

Petit Fours



Cand spui Petit Fours, te gandesti intr-o clipita la Craciun ☐ Pentru ca nu e, cel putin in viziunea mea, nicio indoiala ca aceste mici prajiturele cu martipan si ciocolata sa nu fi fost create special pentru momentele feerice de iarna!!!

Iar daca se intampla ca macar pe una dintre ele sa „apara” o inimioara, facuta de cineva foooarte drag (detalii la sfarsitul retetei), va garantez ca le veti savura cu o si mai mare placere :))

Ingrediente pentru cca. 50 de bucati:

Pentru blat:

- 90 g unt
- 6 oua
- 150 g zahar
- 150 g faina

- 6 linguri dulceata de caise
- 500 g martipan cumparat sau **facut in casa**

Pentru ornat:

- 200 g ciocolata amaruie (simpla sau cu cafea)
- 200 g zahar pudra
- fructe glasate (jeleu sau bucatele de rahat)

Mod de preparare:

Ingrediente blat:



Se separa ouale. Se bat albusurile:



Galbenusurile si 4 linguri de apa calduta se freaca cu zaharul:



Se adauga faina, untul topit si 1/3 din spuma de albus, apoi si restul spumei:



Aluatul se intinde pe o tava tapetata cu hartie de copt si se coace, la foc potrivit (170 grade) timp de cca. 15-20 de minute:



Blatul se rastoarna apoi pe un servet de bucatarie stropit cu apa.

Se lasa blatul sa se raceasca.

Se incalzeste dulceata, pe care eu am facut-o zob in blender :P, ca sa fie mai fluida:



Se pregateste martipanul (eu am folosit de fapt o pasta de modelat, din zahar, de aici culoarea minunata, alba):



...care se întinde și se așază deasupra blatului uns cu gem:



Se taie în cca. 50 de bucăți pătrate...
Prima dată așa:



Apoi asa:



Bucatile se lipesc unele peste altele, cate doua:



Ingrediente ornat:



...si desi in poza am pus si plicul de zahar pudra, in final nu l-am mai folosit, din lipsa de timp... si am lasat „Petite”-le asa cum ne plac noua cel mai mult: cu ciocooooo !!! :)))

Deci, se topeste ciocolata:





...cred ca e bine de stiut ca eu am folosit 400 g. ciocolata in loc de 200!!! :))

Prajiturele se dau prin ciocolata (jumatate din ele, celelalte fiind date prin glazura de zahar, care se face: zaharul pudra se amesteca cu trei linguri de apa)

Eu am preferat sa torn ciocolata deasupra fiecărei prajiturele in parte, cu un „ibric” de la Tupperware ☐

...muuult mai rapid si mai usor!



Si au iesit asa:



Aici se vede mai bine glazura (frumos-stralucitoare) de cioco ☐



Apoi le-am trasat niste linii albe de cioco ☐



...iar Cipi mi-a facut cea mai frumoasa declaratie de dragoste din Craciunul asta ☐

Am vrut sa va pun o poza cu el in timp ce orna inimioara dar nu m-a lasat :))



...si gata ornate cu bucatele de cirese confiate si rahat:



Spectaculoase si infinit...delicioase!!! ☐