

A top-down view of various baking ingredients scattered on a surface of white flour. The ingredients include a whole white egg, a small bowl of yellow liquid (likely oil or melted butter), a metal scoop filled with white powder (likely flour), a wooden honey dipper, a small metal bowl with yellow liquid, a butter knife with flour on its blade, a wooden rolling pin with flour on its surface, a small bowl of butter, and several stalks of wheat. The flour is piled up in some areas, creating a textured background.

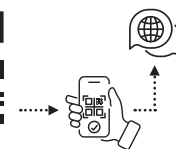
BUGATTI®

КНИГА С РЕЦЕПТИ

Ramekin set, 2 pcs

BG

КРЕМ БРЮЛЕ



20 мин



45 мин



150 °C



Съставки

- 500 мл бита сметана
- 1 шушулка ванилия, разделена по дължина
- 100 г кристална захар
- 6 големи жълтъка
- 2 с.л. кристална захар, за отгоре

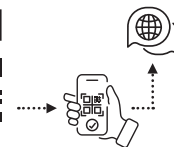
Инструкции

1. Предварително загрейте фурната до 150°C. Загрейте сметаната с шушулката ванилия, докато заври, след това отстранете от котлона и оставете да престои за 15 минути.
2. В купа разбийте захарта с жълтъците до побеляване, след което бавно разбийте сметаната. Прецедете сместа и я сложете в купички.
3. Поставете купичките в тава за печене, добавете вряла вода, докато достигне средата на стените на купичките, след което печете за 40 до 45 минути, докато стегнат.
4. Охладете за поне 2 часа, след това поръсете с останалата захар и карамелизирайте с горелка.

СЪВЕТИ:

Можете да гарнирате с пресни плодове

МИНИ ПАТЛАДЖАНИ С ПАРМЕЗАН



15 мин



45 мин



180 °C



Съставки

- 1 среден патладжан, нарязан
- 2 с.л. зехтин
- Сол и черен пипер на вкус
- 200 г домати сос
- 100 г настървана моцарела
- 50 г настърган пармезан
- Пресен босилек, за гарниране

Инструкции

1. Предварително загрейте фурната до 200°C. Поръсете патладжана със зехтин, сол и черен пипер, след което печете за 20 минути.
2. Намалете температурата на фурната до 180°C. Сложете малко домати сос във всяка купичка, след това добавете резени патладжан, моцарела и пармезан. Повторете до изчерпване на всички съставки, завършвайки със слой сирене.
3. Печете 20 до 25 минути, докато стане златисто и омекне. Гарнирайте с пресен босилек преди сервиране.

СЪВЕТИ:

Използвайте прясна моцарела за най-добри резултати

твоята рецепта



BUGATTI®