

NR 4

2023

Wino TEKARZ

EGZEMPLARZ BEZPŁATNY

STREFA MARKI

Cono Sur

ODKRYJ
UKRYTE SKARBY
MOŁDAWII



z miłości
do PASJI
z marką
PASSIAMO

CZAS NA
WINA
0%!

MAGIA
PORTUGALSKICH WIN
VINHO VERDE

OD REDAKCJI



wino
TEKARZ

WinoTekarz powstał z pasji do wina, którą chcemy się dzielić z innymi, dlatego jest nam niezmiernie miło, że kolejny raz możemy Cię zaprosić w (nie)winną podróż opisaną na łamach naszego biuletynu.

W czwartym numerze naszego magazynu przeniesiemy Cię w świat nowych smaków i fascynujących odkryć. Rozwiniemy temat zrównoważonego rozwoju w chilijskiej winnicy Cono Sur. Przyjrzymy się ich podejściu do produkcji wina oraz dbałości o środowisko. Następnie przeniesiemy się do Portugalii, aby poznać smak i urok wina Vinho Verde czyli tzw. zielonego wina, będącego symbolem świeżości i młodocianego charakteru. Odwiedzimy również Mołdawię,

która jest jednym z najważniejszych producentów wina na wschodzie Europy i kryje w sobie bogactwo winiarskiej tradycji i wyjątkowe terroir. Porozmawiamy również o pasji... także tej do gotowania, dzieląc się z Tobą przepisami na wyjątkowe drinki na bazie wina, które możesz łatwo przygotować w domu, aby zaskoczyć swoich gości. Na koniec zapoznamy się również z winami bezalkoholowymi, które zyskują coraz większą popularność.

Wyrusz z nami w tę pasjonującą podróż - a wszystko to **Z MIŁOŚCI DO WINA.**

winoTEKARZ
proponuje



EGZOTYCZNA NUTA szprycer z mango, kolendrą i chili

Składniki:

- 200 ml półwytrawnego, białego wina **Portada Vinho Verde**
- 60 ml pulpy mango
- 2 plasterki chili
- 10 listków kolendry
- 80 ml wody gazowanej
- lód

Przygotowanie:

1. Posiekaj drobno chili i wymieszaj z pulpą mango.
2. Do kieliszka wlej pulpę mango.
3. Dodaj lód, dolej schłodzone białe wino i wymieszaj dokładnie z pulpą za pomocą łyżki.
4. Całość uzupełnij wodą gazowaną.
5. Udekoruj kieliszek listkami świeżej kolendry.
6. Dla wzmocnienia aromatu możesz dodać do szprycera posiekaną kolendrę.

Portada Vinho Verde
Vinho regional Lisboa
białe, półwytrawne





Złota Pasieka
Miód pitny trójniak

NOWA ODSŁONA TRADYCJI miód pitny w wersji na zimno

Składniki:

- 60 ml miodu pitnego **Złota Pasieka**, trójniak
- 30 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny
- 60 ml soku jabłkowego
- kilka plasterków jabłka do dekoracji
- kostki lodu

Przygotowanie:

1. W shakerze lub kieliszku barmańskim umieść miód pitny.
2. Dodaj świeżo wyciśnięty sok z cytryny i sok jabłkowy.
3. Dodaj kilka kostek lodu.
4. Delikatnie wymieszaj składniki.
5. Przelej zawartość do szklanki koktajlowej.
6. Dodaj kilka plasterków jabłka do dekoracji.
7. Podawaj schłodzony.

ORZEŹWIAJĄCY SMAK LATA wyjątkowe połączenie wina musującego i brzoskwini

Składniki:

- 120 ml schłodzonego wina musującego Benvenuto, białe, półsłodkie
- 30 ml soku z brzoskwini
- kilka plasterków brzoskwini do dekoracji
- kilka listków mięty do dekoracji
- kostki lodu

Przygotowanie:

1. W szklance do drinków umieść kilka kostek lodu.
2. Wlej schłodzone wino musujące.
3. Dodaj sok z brzoskwini.
4. Delikatnie wymieszaj składniki za pomocą łyżeczki barmańskiej.
5. Udekoruj drink kilkoma plasterkami brzoskwini oraz listkami mięty.
6. Podawaj od razu, aby cieszyć się jego orzeźwiającym smakiem.



Benvenuto
Spumante
białe, półsłodkie

STREFA MARKI 

Cono Sur

FOLLOW YOUR ROAD

INNOWACYJNOŚĆ, JAKOŚĆ, ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ

Winnica Cono Sur powstała w 1993 roku w Chimbarongo, w Chile. Jest wiodącym producentem Pinot Noir w Nowym Świecie, 2 największym producentem win organicznych w Chile, 3 największym eksporterem wina w Chile. Posiada 1344 hektary winnic od Aconcagua po Bio Bio, a wszystkie winnice są zarządzane zgodnie z przyjaznymi środowisku zasadami zrównoważonego rozwoju.

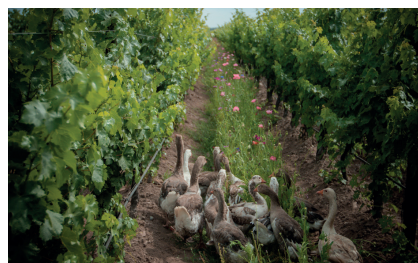
Zasady korzystania z czystej energii i redukcja wpływu na środowisko od zawsze stanowiły główne założenia filozofii Cono Sur. Z myślą o zmniejszeniu emisji gazów cieplarnianych i kosztów energii elektrycznej winiarnia rozpoczęła ocenę wymagań technicznych i wykonalności dla projektu montażu paneli słonecznych w swoich posiadłościach.

W trakcie realizacji projektu właściciele dostrzegli, że potrzeby geograficzne w zakresie temperatur oraz występujące w winnicach promieniowanie słoneczne sprzyjają wykorzystaniu energii słonecznej do pro-

dukcji energii elektrycznej. Idąc tym tropem od 2017 roku w Cono Sur systematycznie instalowane są panele słoneczne. Do dzisiaj wykonano 5 instalacji fotowoltaicznych zlokalizowanych w El Encanto (Aconcagua), Campo Lindo (Leyda), La Espuela (Maule), Las Lomas i Santa Elisa (Colchagua). Dzięki wdrożeniu paneli słonecznych 83% winnic Cono Sur otrzymuje energię ze źródeł odnawialnych.

Cono Sur definiuje częstotliwość i długość okresów nawadniania swoich winnic, stosując odpowiednią ilość wody dokładnie w tej chwili, gdy jest potrzebna.

Wszystkie winnice Cono Sur wyposażone są w kroplowe systemy nawadniania, powszechnie uznane i zatwierdzone w rolnictwie, jako jeden z najbardziej efektywnych systemów irygacyjnych. W niektórych posiadłościach ich wdrożenie opiera się na wodzie przechowywanej w sztucznych lagunach do późniejszego rozprowadzenia z wykorzystaniem zautomatyzowanego systemu nawadniania. Pozytywnym efektem ubocznym jest





Cono Sur Biciçleta
Pinot Noir
czerwone, wytrawne



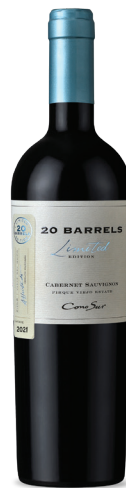
Cono Sur Organic
Chardonnay
białe, wytrawne



Cono Sur Reserva Especial
Carmeneré
czerwone, wytrawne



Cono Sur Single Vineyard
Riesling
białe, wytrawne



20 Barrels
Cabernet Sauvignon
czerwone, wytrawne

DOŁĄCZ DO NAS  /ConoSurPolska
www.ConoSur.pl  /ConoSurPolska

generowany przez sztuczne zbiorniki specyficznego ekosystemu, który sprzyja różnorodności biologicznej i pozwala na wspólne wykorzystanie tego zasobu pomiędzy winnicami a lokalną fauną i florą.

Winiarnia Cono Sur uczestniczy również w inicjatywie Science Based Target (SBT), która stanowi, że cele oparte na aktualnym stanie wiedzy naukowej zapewniają jasno określoną ścieżkę dla firm, która umożliwi ograniczenie emisji gazów cieplarnianych. Pomaga to zapobiegać najgorszym skutkom zmian klimatu i chronić przyszły rozwój. Celem jest osiągnięcie zerowych emisji do 2050 roku, zgodnie z kryteriami SBT (maksymalnie 1,5°C). Zarządzanie zrównoważonym rozwojem w Cono Sur to zarządzanie energią, śladem węglowym, zużyciem wody, organiczne zarządzanie winnicami oraz bioróżnorodność. Równowaga w zarządzaniu wszystkimi wskazanymi powyżej elementami sprawia, iż Cono Sur uznawana jest za lidera zmian. Zostało to potwierdzone uzyskaniem w 2021 certyfikatem B-Corp, który przyznawany jest przedsiębiorstwom wykazującym konkretne, efektywne działania na rzecz ochrony środowiska, korzystnych warunków współpracy i rozwoju lokalnych społeczności.

Więcej o certyfikacie B-Corp dla Cono Sur w materiale filmowym:



Cono Sur Biciçleta
Sauvignon Blanc Blush
różowe, wytrawne





ODKRYJ MAGIĘ PORTUGALSKICH WIN

LEKKIE, DELIKATNIE MUSUJĄCE, ORZEŻWIAJĄCE.

Takie właśnie są wina Vinho Verde, jedne z najbardziej charakterystycznych win produkowanych w Portugalii.

TiM S.A. posiada w swojej ofercie trzy takie pozycje winiarskie:



Ponte Portugal
Vinho Verde DOC
białe, półwytrawne



Ponte Portugal
Vinho Verde DOC
różowe, półwytrawne



NOWOŚĆ



Portada Vinho Verde
białe, półwytrawne



Nazwa „VINHO VERDE” dosłownie oznacza „ZIELONE WINO”

i odnosi się do świeżości i młodocianego charakteru tego wina. Produkowane są głównie w regionie Minho, na północy Portugalii. Miejsce to słynie z zielonych wzgórz, bujnych lasów i oceanicznej bryzy, a czynniki te wpływają na smak i styl Vinho Verde.

Charakterystyczną cechą wina Vinho Verde jest jego świeżość i lekkość. Jest to wino o niskiej zawartości alkoholu, zwykle w granicach 9-11%, co czyni je idealnym wyborem na gorące lato lub jako aperitif. Ma ono również naturalną kwasowość, która nadaje mu żywą i orzeźwiającą strukturę.

Tradycyjne wina Vinho Verde są białe lub różowe, chociaż istnieją również czerwone odmiany. Białe wina są najbardziej popularne i charakteryzują się jasnożółtym lub lekko zielonym kolorem. Mają intensywne aromaty owocowe, takie jak cytrusy, jabłka, gruszki oraz nuty ziołowe i kwiatowe.

Vinho Verde jest produkowane ze specjalnych odmian winogron, takich jak Alvarinho, Loureiro, Arinto czy Trajadura. Każda z tych odmian wnosi własny smak i aromat do finalnego wina.

To wino doskonale komponuje się z daniami o lekkiej strukturze, takimi jak owoce morza, sałatki, sushi czy potrawy z kurczaka.

Orzeźwiający charakter win Vinho Verde, niski poziom alkoholu i bogactwo smaków czynią je popularnym wyborem zarówno w kraju, jak i za granicą. Dla miłośników lekkich, świeżych win, jest to idealny wybór, który zapewni niezapomniane doznania smakowe.



  /ponte.portugal

  /PortadaPolska

z MIŁOŚCI
do pasji



PASSIAMO

Passje są tym, co napędza naszą wyobraźnię, motywuje do działania i przynosi niezliczone korzyści zarówno na poziomie emocjonalnym, jak i intelektualnym. Bez względu na to, czy naszą pasją jest malowanie, gra na instrumencie, gotowanie czy sport, poświęcanie czasu na to, co kochamy, jest niezwykle ważne dla naszego dobrostanu.

Passje dają nam przede wszystkim radość i satysfakcję. Kiedy się w nie angażujemy, odczuwamy głębokie zadowolenie i radość płynącą z robienia tego, co kochamy. To uczucie „flow”, w którym czas przestaje istnieć, a my w pełni oddajemy się temu, co mamy przed sobą. Passje pozwalają nam wyrażać naszą kreatywność, wyobraźnię i osobowość, dając nam poczucie spełnienia.

Korzyścią płynącą z posiadania pasji jest także rozwój osobisty. Dzięki nim stajemy się lepsi w tym, co robimy. Praktyka, samodoskonalenie i wyzwania, które przed sobą stawiamy, pomagają nam rozwijać umiejętności, zdobywać nowe doświadczenia i pogłębiać naszą wiedzę. Passje uczą nas cierpliwości, wytrwałości i determinacji, gdy dążymy do osiągnięcia wyznaczonych celów.

Mają również pozytywny wpływ na nasze zdrowie psychiczne i fizyczne. Realizacja pasji pozwala nam redukować stres, poprawia samopoczucie i zwiększa odporność na negatywne emocje. Zajęcia, które przynoszą nam przyjemność pozwalają oderwać się od codziennych trosk i skupić na czymś, co nas naprawdę interesuje.

Ludzie mają różne rodzaje pasji. Niektórzy kochają sztukę i wyrażają swoją kreatywność poprzez malowanie, rzeźbienie lub fotografię. Inni pasjonują się muzyką i znajdują swoje powołanie w grze na instrumencie lub śpiewaniu. Są także osoby, dla których pasją jest gotowanie i eksperymentowanie z różnymi smakami i przepisami. Sport, podróże, pisanie, taniec, projektowanie mody - lista pasji jest niemal nieograniczona.



Passiamo Prosecco
musujące
białe, wytrawne



Passiamo Prosecco Rose
musujące
różowe, wytrawne



Passiamo
IGT Terre Di Chieti
Pecorino
białe, wytrawne



Passiamo
IGT Puglia
Primitivo
czerwone, półslodkie



Passiamo
IGT Puglia
Zinfandel
czerwone, wytrawne



Passiamo
IGT Puglia
Nero Di Troia
czerwone, półwytrawne



Passiamo
IGT Puglia
Appassimento
czerwone, półwytrawne



PASSIAMO to pasja, podana we włoskim stylu.

PASSIAMO to wino, które zainspiruje i sprawdzi się idealnie przy każdej okazji, na przykład słuchaniu podcastu o pasji – nie tylko do wina...

Spędźcie razem z nami wieczór, w eleganckim tonie, delektując się winem oraz słowami płynącymi z podcastów serii „Rozmowy przy winie”.

 YouTube

 Spotify



STREFA MARKI



ODKRYJ UKRYTE SKARBY

MOŁDAWII

PRZEDSTAWIAMY
ZAGADKOWY
ŚWIAT WIN

BLACK
DOKTOR
RED DRY

Wejźdź do świata starożytnych opowieści, gdzie wizjonerski lekarz stworzył cudowny eliksir, miksturę zdolną uzdrawiać zarówno ciało, jak i duszę. Ku czci jego pamięci, ten niezwykły napój nazwano **Black Doktor**. Dziś nasze wyjątkowe wina nadal oczarowują swoim ekskluzywnym smakiem i niezrównaną charakterystyką.

Gdzie Pasja Spotyka Doskonałość: Winiarnia Bostavan

Za każdą butelką wina Black Doktor stoi Winiarnia Bostavan, prawdziwy znawca, ekspert, który osiągnął doskonałość w procesie tworzenia arcydzieł sztuki winiarskiej. Winnica działa od 2003 roku i jest częścią grupy Purcari. Nieustanne dążenie do doskonałości kształtuje tożsamość każdego wina, pozwalając na przeżycie niezapomnianych chwil eksploracji i głębokiego pragnienia przygody. Winiarnia Bostavan to czołowy gracz w branży winiarskiej i jeden z najbardziej renomowanych eksporterów w Republice Mołdawii. Wina z winiarni Bostavan obecne są na rynkach w ponad

25 krajach, w tym Rumunii, Polsce, Czechach, Ukrainie, Rosji, Stanach Zjednoczonych, Chinach, Korei, Japonii i wielu innych, co czyni producenta czołowym eksporterem wina w Europie Środkowej i Wschodniej.

Kolekcja win Bostavan została nagrodzona ponad 70 srebrnymi, brązowymi i złotymi medalami zdobytymi na prestiżowych międzynarodowych konkursach, takich jak Decanter Asia Wine Awards, Decanter World Wine Awards, International Wine Contest Bucharest, International Wine & Spirit Competition, Challenge International du Vin i inne.



Ikony w najnowszej
odślonie:
Black Doktor Red Dry
i **White Doktor**



16-18°C



Black Doktor
Cabernet Sauvignon,
Merlot, Saperavi
czerwone, wytrawne



10-12°C



White Doktor
Chardonnay,
Feteasca Alba
białe, wytrawne

W sercu każdego wina Black Doktor kryje się trio, które je wyróżnia: niezależność, pasja i przygoda. Ta harmonijna mieszanka daje miłośnikom wina wolność w delectowaniu się tym, co uwielbiają, do zanurzenia się w tym co niezbadane i nowatorskie oraz tworzenia niezapomnianych doświadczeń wynikających z czystej pasji.

Przygotuj się na wyjątkowe doznania oferowane przez nasze dwa kultowe wina, które doskonale oddają esencję filozofii Black Doktor. Po pierwsze, Black Doktor Red Dry, wysmienite połączenie Cabernet Sauvignon, Saperavi i Merlot oraz głęboko rubinowy kolor i aksamitny bukiet dojrzałych jagód, czarnej porzeczki i śliwek. Znakomicie sprawdzi się w połączeniu z dojrzałymi serami, duszoną wieprzowiną, kaczką lub idealnie sezonowanym stekiem, odkryj autentyczną rozkosz na podniebieniu wzbogaconą intensywnością nut dojrzałości. Wino zalecamy podawać w temperaturze od +16°C do +18°C, aby w pełni odkryć jego wyraźne aromaty i bogaty smak.

Kolejny klejnot, który pragniemy zaprezentować to White Doktor, czarujące wino przeznaczone dla miłośników gron szczepów Chardonnay i Fetească Albă. Bładożółty kolor to zapowiedź skarbów znajdujących się w jego wnętrzu, dodatkowo okraszonych wykwintnym bukietem białych kwiatów. Legenda głosi, że eliksir ten narodził się z marzeń młodej damy. Po latach nieustającego poszukiwania spotkała lekarza, który posiadał brakujący składnik, na zawsze uwieczniony w nazwie „White Doktor”.

Do dziś wino to zachowało swój ekskluzywny smak, oferując zbalansowane aromaty nut cytrusowych i zdecydowane akcenty dzikiej róży. Po schłodzeniu i podaniu w temperaturze od +10°C do +12°C, wino zachwyca delikatną i długotrwałą świeżością.

Pozwól sobie na niezapomniane wspomnienia

Obecność win Black Doktor zamienia zwykłe chwile w cenne wspomnienia. To zaproszenie do cieszenia się towarzystwem bliskich, świętowania najcenniejszych kamieni miłowych w życiu. Pozwól każdemu łykowi odcisnąć swe piętno, na zawsze zaznaczając radosne rozdziały Twojej historii. Odkryj ukryte skarby skrywane w każdej kropli wina Black Doktor. Zanurz się w świecie tajemnic i uroków, gdzie alchemia smaków tańczy na Twoim podniebieniu.

Wyrusz w niezapomnianą podróż i pozwól Black Doktorowi poprowadzić Cię przez krainę niezrównanego smaku i niezapomnianych doświadczeń.





PIWA BEZALKOHOLOWE PODBIŁY POLSKI RYNEK, TERAZ CZAS NA **WINA 0%!**

W ostatnich latach branża alkoholowa przeszła duże zmiany, rynek podbiły napoje „alkoholowe” bez alkoholu. Dotychczas największą popularność zdobywały piwa 0%, do tego stopnia, że aktualnie w każdym osiedlowym sklepie, znajdziemy wiele rodzajów tego trunku, od piw popularnych marek, po te bardziej kraftowe. Dla fanów bardziej słodkich napojów, browary wypuściły na rynek też wersje smakowe piw 0%.

Co jednak z winami 0%? Czy branża też widzi niszę w produktach bezalkoholowych? Wina bezalkoholowe są coraz częściej dostępne na rynku, wprawdzie nie na taką skalę jak piwa, ale obserwuje się trend rosnący w tej kategorii. Jest to z pewnością odpowiedź na zwiększające się zainteresowanie konsumentów zdrowym stylem życia oraz potrzebę wyboru bezalkoholowych alternatyw z różnych względów. Oferują one nie tylko oryginalne smaki i bukiet aromatów, ale także są doskonałym wyborem dla osób, które nie spożywają alkoholu.

CZY WINO POZBAWIONE PROCENTÓW TO NADAL WINO? NA CZYM POLEGA PROCES DEALKOHOLIZACJI?

Wielu miłośników wina zadaje sobie pytanie, czy ten pozbawiony procentów trunek nie traci swoich wartości smakowych i zdrowotnych? Upředzenia te wynikają głównie z nieznaności procesu produkcji wina bezalkoholowego, który niewiele różni się od procesu wytwarzania tradycyjnego, zawierającego procenty trunku.

ALC • FREE

Dlaczego warto sięgnąć po wino bezalkoholowe?

Wino tradycyjne jak i to dealkoholizowane robione jest z moszczu winogronowego, czyli świeżo wyciśniętego soku z owoców winogron. Następnie taki produkt ulega fermentacji, który jest najważniejszym procesem winifikacji, czyli tworzenia wina. Wino 0% przechodzi proces winifikacji tak samo, jak tradycyjny, zawierający alkohol napój. W przypadku wina bezalkoholowego jest ono pod koniec poddawane dodatkowo dealkoholizacji, która w skrócie polega na usunięciu procentów z wina w procesie ekstrakcji próżniowej. W wyniku takiego procesu wino traci alkohol, zachowując przy tym dobry smak, aromat i prozdrowotne substancje (m.in. naturalne przeciwutleniacze – polifenole).

Bezalkoholowe wina stanowią doskonałą alternatywę dla osób, które nie spożywają alkoholu z różnych przyczyn. Są one również doskonałym wyborem dla ludzi, którzy chcą delektować się winem w ciągu dnia, bez obawy o wpływ alkoholu na zdolności poznawcze oraz funkcjonowanie. Wina bezalkoholowe charakteryzują się niską kalorycznością, co może przyczynić się także do utrzymania zdrowej wagi i ogólnego dobrego samopoczucia.

Wina bezalkoholowe w portfolio TIM S.A. - zapraszamy do zapoznania się z ofertą.



Viverty
Chardonnay
białe, półsłodkie



Viverty
Chardonnay
białe, półwytrawne



Viverty
Merlot
czerwone, półwytrawne



Suerente
Gran Seleccion
musujące, białe, słodkie



Leonard Kreusch
Riesling
białe, półwytrawne



WINO NA MEDAL



Le Grand Noir
IGP PAYS D'OC Viognier
białe, wytrawne



Prohibited Wine
czerwone, wytrawne



Panul
Chardonnay
białe, wytrawne



Cono Sur
Sauvignon Blanc Blush
różowe, wytrawne



Le Grand Noir
GSM
czerwone, wytrawne

INTERNATIONAL ROSE CHAMPIONSHIP



Le Grand Noir
Rose
różowe, wytrawne

DECANTER WORLD WINE AWARDS



Cono Sur Organic
Cabernet Sauvignon,
Carmener, Syrah
czerwone, wytrawne

WINE ENTHUSIAST BEST BUY



Le Grand Noir
Chardonnay
białe, wytrawne



winOTEKARZ
poleca nasze nowości



WŁOCHY



Benvenuto
Spumante
białe, półsłodkie



NIEMCY



Bar Royal Kokos
musujące
białe, słodkie

Bar Royal Mango
musujące
białe, słodkie

Bar Royal Truskawka
musujące
różowe, słodkie



FRANCJA



Le Petit Noir
czerwone,
półwytrawne

Le Petit Noir
białe,
półwytrawne



PORTUGALIA



Tram 68
czerwone,
wytrawne

Tram 68
białe,
wytrawne



Google Play



App Store

**ZAPRASZAMY DO OCENIANIA NASZYCH WIN
W APLIKACJI VIVINO**



RED VELVET CZYLI CZERWONY AKSAMIT

SKŁADNIKI

Czerwony biszkopt:

- 120 g masła w temp. pokojowej
- 300 g cukru pudru
- 2 jajka (koniecznie w temp. pokojowej)
- 60 ml oleju
- 25 ml czerwonego barwnika do żywności
- 20 ml białego octu winnego
- 350 g mąki typu 550
- 5 g proszku do pieczenia
- 2 g soli
- 250 g masłanki

Krem:

- 400 g mascarpone
- 120 g masła w temp. pokojowej
- 150 g cukru pudru
- Starta skórka z 1 cytryny

Dodatkowo do ciasta:

- 50 g konfitury różanej
- płatki róży jadalnej do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Upiecz czerwony biszkopt:

1. Mikserem ucieraj masło z cukrem pudrem przez 6–7 minut, aż zyska jasny kolor.
2. Następnie dodawaj jajka, po jednym na raz, cały czas ucierając mikserem.
3. Kiedy masa będzie jednolita, dodaj barwnik, ocet i ucieraj dalej.
4. Następnie, cały czas mieszając, dodaj masłankę, a po niej mąkę wraz z proszkiem do pieczenia i solą.
5. Ciasto wylej do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia i piecz przez 30 minut w temperaturze 175°C.

Przygotuj krem:

1. Wszystkie składniki utrzyj ze sobą na jednolitą masę (przez ok. 2 minuty). Włóż krem do lodówki.
2. Aby złożyć ciasto w całość, przetnij biszkopt na pół (horyzontalnie) i ułóż warstwowo krem i przesmarowany konfiturą różaną biszkopt.
3. Całość przystroj płatkami róży.



Polecamy parining
z **Le Grand Noir**
Moscato
Białe, słodkie



WARZYWA W TEMPURZE Z MIĘTOWYM DIPEM

SKŁADNIKI

Warzywa:

- 3 rzodkiewki
- 1 młoda marchewka
- 4 różyczki brokuła
- 2 szparagi

Tempura:

- 150 g mąki typ 500 lub 550
- 2 g sody oczyszczonej
- 240 g zimnej wody
- 2–3 kostki lodu
- 1 jajko
- 3 g soli

Sos miętowy:

- 200 g jogurtu greckiego
- 20 g liści mięty
- 20 g soku z cytryny
- 5 g cukru
- 1 g kminu rzymskiego
- 2 g soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa:

1. Liście mięty posiekaj i dokładnie wymieszaj z pozostałymi składnikami. Odstaw do lodówki na minimum 30 minut.

2. Warzywa pokrój na mniejsze kawałki: marchewkę w słupki, rzodkiewkę na pół, różyczki brokuła na pół, szparagi na ćwiartki.

Tempura:

1. Jajko wbij do miski i porządnie wymieszaj, dodaj kostki lodu i ponownie zamieszaj.
2. Dodaj mąkę, wodę i wymieszaj do uzyskania konsystencji gęstego ciasta.
3. Warzywa maczaj w cieście (tempurze) i smaż w głębokim tłuszczu do uzyskania złocistego koloru.

Polecamy parining
z **Tierra Aufera**
białe, wytrawne