

Katarina Prevc

Pain aux fruits secs

Ma pâtisserie est exceptionnelle parce que cuire ce pain est une aromathérapie véritable. Au début nous rissolons les amandes et même alors nous pouvons sentir une odeur formidable. Puis le mélange du lait cuit et du miel avec la cannelle sent très splendide. Et pour la grande finale, après nous mélangeons tout avec les fruits secs et nous cuire la pâtisserie au four, l'odeur de Pain aux fruits secs est comme la guérison pour nos soucis. Le goût du pain est délicieux aussi.

La pâtisserie est exceptionnelle aussi parce que nous pouvons manger Pain aux fruits comme le dessert ou comme le pain pour le petit déjeuner avec la confiture ou le miel. Ce n'est pas le pain ordinaire; nous consommons moins de temps pour préparer cette pâtisserie comme pour préparer le pain ordinaire parce qu'il ne faut pas attendre la pâte pour se lever - c'est que nous utilisons la levure chimique ne pas la levure de boulanger. Pain aux fruits secs est savoureux et bon pour la santé tout à coup.

Klara Vovk

L'éclair

Aujourd'hui, le temps était mauvais. J'ai regardé par la fenêtre et j'ai vu les sombres nuages, la pluie, les éclairs, ... Les éclairs! Tellement j'ai eu envie, que je suis allée cuire les. J'ai cuit les la première fois. Quand la pâte a été dans le four, j'ai tournée pour un moment. Et quand j'ai retournée, les éclairs ont grandi! Intéressante. En fin de journée, je vois les éclairs toujours. Non dans le ciel, mais sur l'assiette. Et ils viennent à manquer.

Ema Gradišek

Crème brûlée au chocolat

Ma pâtisserie est exceptionnelle parce que j'ai préparé un dessert traditionnel et connu, mais d'une manière inhabituelle. Confronté à la tâche intéressante de préparer un dessert français, je me suis retrouvé à lutter pour choisir le bon - car il y en a tellement, tous très délicieux et célèbres. Et honnêtement, je ne suis pas un expert en matière de pâtisserie, donc la recette ne devrait pas être trop difficile non plus. Ainsi, le dessert qui répondait à tous ces critères était. . . la crème brûlée. Mais je voulais quand même faire quelque chose d'un peu plus

spécial. Quand je cherchais sur Internet pour trouver quelque chose, je suis tombé sur un truc qui m'a complètement accroché - c'était la recette de la crème brûlée - mais pas seulement, il y avait aussi du chocolat. Et je veux dire - crème brûlée et chocolat ? Comment pourrais-je même résister ? Et c'est ainsi qu'un délicieux dessert, au riche goût de chocolat, mais toujours avec la texture et les caractéristiques du dessert original, a été créé. Pour encore plus de saveur, j'ai décoré ma crème brûlée au chocolat avec des morceaux d'ananas et de myrtilles.»