

Aromele Iernii

#IngredientulSecret

Însuflețită de tradiții și obiceiuri din cele mai diverse, coacerea alimentelor este folosită în gospodării încă din anul 3000 î.Hr., în Egipt. În prezent, prăjiturile și torturile „îndulcesc” mesele la ocazii speciale, evenimente festive sau de sărbători, iar fiecare țară din lume celebrează propriul desert tradițional, creându-și propria atmosferă de iarnă, cu ocazia sărbătorilor. Indiferent de aromele și ingredientele tradiționale preferate, cu o simplă atingere de abur în timpul preparării, puteți oferi desertului dumneavoastră, aromele unice ale iernii, pline de parfum și savoare. Cu ajutorul cuptoarelor cu abur de la Electrolux, puteți obține o crustă crocantă la exterior și o textură pufoasă și ușoară la interior, demne de un adevărat maestru patiser.

1 Cozonac (România)

Dulce, savuros, aromat, cu stafide, nuci, ciocolată sau rahat, cozonacul este o prăjitură tradițională românească, nelipsită de pe mesele festive de sărbători. Cu o istorie îndelungată și cu rețete îmbogățite diferit de mai multe popoare europene, cozonacul românesc este preparat din făină, lapte, zahăr, ouă, unt, drojdie, iar umplutura se pregătește după gust și influențele culinare adoptate de fiecare zonă a țării. După forma pe care o au, cozonacii pot fi simpli sau împletți, dreپți sau rotunzi, aceștia din urmă fiind specifici zonei Moldovei și cunoscuți sub numele de “babe”.

2 Turtă Dulce (în întreaga Europă)

Turta dulce este un biscuit realizat din făină de grâu, zahăr, unt și diferite condimente puternic aromate, cum ar fi ghimbirul și scorțișoara, fiind un desert popular în multe țări europene, pe perioada sărbătorilor. Se spune că prima rețetă de turtă dulce a apărut în Grecia, în anul 2400 d. Hr, până în Eul Mediu rețeta devenind cunoscută și în alte părți ale Europei.

3 Makowiec (Polonia)

În Polonia, pe perioada iernii și mai ales în luna decembrie și în preajma sărbătorilor, cel mai des întâlnit desert pe mesele polonezilor este un chec cu umplutură de mac, numit și “Makowiec”. Acesta se aseamănă cu o ruladă elvețiană și conține o umplutură de semințe de mac, miere, stafide, nuci și scorțișoară. Tradiția spune că, dacă doriți să aveți un an bogat, atunci trebuie să consumați mac înainte de Anul Nou.

2

Beneficiile ghimbirului:

Ghimbirul este benefic pentru o bună funcționare a stomacului, stimulând sistemul digestiv. Ghimbirul este de asemenea cunoscut și ca remediu natural pentru răceli.

3

4

4 Lussebullar (Suedia)

“Lussebullar” este un desert festiv pregătit de suedezi, de mii de ani, pentru a o celebra pe Sfânta Lucia. Pe 13 decembrie, mulți copii din Suedia se trezesc dimineața, se îmbracă în haine tradiționale și cântă colinde, pentru a o sărbători pe cea care aduce lumină, în cea mai întunecată perioadă din an. Cu această ocazie, suedezii pregătesc tradiționala “Lussebullar”, denumite și “turtiță cu șofran”, făcute din grâu, unt, zahăr, șofran și stafide.

5 Panettone (Italia)

În timpul celor mai reci luni de iarnă din Italia, vă puteți indulci cu un tort Panettone. Înalt și dulce, umplut cu stafide și aromat cu coajă de lămâie sau de portocală, originile acestei tort datează încă de pe vremea Imperiului Roman, când a fost pentru prima dată îndulcită cu miere, un tip de prăjitură dospită. În prezent, brutarii italieni produc numai în luna decembrie, aproximativ 117 milioane de torturi Panettone și Pandoro (un tort similar), în fiecare an.

6 Galette des Rois (Franța)

În Franța, pe perioada lunilor reci de iarnă dar mai ales în luna ianuarie, veți întâlni în multe brutării și supermarket-uri, tortul “Galette des Rois”. Acesta este adesea umplut cu migdale sau cremă de vanilie, dar poate fi pregătit și cu o cremă de fistic. Începând cu secolul 14, tortul a fost servit în mod tradițional în data de 6 ianuarie, când se sărbătorește Boboteaza, iar în prezent, tortul “Galette des Rois” este un desert festiv extrem de apreciat, pe care francezii îl savurează de Anul Nou împreună cu prietenii și familia.

7 King Cake (Rusia)

În timpul iernilor reci din Rusia, tortul “King Cake”, denumit și “Korolevsky”, este pregătit în multe bucătării și cofetării, însă la origini era consumat doar de aristocrația marilor orașe imperiale ale Rusiei. Cu trei straturi și umpluturi delicioase de nuci, boabe de cacao și șemințe de mac, tortul “King Cake” este perfect pentru momente festive.

“Rareori gătești doar pentru tine - iar când împarți cu ceilalți și îți dorești să obții cel mai bun gust și cel mai apetisant preparat, atunci varianta perfectă este gătitul la abur”

Lussebullar - 24 de bucăți

⌚ Timp de pregătire 25 minute | 🌡️ 180°C | ☰ 2 | 🌀 Abur + Căldură | 💧 300 ml apă

Ingrediente:

200 g unt
5.5 g șofran
550 ml lapte (3% grăsime)
50 g drojdie proaspătă
2 ouă
1.5 kg zahăr granulat
1.6 kg făină

Topping

Stafide

Difficultate: Mediu

- Se topește untul într-o tigaie mică împreună cu șofranul. După ce se topește, se îndepărtează de la căldură și se adaugă lapte.
- Într-un castron separat, se pune drojdia în bucăți mici și se adaugă amestecul de unt cald. Se amestecă cu robotul de bucătărie Kitchen Assistant, până când compoziția se combină uniform. Se adaugă ou, zahăr și sare, apoi făină, puțin câte puțin.
- Se frământă aluatul obținut timp de 10 minute și se lasă să crească pentru 45 de minute.
- După ce a crescut, aluatul se frământă pe o masă presărată cu făină și se separă în 4 bucăți, iar apoi fiecare bucată, în alte 6 bucăți separate. Se rulează fiecare bucată și se așează în forma literei “S”.
- Bucățile obținute se așează pe o tavă de copt și se lasă să crească timp de 45 de minute.
- Se amestecă un ou cu o lingură de lapte, pentru a unge chiflele. Se decorează cu stafide și se pun la cuptor, timp de 10-15 minute, la temperatura de 180°C, program de încălzire cu abur și căldură.