Warszawa/Brześć Kujawski, 11.02.2021 r.

**Miłość na talerzu – walentynkowe desery nie tylko dla zakochanych**

**Walentynki zbliżają się wielkimi krokami i wciąż nie masz pomysłu na prezent dla ukochanej osoby? A może w tym roku planujesz spędzić je samotnie celebrując miłość do samej siebie? Niezależnie od Twojej koncepcji wieczoru, jego świetnym uzupełnieniem będzie zjedzenie czegoś pysznego i najlepiej słodkiego. Przedstawiamy 3 inspiracje na walentynkowe desery, które podbiją serce każdego łasucha!**

Co roku 14 lutego świat szaleje na punkcie wyznawania sobie uczuć, ale tegoroczne walentynki wymagają szczególnego kulinarnego zaangażowania. Restauracje, ze względu na pandemię, są wciąż zamknięte, dlatego wszelkie kolacje muszą odbywać się w domowym zaciszu. Oczywiście nadal możesz zamówić jedzenie na wynos, ale jeśli naprawdę Ci na kimś zależy, zgodnie z powiedzeniem „przez żołądek do serca”, zaserwuj tej osobie samodzielnie przygotowany posiłek lub przynajmniej deser. Jakie słodkości polecamy?

**Pucharki pełne smaku**

Desery podawane w szklanych naczyniach mają dwie główne zalety: wyglądają efektownie oraz są proste i szybkie w przygotowaniu. Najpopularniejszymi łakociami tego typu są lody serwowane w pucharkach z dodatkami – koniecznie wypróbuj np. te o smaku śmietankowym z gorącymi malinami! Jeśli jednak chcesz spędzić w kuchni trochę więcej czasu, możesz stworzyć warstwowy deser, na przykład na bazie kremu ze śmietanki i mascarpone. Po ubiciu kremówki wystarczy zmieszać ją z mascarpone – tego typu masa jest smakowita sama w sobie, ale można też ją urozmaicić wmiksowując w nią owoce lub rozpuszczoną, ostudzoną czekoladę. Pamiętaj, aby deser z takim kremem do chwili podania przechowywać w lodówce.

– *W przypadku deserów w pucharkach podstawę stanowi krem, ale równie ważne są inne dodatki, które dodają daniu charakter i sprawiają, że każdy kęs jest eksplozją smaków. Łagodną teksturę musu świetnie zrównoważą pokruszone ciasteczka czy posiekane drobno orzechy, a słodycz kremu doskonale przełamią zblendowane truskawki, brzoskwinie czy mango. Bardzo ważna jest też estetyka podania, o którą warto zadbać zarówno układając warstwy jak i dekorując górę świeżymi owocami, słomką ptysiową czy polewą* – dodaje Marzena Stokwisz z firmy Brześć, produkującej wyroby cukiernicze i przekąski.

**Czekoladowe przysmaki**

Czekolada czy pralinki to miły walentynkowy upominek, ale stanowią też wspaniałą bazę do przygotowania innych słodkości, dlatego warto wykorzystać je w kuchni. Brownie z truskawkami, kakaowy biszkopt przełożony kokosowym kremem lub fantazyjnie przystrojone babeczki to tylko niektóre z czekoladowych deserów. Większość przysmaków wymaga rozpuszczenia czekolady – samej bądź z dodatkiem masła, a ta z pozoru łatwa czynność może sprawiać kłopoty. Zdarza się, że czekolada ulega rozwarstwieniu lub przypaleniu, dlatego aby tego uniknąć, najlepiej jest ją roztopić w kąpieli wodnej. Polega ona na włożeniu produktów do suchej miseczki i umieszczenia jej nad garnkiem z gotującą się wodą, aż do całkowitego rozpuszczenia. Nie należy zbyt często mieszać czekolady, trzeba też uważać na gotującą się wodę – nie może zbyt mocno bulgotać, tak aby jej krople nie dostały się do masy. Czekoladę, jeśli posiadasz specjalny podgrzewacz, możesz również podać w formie founde z owocami do maczania. Istotną kwestią w przypadku deserów jest wybór czekolady – unikaj produktów czekoladopodobnych i kup taką, którą zjadłabyś z przyjemnością. Bardziej wyrazisty smak uzyskasz dzięki produktom z wyższą zawartością kakao – około 70%, natomiast mleczna sprawi, że deser będzie jeszcze słodszy.

**Ciasta pyszne jak z piekarnika**

Upieczone samodzielnie ciasto to oznaka szczególnego zaangażowania, ale jeśli nie wierzysz w swoje umiejętności kulinarne, zawsze możesz nieco nagiąć reguły miłosnej gry. Nie oznacza to, że masz kupić gotowy wypiek w cukierni – wręcz przeciwnie, możesz przygotować ciasto samodzielnie, tyle że bez wyjątkowo zdradliwej czynności, jaką bywa pieczenie. Samo w sobie nie jest ono może zbyt trudne, ale przygotowanie ciasta wymaga cierpliwości i dokładności w odmierzaniu składników.

– *Utrudnieniem w pieczeniu może okazać się też piekarnik – nie każdy sprzęt, szczególnie stary, piecze równomiernie, dlatego wypiek może nam się po prostu przypalić czy nie dopiec. W przypadku ciast bez pieczenia spód bądź warstwy stanowią zwykle herbatniki, ciasteczka kruche czy francuskie, krakersy, a nawet słomka ptysiowa. Możemy je położyć w całości lub drobno pokruszyć – w tym przypadku warto polać ciasteczkową masę roztopionym masłem lub nasączyć kawą, tak aby była bardziej zbita* – komentuje Marzena Stokwisz z firmy Brześć.

Co do wypełnienia, czyli kremu, przepisów jest wiele, ale warto przyrządzić wyjątkowo pyszne ciasto banoffee. Łączy się w nim kruche maślane ciasteczka z masą budyniowo-krówkową, bananami, a całość wykańcza sosem karmelowym. Świetnie sprawdzi się też dobrze znany sernik na zimno z serków homogenizowanych i galaretki. Jedynym minusem ciast bez pieczenia jest to, że potrzebują czasu na stężenie, dlatego ciężko przygotować je na ostatnią chwilę.

Pomysłów na walentynkowy wieczór jest mnóstwo, ale w tym roku najlepiej postawić na klasykę i przygotować pyszną kolację, której zwieńczeniem będzie wyjątkowy deser. Nieważne czy walentynki spędzisz z drugą połówką, przyjaciółką lub sama, odrobina słodyczy z pewnością wprawi każdego w doskonały humor.

**Kontakt dla mediów:**
Katarzyna Zawadzka
Tel.: + 48 796 996 240
E-mail: katarzyna.zawadzka@goodonepr.pl