

Tatlı Süprizler

Klasik hediyelerden hoşlanmayan, tatlı düşkününü sevgililere

Evde çikolata

Eğer ben sevgilime kendi ellerimle çikolata yapıp, ona sürprizlerin en güzelini göstereceğim diyorsanız ünlü Pasta Şefi Yusuf Yaran'dan aldığımız tarifi deneyebilirsiniz. Trufflenin yapımı için 500 gr kremayı ve 10 gr glikozu kaynatıp, üzerine 1000 gr beyaz çikolata ilave edin ve ardından gül esansı ekleyin. 30 dereceye kadar soğutup beyaz çikolata kabuklarına doldurun. En son işlem olarak da sertleşen truffleri güllü çikolataya batırıp, pudra şekerine bulayın. Fildişi çikolata kutusu içerisinde sunulan kalp şeklindeki güllü trufflesların kutusunun yapımı için; 500 gr fildişi çikolatayı eritin, fazla sıcak olmadan kıvama gelince pişirme kağıdına 3-4 mm kalınlığında yayın. Çikolata sertleşince iki adet kalp şeklinde parka ve 30 adet 2 cm boyunda kare şekiller kesin. Erimiş olan çikolatayı kullanarak kare çikolataları kalplerden birinin üzerine dikey olarak yapıştırın. Diğer kalbin üzerine de kırmızı kakao yağın eritip süsleyin. Yaptığınız kutunun içine trufflelerinizi koyup, sevgilinize sürpriz yapmaya hazır hale getirin.

Sevimli kurabiyeler

Etiler'de bulunan evinin mutfağında tamamı ev yapımı birbirinden lezzetli kurabiyeler, kekler, pastalar yapan ve bunları sınırsız yaratıcılığıyla birleştiren Zeynep Yümlü bu yıl da Sevgililer Günü'ne özel, harika bir konsept hazırlıyor. Çalışmaları Şubat başında biteceği için fotoğraf olarak geçen seneki kurabiyeleri sizinle paylaşıyoruz ama mutludukkan.blogspot.com sitesine girerseniz bu seneki konsepti görebilirsiniz. Kendinize özel tasarım yapıp sipariş de verebileceğiniz kurabiyelerin fiyatları 5 TL'den başlıyor.

Çikolatalı meyveler

Özellikle bir kadının hayır diyemeyeceği iki şey vardır; biri çikolata biri de

