

[Главная](#) > Lindt & Sprüngli снова в шоколаде

Lindt & Sprüngli снова в шоколаде | Lindt & Sprüngli: une vie chocolatée

Автор: Ольга Юркина, Цюрих, 18. 03. 2011.



Шоколадный пломбир (Chocosuisse)

Швейцарская шоколадная фабрика закончила год с необыкновенной прибылью и начинает готовиться к Пасхе. А мы предлагаем отметить ее успех, растопив темный шоколад Lindt для приготовления освежающего весеннего пломбира. |

Le chocolat haut de gamme a à nouveau la cote auprès des consommateurs et le chocolatier zurichois Lindt & Sprüngli en profite.

Либо [прошлогодние коллекции](#) от легендарного цюрихского производителя произвели фурор,

либо шоколадные искушения прочно вошли в моду после кризиса. Доход концерна Lindt & Sprüngli в 2010 году подскочил почти на 25,3% по сравнению с прошлым годом и достиг 241,9 миллионов франков. Торговый оборот предприятия, основанного в 1899 году, составил 2,58 миллиардов франков. При этом интерес к шоколаду Lindt & Sprüngli возрос не только в Швейцарии, но и в зарубежных странах, где продукция марки уже давно завоевала себе теплое местечко на рынке.

Достигнутыми успехами цюрихская шоколадная фабрика не довольствуется и уже задумывается о пасхальных сладостях. Помимо традиционного Золотого зайчика и шоколадных яиц-пraliне, каждый год украшающих сады и столы швейцарских сладкоежек, Lindt в этом году одевает в праздничную упаковку и свои знаменитые тающие во рту конфеты Lindor.



А тех, кто стремится открывать в шоколаде неизвестные вкусы и стороны, порадует специальная весенняя коллекция Primavera. Название с итальянским флёром выбрано не случайно, ибо вдохновения мастера шоколадных дел искали в любимых десертах Апеннинского полуострова.

Chocoletti Tiramisu и Amaretti – воздушные нежные пирожные, заключенные в тонкую шоколадную оболочку и по вкусу не уступающие оригиналу. Коллекция Lindor пополняется вкусом Stracciatella, которая не оставит равнодушными любителей белого шоколада и популярного итальянского рецепта с шоколадной стружкой. Как и все конфеты Lindor, этот десерт тает во рту. Для тех же, кто предпочитает строгие и остроконечные формы, Stracciatella воспроизведена в виде изящной твердой плитки. Одним словом, в обиде не останется никто.

Напоминаем, что швейцарский шоколад хорош не только сам по себе, но и в оригинальных рецептах.

Шоколадный пломбир

200 г темного шоколада
2,5 dl сливок
4 яйца
6 ст.л. сахарной пудры

На водяной бане разогреть наломанный шоколад, смешав с сахарной пудрой и небольшим количеством (двумя столовыми ложками) теплой воды. Отделить белки от желтков. Аккуратно ввести в шоколадную массу сначала желтки, а затем взбитые до крепкой пены белки. Оставить мусс охлаждаться в морозильной камере. Затем ввести в шоколадную смесь предварительно взбитые сливки и оставить пломбир в холодильнике на 2-3 часа. Подавать десерт к столу, украсив фруктами и орехами по вкусу.

[Новинки от Lindt & Sprüngli](#)



Добавить комментарий

Пожалуйста, [войдите](#) или [зарегистрируйтесь](#) , чтобы отправить комментарий
