cukier musi się rozpuścić, grudki rozetrzyj szpatułką. Płynny cukier powinien mieć bursztynowy kolor. Uważaj, aby się nie przypalił, bo będzie gorzki. Do rozpuszczonego całkowicie bursztynowego cukru dodaj masło, mieszaj do połączenia. Na koniec dodaj śmietankę i wymieszaj, ciągle podgrzewając do uzyskania gładkiego sosu. Dodaj sól i wymieszaj. W miarę studzenia karmel będzie gęstniał.

Wszystkie składniki połącz mikserem lub dłońmi. Tortownicę o średnicy 23 cm wyłóż papierem do pieczenia, ułóż przygotowane ciasto i rozłóż równomiernie w formie. Schowaj do lodówki na ok. 30 minut. Piecz ok. 25 minut w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku. Wystudź, aby było chrupkie.

Masa serowa:

Wszystkie składniki umieść w misce. Za pomocą ręcznego blendera „zyrafy”, zblenduj do uzyskania gładkiej masy. Staraj się nie wyciągać blendera ponad powierzchnię masy, żeby jej nadmiernie nie napowietrzył (nie chcemy, aby sernik wyrósł). Gotową masę wylej na wystudzony spód migdałowy. Piekarnik nagrzej do ok. 190 stopni, na dnie ułóż naczynie żaroodporne z wrzątkiem, na środkowym piętrze wyłóż sernik. Piecz ok. 45 minut. Po tym czasie wyłóż piekarnik i uchyl drzwi, by sernik stopniowo studzić. Po ok. 20 minutach w otwartym piekarniku wyjmij na blat, a gdy wystygnie, schowaj na kilka godzin lub całą noc do lodówki.

Dzień przed podaniem sernika przygotuj śmietankę o smaku kawy:

Ziarna kawy Segafredo zmiel na grubo. Do garnuszka wlej 200 g śmietanki 30%, dodaj 3 łyżeczki grubo zmielonej kawy i zagotuj, mieszając. Wystudź i schowaj do lodówki. Na następny dzień przelej śmietankę przez sito lub gazę, aby pozbyć się kawowych fusów. Dodaj łyżkę cukru pudru i ubij na sztywno. Od razu udekoruj zimny sernik. Na koniec polej obficie słonym karmelem.

PRZEPISY KONKURSOWE Z OKAZJI JUBILEUSZU MARKI

Krem dyniowy z kruszonką korzenno-kawowo-orzechową

SKŁADNIKI:

Krem:

4 łyżki oliwy z oliwek
700 g obranej dyni
300 g obranych ziemniaków
2 cebule
główka czosnku
gałązka świeżego rozmarynu
1 cm imbiru
1 l bulionu warzywnego
szczypta suszonych płatków chilli
pół świeżej papryczki chilli
sól morska do smaku
4 łyżeczki mascarpone

Kruszonka:

3 łyżki płatków owsianych
4 łyżki espresso
garść orzechów włoskich
1 łyżka masła
1 łyżka miodu
szczypta cynamonu

PRZYGOTOWANIE:

Dynię pokrój w plastry i ułóż na blaszce razem z czosnkiem (czosnku nie obieraj). Piecz w temperaturze 180 stopni przez około 40 minut, do miękkości dyni. Do dużego garnka wlej oliwę. Podsmaż cebulę pokrojoną w kostkę, imbir i chilli w plasterkach. Dodaj ziemniaki pokrojone w kostkę oraz gałązkę rozmarynu. Smaż przez chwilę. Całość zalej bulionem i gotuj do miękkości ziemniaków. Dodaj przyprawy, upieczoną dynię i czosnek obrany po upieczeniu. Wymij rozmaryn, na pewno oddał już cały swój aromat. Zupę zblenduj.

Przygotuj teraz kruszonkę. Rozpuść masło z miodem i cynamonem. Płatki owsiane zalej espresso. Wymieszaj z grubo posiekanymi orzechami. Wszystkie składniki kruszonki połącz i przełóż na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz około 10 minut w temperaturze 180 stopni, do zarumienienia.

Zupę wlej do głębokich talerzy, nałóż po łyżeczce mascarpone, posyp wystudzoną kruszonką. Można udekorować całość świeżym rozmarynem.

Banoffee

Pianka bananowa, galaretka z kawy, słony karmel i śmietanka z cynamonem (przepis na 8 filiżanek do espresso)

SKŁADNIKI:

Pianka bananowa:

2 banany
szklanka mleka
2 łyżeczki żelatyny
łyżeczka cukru

Galaretka kawowa:

3 kawy espresso (150 ml)
1,5 łyżeczki rozpuszczonej żelatyny

Słony karmel:

1,5 tabliczki czekolady karmelowej
100 ml śmietanki 30%
sól morską

Śmietanka z cynamonem:

400 ml śmietanki 30 %
łyżka cukru drobnego
cynamon
jadalne złoto (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE:

Banany zmiksuj z mlekiem i cukrem. Dodaj rozpuszczoną żelatynę. Wlej do filiżanek, schłódź. Deser jest słodki, więc aby przełamać słodycz, nie słódź kawy. Dodaj do kawy żelatynę. Wystudzony płyn wlej powoli na piankę z bananów. Schłódź.

W kąpeli wodnej rozpuść czekoladę w podgrzanej śmietance. Ostudź. Dodaj po 2 łyżki na galaretkę z kawy. Posyp solą morską. Ubij śmietankę z łyżką cukru. Za pomocą rękawa cukierniczego uzupełnij filiżanki śmietanką. Posyp mielonym cynamonem (lub gorzkim kakao). Na górę dodaj ozdobę w postaci jadalnego złota. Schłódź.



Tort kawowy z brzoskwiniami

SKŁADNIKI:

Biszkopt:

4 jajka
pół łyżeczki soli morskiej
140 g cukru
100 g mąki pszennej tortowej
pół łyżeczki proszku do pieczenia
15 g kakao
2 łyżki wody

Nasączenie:

2-3 łyżeczki świeżo mielonej kawy Segafredo

Warstwa z brzoskwiniami:

1 duża puszka brzoskwiń
2 galaretki brzoskwiniowe

Krem kawowy:

200 g masła w temperaturze pokojowej
100 g białej czekolady
250 g sera mascarpone
3 łyżki mocnej zaparzonej kawy (np. w kawiarence) Segafredo
2 łyżeczki świeżo mielonej kawy Segafredo
2 łyżeczki ciemnego kakao

Wierzch:

500 g śmietany 36%
1 opakowanie cukru wanilinowego
1 łyżka cukru pudru
1 opakowanie śmietan-fix
1,5 łyżeczki kakao
1 łyżeczka świeżo mielonej kawy Segafredo

Dekoracja:

pół czekolady deserowej
15 ziaren kawy Segafredo

PRZYGOTOWANIE:

Biszkopt:

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Spód formy tortowej o średnicy 22 cm wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik rozgrzej do temperatury 180°C. Białka ubij z solą morską, stopniowo dodając cukier. Następnie dodaj po jednym żółtku, nadal miksując. W osobnej misce wymieszaj ze sobą mąkę, kakao i proszek do pieczenia. Do masy jajecznej przesiej pół składników sypkich i delikatnie wymieszaj szpatułką. Następnie wlej dwie łyżki wody, wymieszaj, przesiej pozostałe składniki sypkie i wymieszaj szpatułką do połączenia wszystkich składników. Gotowe ciasto przelej do formy, wyrównaj wierzch i włóż do piekarnika. Piecz 30 minut. Upieczony biszkopt wyciągnij z piekarnika i zostaw do ostudzenia.

Nasączenie:

Świeżo mieloną kawę zaparz w ekspresie lub kawiarence (1 kubek kawy) i zostaw do ostudzenia, 3 łyżki przelej do garnuszka. Ostudzony biszkopt przekrój na 3 oblaty. Każdy z nich nasącz w kawie.

Galarełka z brzoskwiniami:

Sok z brzoskwiń przelej do garnka i dolej wody, tak aby uzyskać 700 ml płynu. Sok z wodą zagotuj, wyłącz palnik i wysyp obie galaretki. Dobrze wymieszaj, tak aby żelatyna się rozpuściła. Następnie ostudź i włóż do lodówki. Połówki brzoskwiń przekrój na cztery części i ułóż na spodnim biskopcie. Na biskopcie z owocami nałóż obręcz, z boku wyłóż srebrną folię spożywczą i zaciśnij obręcz. Nałóż równomiernie tężejącą galaretkę i włóż do lodówki na co najmniej godzinę.

Krem kawowy:

Kawę przelaną wcześniej do garnuszka podgrzej, dodaj połamaną białą czekoladę i nadal podgrzewając, mieszaj, aż powstanie jednolita masa. Zostaw do ostudzenia. Masło ubij w misce. Następnie dodaj rozpuszczoną czekoladę z kawą, kakao, mascarpone i świeżo mieloną kawę. Całość zmiksuj. Na galaretkę nałóż kolejny biskopt i rozsmaruj na nim krem kawowy. Ułóż ostatni biskopt.

Wierzch tortu:

Zimną śmietanę ubij, stopniowo dodając cukier waniliowy i cukier puder. Do ubitej śmietany dodaj śmietan-fix i krótko zmiksuj. Krem podziel na dwie równe części. Do jednej dodaj kakao i świeżo mieloną kawę, po czym zmiksuj. Tort posmaruj z boku śmietaną, z wierzchu dowolnie udekoruj śmietaną z kawą. Dodatkowo można wykorzystać czekoladowe dekoracje i tort posypać ziarnami kawy. Tort chłodzić co najmniej 2-3 godziny.

Dekoracja:

Czekoladę deserową rozpuścić w kąpeli wodnej i przelać na małą blaszkę tworząc ciekawe kształty. Włożyć do zamrażalnika. Czekoladą udekorować wierzch tortu. Dodatkowo tort posypać ziarnami kawy.

Tofu w sosie kawowo-śliwkowym z ryżem i awokado

SKŁADNIKI:

kostka wędzonego tofu (180 g)
 2 płaskie łyżki mąki ziemniaczanej
 szczypta soli morskiej
 szczypta pieprzu
 5 łyżek oleju (do smażenia)
 1 łyżka sosu sojowego jasnego
 30 ml espresso
 2 łyżki powideł śliwkowych

1 łyżeczka musztardy miodowej
 szczypta cynamonu
 pół łyżeczki cukru trzcinowego
 pół łyżeczki ziół prowansalskich
 100 g ryżu
 1 awokado
 szczypiorek
 sezam

PRZYGOTOWANIE:

Tofu delikatnie osusz ręcznikiem papierowym, a następnie pokrój w grubą kostkę. W misce wymieszaj mąkę ziemniaczaną z solą morską i pieprzem. Dodaj tofu i delikatnie wymieszaj, tak aby dokładnie obtoczyć tofu w mące (można przykryć miskę talerzem i delikatnie potrząsnąć).

Na patelni rozgrzej olej. Delikatnie wyłóż kostki tofu (zachowując odstępy, inaczej się sklejają) i smaż na średnim ogniu, na złoty kolor, po kilka minut z każdej strony.

W międzyczasie ugotuj ryż w wodzie z solą morską (ok. 13-15 minut), posiekaj szczypiorek i pokrój w plasterki awokado. Usmażone tofu odłóż na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym.

W miseczce wymieszaj sos sojowy, espresso, powidła śliwkowe, musztardę, cynamon, cukier trzcinowy i zioła prowansalskie. Przelej na patelnię i zagotuj. Następnie dodaj tofu i wymieszaj, tak aby dokładnie pokryło się sosem.

Gotowe tofu podaj z ryżem, układając na wierzchu awokado. Posyp szczypiorkiem i sezamem.



Brownie pod chmurką

SKŁADNIKI (NA 6 CHMUREK):

Cynamonowe brownie:

200 g czekolady deserowej
200 g masła
150 g cukru
130 g mąki
3 jajka
1 płaska łyżeczka cynamonu

Żelka malinowa:

100 g malin
1 łyżka cukru
1 łyżeczka żelatyny

Mus kawowy:

200 g mascarpone
200 ml śmietany 30%
2 małe żółtka
50 g cukru
65 ml mleka
1,5 łyżeczki żelatyny
1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej Segafredo
szczypta chilli

PRZYGOTOWANIE:

Nagrzej piekarnik do 160 stopni. Czekoladę i masło umieść w rondelku i podgrzej do rozpuszczenia składników, cały czas mieszając. Umieść w misie miksera jajka z cukrem i je rozmieszaj. Dodaj rozpuszczoną masę czekoladową i ponownie wymieszaj. Dodaj mąkę, cynamon i zmiksuj do połączenia się składników. Wylej masę na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia (rozmiar 24 cm x 24 cm). Piecz przez 25 min. Ostudź i pokrój na min. 6 kawałków 7 cm x 7 cm. Brownie można upiec dzień wcześniej i po ostudzeniu owinąć folią spożywczą.

Żelatynę zalej niewielką ilością zimnej wody i odstaw do napęcznienia.

Maliny z cukrem umieść w rondelku. Podgrzewaj, aż cukier się rozpuści, a maliny puszczą sok. Zdejmij rondel z palnika i zblenduj maliny (aby usunąć pestki, przelej sos przez sitko).

Dodaj napęczniałą żelatynę i mieszaj do rozpuszczenia.

Wypełnij żelką małe foremki silikonowe np. na pralinki i po przestudzeniu włóż do lodówki do całkowitego stężenia. Żelkę można wykonać dzień wcześniej.

Żelatynę zalej niewielką ilością zimnej wody i odstaw do napęcznienia.

Mleko, kawę, cukier i chilli umieść w małym garnku i podgrzewaj do rozpuszczenia cukru (uważaj, żeby nie zagotować).

Żółtka wbić do miski i roztrzepać. Następnie wlej do nich powoli masę kawową, ciągle mieszając. Przelej ponownie do garnka i podgrzewaj na małym ogniu.

Zdejmij garnek z ognia, dodaj napęczniałą żelatynę i mieszaj, aż się rozpuści.

Odstaw do wystygnięcia. Ubij śmietanę z mascarpone prawie do końca. Zmniejsz obroty do minimum i wlej kawową masę. Wymieszaj do połączenia składników.

Wykładanie foremki silikonowej chmurka:

Wypełnij chmurkę musem kawowym (3/4 pojemności).

Włóż w środek malinową żelkę i przykryj musem kawowym (ok. 1 łyżeczka).

Następnie połóż kawałek cynamonowego brownie i lekko dociśnij. Niewypełnione fragmenty foremki uzupełnij musem.

Całość włóż do zamrażarki na kilka godzin.

Po tym czasie wyciągnij foremkę z zamrażarki, złap za dwa końce i lekko ją rozciągnij, tak aby mus odszedł od foremki.

Wyciągnij chmurki z foremki – wyciskając je na zewnątrz.

Udekoruj według uznania (ja użyłam jadalnego zamszu, papryczki chilli i ziarenek kawy).

Chmurki odstaw do lodówki na ok. godzinę aby się rozmroziły.

PRZEPISY KONKURSOWE Z OKAZJI JUBILEUSZU MARKI

Kawowy tort Segafredo

SKŁADNIKI:

Biszkopt:

8 jajek rozmiar L
260 g cukru
8 łyżek oleju
190 g mąki pszennej
65 g kakao
1 łyżeczka proszku do pieczenia,
szczypta soli morskiej

Krem kawowy:

750 g mascarpone
750 ml śmietanki 30%
5 łyżeczek żelatyny
2 łyżki kawy Segafredo
4 łyżki pudru
50 ml wody zimnej
4 banany
1 łyżka soku z cytryny

Galaretką kawowa:

1 łyżka kawy Segafredo
1 łyżka cukru
300 ml wody
2 łyżeczki żelatyny

Nasączenie:

1 łyżka kawy Segafredo
200 ml wody
100 ml likieru kawowego

Obwód czekoladowy:

200 g czekolady deserowej
50 g czekolady białej

Filizanka:

100 g czekolady deserowej
2 łyżki miodu sztucznego

Dekoracje:

kulki czekoladowe

PRZYGOTOWANIE:

Biszkopt:

Białka oddziel od żółtek. Do żółtek dodaj olej i wymieszaj w miseczce. Białka z solą ubij na sztywno. Dodaj po łyżce cukru i cały czas dalej ubijamy. Żółtka wlej do ubitej piany z białek i mieszaj mikserem, aż się połączą. Mąkę przesiej z kakao i proszkiem i dodaj do piany, wymieszaj. Kokilkę do zapiekania posmaruj olejem. Wlej do niej ciasto do 2/3 wysokości. Resztę ciasta wylej do formy o średnicy 20 cm. Piecz w 165 stopni 50-55 minut. Duży biszkopt przekrój na cztery blaty po wystudzeniu.

Krem kawowy:

Kawę zaparz w 80 ml wody i wystudź. Żelatynę namocz w 50 ml wody i rozpuść. Schłodzoną śmietanę i mascarpone z cukrem ubij mikserem. Wlej kawę z fusami i żelatynę, mieszaj mikserem.

Nasączenie:

Kawę zaparz w 200 ml wody, do ostudzonej dodaj likier.

Galaretką:

Kawę zaparz w 300 ml wody, dodaj cukier. Żelatynę namocz w 50 ml wody i rozpuść. Dodaj do kawy. Garnek o średnicy 15 cm wyłóż folią spożywczą, wlej kawę i wstaw do lodówki na noc.

Wykończenie:

Krem podziel na cztery części. Dolny blat biszkoptu nasącz. Posmaruj pierwszą częścią kremu. Dwa banany pokrój na kawałki, skrop cytryną i wciśnij w krem. Biszkopt włóż w rant. Ułóż drugi blat biszkoptu, nasącz ponczem. Drugą część kremu podziel jeszcze na pół. Jedną rozsmaruj, ułóż galaretkę i przykryj drugą częścią kremu. Trzeci blat biszkoptu nasącz, posmaruj trzecią częścią kremu, w który wciśnij pokrojone dwa banany skropione sokiem z cytryny. Ułóż czwarty blat biszkoptu i nasącz. Tort wstaw do lodówki w rancie na noc. Mały biszkopt przekrój na trzy blaty i nasącz przełóż kremem, i wykończ. Wstaw do lodówki. Na drugi dzień tort wyjmij z rantu, posmaruj boki i górę kremem.

Wytnij z folii bąbelkowej pasek o szerokości i obwodzie tortu. Czekoladę gorzką rozpuść w kąpeli wodnej. To samo z białą czekoladą. W kilku miejscach na folii zrób białe kleksy. Rozsmaruj gorzką czekoladę na całym pasku. Czekaj aż czekolada przestanie się kleić. Przyłóż do boku tortu i zawiń. Wstaw do lodówki żeby zastygła i oderwij folię.

Filizanka:

Czekoladę rozpuść w kąpeli. Dodaj miód i wymieszaj. Wylej na papier i rozsmaruj. Wstaw do lodówki do zastygnięcia. Formuj jak plastelinę. Rozwałkuj na stolnicy i wytnij okrąg na wielkość talerzyka, paska o obwodzie filizanki i uszko. Ułóż na torcie.



Placki ziemniaczane z gulaszem z kurczaka i kawą

SKŁADNIKI:

Gulasz:

600 g fileta z kurczaka
3 łyżki oleju
250 ml bulionu
1 cebula
1 marchewka
2 ząbki czosnku
1 duża papryka
1 liść laurowy
250 ml espresso
2 łyżki mąki
1 papryczka chili
Sól morska, pieprz – do smaku

Placki:

750 g ziemniaków,
100 g cebuli,
70 g mąki pszennej,
2 jajka
1,5 łyżeczki soli
0,5 łyżeczki pieprzu czarnego, mielonego
olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

Gulasz:

Mięso umyj i osusz ręcznikiem papierowym. Pokrój w kostkę. Cebulę oraz czosnek posiekaj drobno i podsmaż na oleju. Dodaj mięso i podsmaż przez kolejne 3-4 minuty. Następnie dodaj startą marchewkę, drobno posiekaną papryczkę chilli i pokrojoną w kostkę paprykę. Podsmaż 5 min. Podsmażoną zawartość zalej bulionem oraz kawą. Dopraw liściem laurowym oraz solą i pieprzem. Gotuj pod przykryciem przez około 15 minut i dodaj mąkę. Całość duś jeszcze przez 10 min.

Placki:

Ziemniaki i cebulę zetrzyj na małym oczku. Następnie dodaj sól, pieprz, jajka i mąkę. Całość wymieszaj i smaź na dobrze rozgrzanym oleju.

Danie podawaj z plackami ziemniaczanymi.



Magdalenka z kawowo-czekoladową namelaką, ganaszem bananowo-karmelowym, kawiosem kawowym, karmelem kawowym, galaretką kawową z nutą cynamonu i karmelizowanymi bananami

SKŁADNIKI:

Magdalenka:

150 g mąki
50 g kakao
7 g proszku do pieczenia
200 g masła
3 jajka
70 g mleka
80 g cukru drobnego
50 g cukru brązowego
30 g miodu
4 g soli
skórka z jednej dużej pomarańczy

Namelaka czekoladowo-kawowa:

110 g mleka
6 g kawy sypanej
220 g śmietany 30%

200 g czekolady deserowej
6 g glukozy
2 g żelatyny + 10 g zimnej wody

Karmel kawowy:

150 g śmietanki
12 g sypanej kawy
100 g cukru drobnego + odrobina wody
30 g likieru amaretto
35 g masła

Galaretka kawowa z cynamonem:

100 g espresso
50 g śmietanki
2 laski cynamonu
2 g żelatyny + 6 g wody

1 g agaru
15-20 g cukru drobnego

Ganache bananowo-karmelowy:

100 g czekolady karmelowej
70 g puree bananowego
40 g śmietanki 30%

Kawior kawowy:

125 g kawy (zaparzonej w ulubiony sposób)
50-60 g cukru
2 g agaru

Karmelizowane banany:

banan
cukier

PRZYGOTOWANIE:

Magdalenka:

Mąkę, kakao i proszek do pieczenia wymieszaj i przesiej. Masło rozpuść w rondelku i ostudź do temperatury 50 stopni. W metalowej misce wymieszaj mleko, cukry, miód, skórkę z pomarańczy i lekko podgrzej w kąpielii wodnej. Do masy dodaj rozkloczone jajka i wymieszaj (nie ubijaj). Dodaj przesiane, suche składniki i wymieszaj. Na koniec partiami dodaj masło, mieszając delikatnie masę. Piecz w temperaturze 180 stopni ok. 35-40 minut, do „suchego patyczka”.

Namelaka czekoladowo-kawowa:

Żelatynę namocz w zimnej wodzie. Mleko zagotuj z kawą i odstaw na 15 minut. Czekoladę rozpuść w kąpielii wodnej do temperatury 45 stopni. Mleko zagotuj ponownie, przelej przez filtr od kawy i rozpuść w nim żelatynę. Zalej nim rozpuszczoną czekoladę i zblenduj. Dodaj zimną śmietankę 30% i ponownie zblenduj. Przykryj folią „w kontakcie” i wstaw na noc do lodówki. Ubij przed użyciem.

Karmel kawowy:

Śmietankę zagotuj z kawą. Zrób mokry karmel do bursztynowego koloru (na wolnym ogniu, uważaj aby się nie spalił) i wlej do niego w dwóch partiach gorącą śmietankę. Dodaj masło w temperaturze pokojowej oraz amaretto i chwilę gotuj na średnim ogniu. Zblenduj, przelej przez metalowe sito i ostudź.

Galaretka kawowa z cynamonem:

Żelatynę namocz w wodzie i odstaw do napęcznienia. Śmietankę i espresso zagotuj z cynamonem i odstaw na 15 minut. Do przestudzonej śmietanki dodaj cukier z agarem i zagotuj. Ściągnij z ognia i dodaj namoczona żelatynę. Dokładnie wymieszaj i wylej na matę, tak aby powstała cienka warstwa galaretki. Schłódź.

Ganache bananowo-karmelowy:

Puree bananowe zagotuj ze śmietanką i zalej nim czekoladę. Zblenduj i wylej do silikonowej foremki. Zamroź.

Kawior kawowy:

Wszystkie składniki zagotuj i ostudź do 50 stopni. Do wysokiej szklanki lub miarki wlej zimny olej (najlepiej schłodzony przez noc w lodówce, ok. 6 stopni). Do oleju wciskaj przez strzykawkę drobne krople, które będą opadać na dno naczynia. Po skończeniu odcedź kawior na sitko i przelej zimną wodą. Przechowuj w lodówce do czasu użycia.

Karmelizowane banany:

Banana pokrój na plasterki i posyp z jednej strony cukrem. Opal palnikiem gastronomicznym cukier.

Złożenie:

Ostudzoną magdalenkę naktuj w kilkunastu miejscach szpikulcem i wysprycuj do otworów karmel kawowy. Na wierzch wylóż ganache bananowy (wcześniej wyciśnij z silikonowej formy i delikatnie zamroź) między ganache wysprycuj ubitą namelakę czekoladowo-kawową. W kilku miejscach zrób w kremie wgłębienie i napełnij je kawiosem kawowym. Z galaretki kawowej wytnij okręgi i złóż w rozki. Udekoruj wierzch ciasta. Na koniec rozłożyć karmelizowane banany.

PRZEPISY KONKURSOWE Z OKAZJI JUBILEUSZU MARKI

Kawowe Bombardino z kremową pianką

SKŁADNIKI (NA 4-6 PORCJI):

Napój:

2 espresso z kawy Segafredo
200 ml likieru jajecznego
120 ml brandy
400 ml mleka
0,5 łyżeczki cynamonu

Pianka:

100 ml śmietanki 36%
100 g sera mascarpone
2 łyżeczki cukru pudru

Do dekoracji:

3 kostki startej czekolady deserowej
4-6 biszkoptów

PRZYGOTOWANIE:

Pianka:

Śmietankę wymieszaj z mascarpone i cukrem pudrem. Ubij na najwyższych obrotach kilka minut, aż masa będzie gęsta. Wstaw do lodówki.

Napój:

Wymieszaj espresso, likier jajeczny, brandy, mleko i cynamon. Całość podgrzej na małym ogniu. Napój powinien być bardzo ciepły, ale nie możemy doprowadzić go do wrzenia. Podgrzany napój rozlej do szklanek. Do każdego włóż łyżkę masy z mascarpone i śmietanki. Lekko się rozpuści, tworząc puszystą, słodką piankę. Całość posyp obficie startą czekoladą i do każdego drinka włóż po biszkopcie.



Mus z awokado, krem solony karmel i karmelizowane migdały

SKŁADNIKI:

Mus z awokado:

1,5 awokado
1,5 Banan
3 łyżeczki kakao
0,5 łyżki miodu
100 ml kawy
szczypta chili
2 kostki roztopionej czekolady deserowej

Karmelizowane migdały:

25 g migdałów
25 g cukru
Duża szczypta soli morskiej
Świeże maliny - kilkanaście sztuk
Świeża mięta - do dekoracji

Krem solony karmel:

4 łyżki cukru
8 łyżek śmietanki 30%
2 łyżki masła
Duża szczypta soli morskiej
125 g mascarpone

PRZYGOTOWANIE:

Mus z awokado:

Wszystkie składniki musu zblenduj ze sobą na gładką masę.

Solony karmel:

Na patelni roztop cukier, kolejno dodaj masło i wymieszaj, a następnie dodaj śmietankę. Całość solimy i zostaw do wystygnięcia.

Krem solony karmel:

Mascarpone i solony karmel krótko ubij do połączenia się składników.

Karmelizowane migdały:

Cukier wsyp na małą patelnię i na minimalnym ogniu rozpuść. Do rozpuszczonego cukru dodaj szczyptę soli morskiej, orzechy i pomieszaj, żeby karmel oblepił orzechy. Orzechy przełóż na papier do pieczenia, żeby karmel się schłodził i zastygł. Całość posiekaj na mniejsze kawałki.

Podanie:

Mus z awokado przełóż do wysokiej szklanki. Na niego wyłóż świeże maliny. Następnie krem solony karmel przełóż do worka cukierniczego i za pomocą szprycy z końcówką w kształcie gwiazdy, wyłóż na wierzch krem, aby ładnie wyglądał. Wierzch deseru posyp pokruszonymi karmelizowanymi migdałami i udekoruj świeżą miętą.



Karmelizowana dynia z nutką pomarańczy i cynamonu, delikatny jak chmurka mus czekoladowo-kawowy pełen aromatu korzennych przypraw, zwieńczony cynamonowym kremem z dodatkiem kawy

SKŁADNIKI (NA 3 PORCJE):

Karmelizowana dynia:

200 g dyni hokaido
100 g brązowego cukru
Sok z połowy pomarańczy
Skórka otarta z połowy pomarańczy
łyżeczka cynamonu

Krem czekoladowo-kawowy:

300 ml śmietanki 36%
150 g czekolady deserowej
Espresso na bazie aromatycznej kawy Segafredo
200 g sera mascarpone
łyżeczka przypraw korzennych (mieszanka cynamonu, imbiru, goździków, anyżu, kardamonu)

Krem kawowo-cynamonowy:

200 ml śmietanki 36%
150 g mascarpone
2 łyżki cukru pudru
Pół łyżeczki cynamonu
2 łyżki espresso

PRZYGOTOWANIE:

Karmelizowana dynia:

Dynię pokrój w drobną kostkę. Na rozgrzanej patelni wsyp cukier i wlej wyciśnięty sok z pomarańczy, gdyby zmieni konsystencję na płynną, dodaj dynię i otartą skórkę z pomarańczy. Wszystko smaż nie dłużej niż 10 min, do momentu aż dynia będzie miękka, ale w kawałku. Zostaw do wystudzenia.

Krem czekoladowo-kawowy:

W garnuszku podgrzej śmietankę i rozpuść w niej czekoladę, dodaj espresso. Odłóż do wystygnięcia, a następnie do lodówki na ok. 5-6 godzin. Po tym czasie wyjmij z lodówki, dodaj mascarpone i przyprawy, ubij za pomocą miksera na gładki krem.

Krem kawowo-cynamonowy:

Śmietankę, mascarpone i cukier puder ubij za pomocą miksera, pod koniec dodaj zimną kawę oraz cynamon. Na dno pucharka wyłóż karmelizowaną dynię (zostaw parę kostek do dekoracji), następnie krem czekoladowo-kawowy. Całość wykończ kremem kawowo-cynamonowym przy użyciu worka cukierniczego i udekoruj kawałkami dyni, ziarenkami kawy oraz gwiazdkami anyżu.

Kawowe shoty z chili

SKŁADNIKI:

100 g cukru
 60 g miękkiego masła
 120 ml śmietanki 30%
 250 ml kawy Segafredo
 duża kostka czekolady deserowej
 0,5 łyżeczki cynamonu
 0,25 łyżeczki chili

PRZYGOTOWANIE:

Karmel:

Cukier wsyp na suchą patelnię i na wolnym ogniu, nie mieszając – poczekaj, aż się rozpuści. Następnie dodaj miękkie masło i szybko wymieszaj, na koniec dolej śmietankę. Redukuj na wolnym ogniu tak, aż uzyskasz pożądaną gęstość. Na koniec dodać odrobinę soli.

Przygotowanie aromatycznych shotów:

Zaparz kawę. Do kubka, do którego będzie sphywać kawa wrzuć sporą kostkę czekolady. Dodaj cynamon i chili. Dokładnie wymieszaj i zostaw do ostygnięcia.

Napój kawowy przelej przez sitko, żeby nie był mętny.

Przygotuj kieliszki lub inne naczynia wg uznania. Zmocz ścianki w karmelu tak, żeby mógł sphywać. Wlej napój.



Wytrawna tarta dyniowa

SKŁADNIKI:

Ciasto:

100 g zimnego masła
50 g serka mascarpone
1 jajko
1 płaska łyżeczka świeżo mielonej kawy
Intermezzo Segafredo Zanetti
200 g mąki orkiszowej pełnoziarnistej (typ 2000)
50 g mąki pszennej
1 płaska łyżeczka soli morskiej

Nadzienie:

350 g dyni hokkaido lub pizmowej
20 g oliwy z oliwek
sól morską
2 jajka
100 g serka mascarpone
50 ml espresso
0,5 łyżeczki soli morskiej
0,5 łyżeczki świeżo mielonego pieprzu
0,5 łyżeczki gałki muszkatołowej

kilka gałązek świeżego tymianku
200 g szynki parmeńskiej
20 g oliwy
200 g brązowych pieczarek
100 g pora
2 ząbki czosnku
0,5 papryczki chili

PRZYGOTOWANIE:

Ciasto:

Z podanych składników zagnieć ciasto, uformuj kulę, zawiń w folię spożywczą i odstaw do lodówki na 30 minut. Po tym czasie rozwałkuj ciasto na okrągły placek, lekko podsypując mąką. Wylej ciastem formę do tarty o średnicy 24 cm, nadmiar ciasta odetnij. Z nadmiaru ciasta wykrój kształt listków do ozdobienia gotowej tarty. Wstaw do lodówki na 20 minut do ponownego schłodzenia. W tym czasie rozgrzej piekarnik do 200 stopni. Tartę wyłóż papierem do pieczenia, wysyp suche nasiona np. fasoli, ciecierzycy itp., tak by wypełniły formę. Piecz przez 10 minut, następnie ściągnij obciążenie i piecz kolejne 10 minut.

Wypełnienie:

Dynię pokrój na kostkę razem ze skórą, skrop oliwą oraz solą. Piecz w rozgrzanym do 200 stopni piekarniku przez 30 minut. Po tym czasie dynię lekko przestudź i zmiksuj na gładki mus. Wszystkie składniki wymieszaj razem z gotowym puree dyniowym. Powstanie gęsta, jednolita masa. Odstaw masę. Szynkę pokrój w drobną kostkę. Usmaż na suchej patelni, aż stanie się chrupka. Ściągnij z ognia i lekko przestudź. Pieczarki pokrój w plasterki, por w talarki, a czosnek przeciśnij przez praskę. Papryczkę oczyść z nasion i drobno pokrój. Na tej samej patelni, na której smażyła się szynka rozgrzej oliwę i usmaż pieczarki do momentu, aż odparuje woda. Dodaj por, czosnek i papryczkę. Duś kilka minut, aż por zmięknie. Przestudź. Szynkę i resztę warzyw dodaj do masy dyniowej.

Wylej ją na podpieczony kruchy spód. Piecz kolejne 30 minut, aż masa się zetnie i zarumieni. Na gotowej tarcie ułóż kruche listki. Podaj na ciepło.

Jesienne tartaletki z musem z dyni i jabłkami podawane z pianką dyniową

SKŁADNIKI:

Tartaletki:

150 g mąki
100 g masła
1 żółtko
50 g cukru pudru
0,5 łyżeczki soli morskiej

Jabłka:

4 jabłka
cynamon
1 łyżka kaszy manny

Mus dyniowy:

100 g puree z pieczonej dyni
0,5 łyżeczki cynamonu
4-5 łyżek zaparzonej kawy Segafredo

Kruszonka:

150 g mąki
100 g cukru
100 g masła
1 łyżeczka aromatu waniliowego

Pianka dyniowa:

150 g śmietanki 30%,
3 łyżki mascarpone
2 łyżki puree z dyni
2 łyżki zaparzonej kawy Segafredo

Puree dyniowe:

1 dynia hokkaido
olej

PRZYGOTOWANIE:

Tartaletki:

Ze wszystkich składników zagnieć ciasto. Uformuj kulę, zawiń w folię i włóż do lodówki na 30 minut.

Jabłka:

Jabłka obierz. Wsyp cynamon i duś na wolnym ogniu przez 10 minut. Wsyp kaszę manny i wymieszaj.

Mus:

Wszystkie składniki na mus dyniowy wymieszaj ze sobą.

Kruszonka:

Wszystkie składniki na kruszonkę połącz ze sobą pocierając o dłoń.

Pianka dyniowa:

Wszystkie składniki na piankę dyniową połącz ze sobą za pomocą miksera. Tartaletki posyp cukrem pudrem i podawaj z pianką dyniową.

Puree dyniowe:

Dynię pokrój na mniejsze kawałki, wyciągnij pestki, delikatnie polej olejem. Piecz w temp 190 stopni przez 40 minut.

Składanie:

Ciasto rozwałkuj. Wyłóż foremki. Do każdej tartaletki włóż porcję musu dyniowego. Delikatnie rozsmaruj. Ułóż jabłka i całość posyp kruszonką tartaletki. Włóż do nagrzanego piekarnika do 185 stopni i piecz przez 25 minut.

Sernik kawowo-czekoladowy z bananami i polewą z karmelu

SKŁADNIKI:

Spód:

Przygotuj spodu na tortownicę 28 cm
250 g herbatników czekoladowych
100 g masła

Masa:

1 kg sera mascarpone
0,3 filiżanki mocnej kawy
2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
160 g cukru
3 łyżeczki mąki ziemniaczanej
4 jajka
2 żółtka
1 tabliczka czekolady deserowej
2 banany

Polewa - karmel:

250 g cukru
130 g masła w temp. pokojowej
250 g śmietany 30 % w temp. pokojowej
2 łyżeczki ekstraktu z wanilii

PRZYGOTOWANIE:

Spód:

Masło rozpuść w rondelku, ostudź. Herbatniki pokrusz w malakserze, następnie połącz je z masłem. Tortownicę wyłóż papierem do pieczenia. Wymieszana masę włóż do tortownicy mocno dociskając do dna. Wstaw do lodówki.

Masa:

Do miski miksera włóż mascarpone, mąkę ziemniaczaną, ekstrakt, cukier, jajka, żółtka i wlej kawę. Mieszaj mikserem, aż składniki dobrze się połączą. Na koniec dodaj 2 banany rozgniecione widelcem oraz grubo posiekaną czekoladę, delikatnie mieszaj łyżką. Masę wylej na spód z herbatników. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 150 stopni w funkcji góra-dół i piecz przez 1,5 h. Po upływie tego czasu zostaw sernik w piekarniku do momentu, aż piekarnik ostygnie, a następnie wstaw na noc do lodówki.

Polewa:

W garnku z grubszym dnem podgrzej cukier na dużym ogniu. Czekaj nie mieszając, aż cukier się rozpuści. Zmniejsz ogień i dodaj masło energicznie mieszając. Kiedy masło się roztopi, wyłącz palnik. Następnie dolej śmietankę i bardzo szybko wymieszaj. Dodaj ekstrakt, mieszamy. Polej nią ciasto i wstaw do lodówki, aby nieco stężała. Można udekorować płatkami migdałów i potarkowaną białą czekoladą.



Połączenie kurczaka z kawą, ryżem i surówką z marchwi

SKŁADNIKI (NA 2 PORCJE):

1 pojedyncza pierś z kurczaka (300 g),
2 łyżeczki przyprawy do kurczaka,
1 cebula,
2 marynowane ząbki czosnku,
2 szczypty chilli,
3 łyżki oliwy do smażenia,
3 łyżeczki cukru,
3 łyżki sosu sojowego jasnego,
2 szczypty soli morskiej,
150 ml mocnego naparu z kawy,
1 cebula czerwona,

2 łyżki octu ryżowego,
sezam do posypania całości.
120 g ryżu.
2 duże marchewki,
1 małe jabłko,
1 mała łyżeczka soli,
1 mała łyżeczka cukru,
szczypta kwasu cytrynowego/soku z cytryny,
szczypta pieprzu,
1 duża łyżka majonezu

PRZYGOTOWANIE:

Kurczaka pokrój w średnią kostkę. Wsyp przyprawę i schowaj do lodówki na minimum godzinę. W drobną kostkę pokrój żółtą cebulę oraz czosnek. Całość podsmaż na oleju, najlepiej na dużej patelni. Dosłownie po chwili dodaj chili oraz 3 łyżeczki cukru. Wszystko zacznie się karmelizować, dlatego po minucie - dwóch dodaj kurczaka. Mięso będzie smażyło się na bardzo ładny złoto-brązowy kolor. Warto na tym etapie dodać również sól morską. Jak tylko kurczak będzie usmażony z każdej strony, dodaj wywar z kawy. Następnie ocet oraz sos sojowy. Całość będzie mocno bulgotać. W taki sposób zredukujesz sos.

W międzyczasie pokrój czerwoną cebulę w duże krążki. Dodaj je na patelnię i smaż jeszcze kilka minut, tak aby sos dokładnie pokrył mięso i cebulę. Jeśli sos się za bardzo zredukuje, dodaj odrobinę wody.

Ryż gotujemy według uznania. Idealnie pasuje tu biały, długoziarnisty.

Do miski na grubych oczkach zetrzyj marchewkę oraz jabłko. Dodaj sól, pieprz, cukier oraz kwas. Całość dokładnie wymieszaj, najlepiej ręką, aby warzywa puściły sok. Sałatkę odstaw na 10 minut, po czym dodaj majonez. Przed podaniem spróbuj, bo czasami trzeba dodać trochę więcej cukru bądź soli. Do miseczki przełóż ryż, surówkę oraz mięso, które na koniec posyp sezamem.

Ciasto kawowo-czekoladowo-bananowe

SKŁADNIKI:

Naleśniki:

2 jajka
0,4 szklanki espresso
40 g budyniu czekoladowego w proszku
2 łyżki cukru
pół łyżeczki oleju

Solony karmel:

100 g cukierków krówka
50 ml mleka
czubata łyżeczka masła
duża szczypta soli morskiej
2 łyżeczki mascarpone
20 g czekolady deserowej pokrojonej w drobną kostkę
kilka orzeszków ziemnych prażonych solonych

PRZYGOTOWANIE:

Składniki na słony karmel rozpuść w garnku o grubym dnie, cały czas mieszając. Lekko wystudź. Składniki na naleśniki dokładnie wymieszaj. Usmaż 4 naleśniki - najlepiej sprawdzi się nieprzywierająca patelnia. Każdy naleśnik zawiń w rulon i pokrój.

Ułóż na talerzu według uznania - najlepszy efekt robi zawsze rulonikowa wieża!

Naleśniki podawaj z mascarpone, polej solonym karmelem, posyp orzeszkami i czekoladą.



Ciasto kawowo-czekoladowo-bananowe

SKŁADNIKI:

Spód ciasta:

50 g masła
3 łyżki kakao
1 łyżka miodu
125 ml mleka
2 jajka
100 g mąki
100 g cukru
1 łyżeczka sody oczyszczonej
0,5 łyżeczki proszku do pieczenia

Kawowy krem budyniowy:

700 ml mleka
3 łyżki kawy rozpuszczalnej
3 żółtka
1 budyń śmietankowy
1 łyżka mąki pszennej
1 łyżka mąki ziemniaczanej
1 op. cukru wanilinowego
250 g masła (miękkiego)
0,6 szklanki cukru pudru

Reszta:

1 kg bananów
łyżka cynamonu
sok z połówki cytryny
3 łyżki gorzkiego kakao
350 ml mascarpone
0,3 szklanki cukru pudru
1 op. śmietan fix
40 g czekolady gorzkiej

Nasączenie:

0,5 szklanki zaparzonej kawy Segarfedo
2 łyżki likieru kawowego
łyżeczka chili

PRZYGOTOWANIE:

Ciasto:

Piekarnik nagrzej do 180 stopni. Formę o wymiarach ok. 23 x 35 cm posmaruj masłem i wyłóż papierem do pieczenia. Pokrojone masło włóż do rondelka, dodaj kakao i miód. Mieszając rozpuść składniki na gładką masę. Odstaw z ognia, dodaj mleko i wymieszaj, następnie dodaj jajka i mieszaj różgą. Do czystej miski wsyp mąkę, dodaj cukier, sodę i proszek do pieczenia, wymieszaj. Wlej masę z rondelka i miksuj na małych obrotach miksera (dokładnie, ale tylko do połączenia się składników w jednolite ciasto). Masę wylej do formy i wstaw do piekarnika na ok. 15 minut. Wyjmij, ostudź, nasącz kawą Segafredo, likierem kawowym i chilli.

Krem:

Odlej 1/2 szklanki mleka i wymieszaj je z żółtkami, budyniem, mąką pszenną i ziemniaczaną. Resztę mleka zagotuj z dodatkiem kawy i cukrem waniliowym. Gdy mleko zacznie kipieć, wlewaj mieszankę mleka, żółtek i mąki, jednocześnie energicznie mieszając różgą. Po wymieszaniu zagotuj. Odstaw z ognia i dokładnie ostudź. Miękkie masło ubij z cukrem pudrem na puszystą i jasną masę. Wciąż ubijając dodaj, w krótkich odstępach czasu, po łyżce ostudzony budyń.

Banany obierz i przekrój na połówki, skrop je sokiem z cytryny, posyp cynamonem i ułóż na wierzchu ciasta przecięciem do dołu. Przykryj kremem kawowym. Przez sito posyp kakao. Śmietankę przed ubiciem należy bardzo dobrze schłodzić. Ubij ją z dodatkiem cukru pudru na sztywno, pod koniec dodaj śmietan-fix. Wyłóż na kremie i posyp startą gorzką czekoladą. Można posypać na przemian (Krem-czekolada-krem-czekolada) Wstaw do lodówki na ok. 3 godziny.



Piwnie tiramisu

SKŁADNIKI:

70 ml ulubionego piwa
250 g mascarpone
Czekolada deserowa
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
4 łyżki cukru pudru
Mocne espresso Segafredo
Biszkopty
150 ml słodkiej śmietanki

Owoce:

banan, maliny

PRZYGOTOWANIE:

Ubij schłodzoną śmietankę. Do miski włóż mascarpone, cukier puder i ekstrakt waniliowy. Następnie wszystko ubij stopniowo dodając śmietankę, a następnie dolej piwo i wszystko dokładnie wymieszaj. Do kolejnej miski wlej mocne espresso Segafredo. Namocz w nim biszkopty. Przygotuj miseczkę o płaskim dnie, na którym układamy namoczone w espresso biszkopty, na to połóż porcję masy serowej. Ponownie ułóż biszkopty i pokryj je masą. Wierzch deseru udekoruj startą na tarce czekoladą, bananem, malinami.



Smaczniego!

Segafredo[®]
— ZANETTI —