

A top-down view of various baking ingredients scattered on a white, textured surface. The ingredients include a whole white egg, a small white bowl of yellow liquid (likely oil or melted butter), a metal scoop filled with white flour, a wooden honeycomb, a small metal bowl of yellow liquid, a metal sifter with flour inside, a wooden rolling pin, and several stalks of wheat. The word "BUGATTI" is printed in large, bold, red capital letters across the top center of the image.

BUGATTI®

RECIPE BOOK
KNIHA RECEPTOV

Ohňovzdorné misy, 2 ks

CRÈME BRÛLÉE CRÈME BRÛLÉE



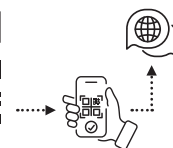
20 min



45 min



150 °C



Ingredients

500ml heavy cream
1 vanilla pod, split lengthwise
100g granulated sugar
6 large egg yolks
2 tbsp granulated sugar, for topping

Instructions

1. Preheat your oven to 150°C. Heat the cream with the vanilla pod until it just comes to a boil, then remove from heat and let infuse for 15 minutes.
2. In a bowl, beat the sugar with the egg yolks until pale, then slowly whisk in the cream. Strain the mixture into the ramekins.
3. Place the ramekins in a roasting pan, add boiling water until it comes halfway up the sides of the ramekins, then bake for 40 to 45 minutes, until set.
4. Chill for at least 2 hours, then sprinkle on the extra sugar and caramelize with a blowtorch.

Zložky

500 ml hustej smotany
1 vanilkový struk, pozdĺžne rozdelený
100 g kryštálového cukru
6 veľké vajecné žĺtky
2 lyžičky kryštálového cukru, na posypanie

Pokyny

1. Predhrejte rúru na 150 °C. Smotanu s vanilkovým luskom zohrievajte, kým sa nezačne variť, potom ju stiahnite z ohňa a nechajte 15 minút vylúhovať.
2. V miske vyšľahajte cukor so žĺtkami na bledú hmotu a potom pomaly zašľahajte smotanu. Zmes preceďte do misiek.
3. Umiestnite ich do zapiekacej misy, prilieďte vriacu vodu do polovice steny misiek a pečte 40 až 45 minút, kým nie sú hotové.
4. Chladte aspoň 2 hodiny, potom posypte ďalším cukrom a skaramelizujte pomocou horáka.

TIPS:

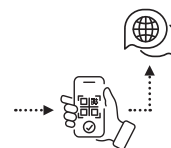
You can garnish with fresh fruit

TIPY:

Môžete ozdobiť čerstvým ovocím

MINI EGGPLANT PARMESAN

MINI BAKLAŽÁN S PARMEZÁNOM



15 min



45 min



180 °C



Ingredients

1 medium eggplant, sliced
2 tbs olive oil
Salt and pepper to taste
200g tomato sauce
100g grated mozzarella
50g grated Parmesan cheese
Fresh basil, for garnish

Instructions

1. Preheat your oven to 200°C. Toss the eggplant in olive oil, salt, and pepper, then roast for 20 minutes.
2. Lower the oven temperature to 180°C. Layer some tomato sauce in each ramekin, then add eggplant slices, mozzarella, and Parmesan. Repeat until all ingredients are used up, ending with a layer of cheese.
3. Bake for 20 to 25 minutes, until golden and bubbly. Garnish with fresh basil before serving.

Zložky

1 stredne veľký baklažán, nakrájaný na plátky
2 lyžice olivového oleja
Soľ a korenie podľa chuti
200 g paradajkovej omáčky
100 g strúhanej mozzarelli
50 g strúhaného parmezánu
Čerstvá bazalka na ozdobu

Pokyny

1. Predhrejte rúru na 200 °C. Baklažán pokvapkajte olivovým olejom, soľou a korením a pečte 20 minút.
2. Znížte teplotu rúry na 180 °C. Do každého plechu navrstvite trochu paradajkovej omáčky, potom pridajte plátky baklažánu, mozzarellu a parmezán. Opakujte, kým nespotrebuje všetky ingrediencie, a na záver položte vrstvu syra.
3. Pečte 20 až 25 minút, kým nie sú zlatisté a bublinkovité. Pred podávaním ozdobte čerstvou bazalkou.

TIPS:

Use fresh mozzarella for the best results

TIPY:

Na dosiahnutie najlepších výsledkov použite čerstvú mozzarellu

your recipe - váš recept



your recipe - váš recept



BUGATTI®