

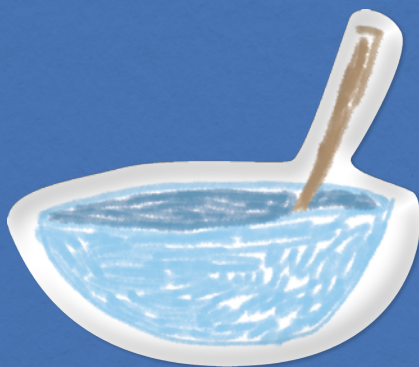
MĂRGĂRITAR

ZAHĂR®

20
ANI



REȚETE SIMPLE
PENTRU PAUZE DULCI





DESPRE PROIECT

Cu 20 de ani în urmă, noi, la Zahăr Mărgăritar, am visat la un viitor în și pentru România - un viitor plin de produse de cofetărie delicioase și gemuri rafinate. O mare parte din visurile noastre s-au îndeplinit, iar astăzi suntem un partener important al agriculturii românești și singurul producător de zahăr din țară.

De aceea, cu ocazia aniversării noastre de 20 de ani, dorim să dăruim ceva înapoi. Pentru viitorul nostru comun și pentru copiii noștri, donăm 100.000 de lei către BookLand: organizația care s-a implicat ani de zile în renovarea școlilor din medii rurale, care a organizat tabere de vară și mult mai mult de atât. Pentru această ediție specială, am ales ca ambalajele aniversare să fie proiectate chiar de cei mici.

Te invităm să descoperi în următoarele pagini gustări delicioase preparate cu Zahăr Mărgăritar. Sperăm să vă bucurați în timp ce le gătiți și vă dorim tuturor un viitor minunat.



BOOK LAND

PREZENTARE GENERALĂ



① RULOURI CU
BRÂNZĂ



PLĂCINTĂ
CU PRUNE
ȘI ALUNE
②



PRAJITURĂ CU
PERE, CIOCOLATĂ,
ȘI FULGI DE OVĂZ

③



FURSECURI
CU GEM

④



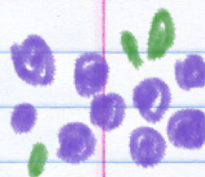
⑤ TURȚĂ
DULCE

1 RULOURI CU BRÂNZĂ



Pregătire

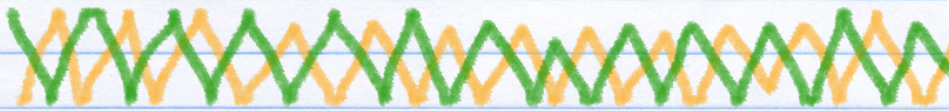
Amestecă brânza de vaci cu oul, zahărul, grișul, coaja de lămâie, zeama de lămâie și afinele uscate. Întinde foietajul, pune amestecul de brânză pe o jumătate, apoi pliază cealaltă jumătate de foietaj peste el. Taie benzi de grosimea de 5 cm în diagonală și rulează-le. Așază bucățile în formele de silicon, unge rulourile cu gălbenuș și coace-le la 180 °C timp de aproximativ 20-25 de minute.



Ingrediente:

- 200 g brânză de vaci
- 1 ou
- 80 g Zahăr Cristal
- Mărgăritar
- 3 linguri de griș
- coaja rasă și zeama stoarsă de la jumătate de lămâie
- 50 g afine uscate
- 1 pachet de foietaj
- 1 gălbenuș de ou
- Forme de silicon pentru brișe

2 PLĂCINTĂ CU PRUNE ȘI ALUNE



Pregătire

Cerne făina într-un bol, adaugă sarea, zahărul și untul moale. Fărâmă drojdia în laptele cald și amestecă cu făina. Framântă aluatul, acoperă-l și lasă-l să crească la loc calduros.

După ce a crescut, presară făină pe o suprafață de lucru și împarte aluatul în dreptunghiuri cu grosimea de 0,5 cm. Unge-le cu gem de prune și presară jumătate din alunele peste aluat. Îndoiaie cealaltă jumătate a aluatului peste umplutură și presează marginile împreună.

Taie fâșii de aluat, rulează-le sub forma de melci și așază-le pe hârtie de copt într-o tavă. Unge rulourile cu gălbenuș, presară zahăr pudră și coace-le la 180°C timp de aproximativ 30 de minute. Presară zahăr cristal înainte de servire.



Ingrediente:

- 400 g făină
- 1 praf de sare
- 70 g Zahăr Cristal
- Mărgăritar
- 50 g unt topit
- 20 g drojdie
- 2-3 linguri de gem de prune
- 50 g alune măcinate grosier
- 1 gălbenuș de ou
- 2-3 linguri de Zahăr Pudră Mărgăritar



3 PRAJITURĂ CU PERE, CIOCOLATĂ ȘI FULGI DE OVĂZ



Pregătire

Bate ouăle și zahărul cu un mixer, apoi adaugă făina, fulgii de ovăz, praful de copt, pudra de cacao, uleiul și laptele. Rupe ciocolata în bucăți mici și amestec-o în compoziție. Așază hârtiile de brioșe în forme și toarnă compoziția în ele. Feliază perele și așază-le deasupra brioșelor. Coace-le în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de aproximativ 25-30 de minute.

Presară Zahăr Pudră Mărgăritar peste brioșele reci.

Ingrediente:

- 2 ouă
- 100 g Zahăr Cristal Mărgăritar
- 100 g făină
- 3 linguri de fulgi de ovăz
- 1/2 linguriță praf de copt
- 1 lingură pudră de cacao
- 100 ml ulei de floarea-soarelui
- 200 ml lapte
- 50 g ciocolată
- 1 pară
- Forme de brioșe
- Hârtii pentru brioșe
- Zahăr pudră pentru presărat



4 FURSECURI CU GEM



Pregătire

Amestecă făina cu untul și zahărul pudră, apoi adaugă oul și aproximativ 1-2 linguri de apă până obții un aluat omogen. Înfășoară-l în folie alimentară și lasă-l la frigider timp de 1 oră.

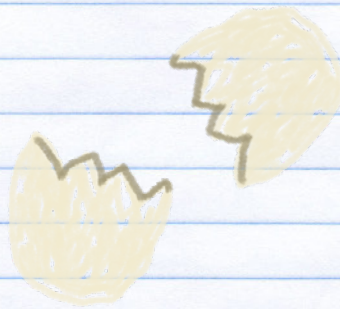
Întinde-l cu un sucitor pe o suprafață presărată cu făină, până obții o grosime de 3 mm și decupează cu ajutorul unei forme de fursecuri.

Coace în cuptor la 180°C timp de aproximativ 10 minute. Unge cu gem 2 fursecuri și lipește-le una de cealaltă. Topește ciocolata, toarn-o într-un sac de patiserie și decorează fursecurile cu dungi.

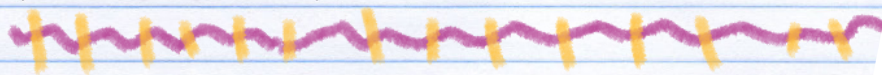


Ingrediente:

- 300 g făină
 - 150 g unt
 - 100 g Zahăr Pudră
- Mărgăritar
- un praf de sare
 - 1 ou
 - 100 g gem (de exemplu gem de caise)
 - 300 g ciocolată neagră



5 TURTA DULCE



Pregătire

Amestecă untul cu zahărul pudră, adaugă mierea, făina, smântâna, bicarbonatul de sodiu, condimentele, ouăle și sarea și apoi frământă aluatul. Înfășoară-l în folie alimentară și lasă-l să se odihnească în frigider timp de 2 ore.

Cu mâinile ude, formează bile de mărimea unei nuci și așază-le la distanță unele de altele pe o hârtie de copt într-o tavă. Fă o gaură în centrul fiecărei bile. Coace în cuptor la 180°C timp de 25-30 de minute.



Ingrediente:

(24 de bucăți)

- 100 g unt
- 150 g Zahăr Pudră
- Mărgăritar
- 150 g miere
- 500 g făină
- 100 g smântână
- 1 linguriță bicarbonat de sodiu
- 2 lingurițe condimente pentru turtă dulce
- 1 ou + 1 gălbenuș de ou un praf de sare

