

**Dobre wieści, dobre przepisy na mrożone desery,
dobra książka.**

W razie pośpiechu proste lody można przyrządzić z eggnoga, to jest z korzennego napoju alkoholowego

przyrządzonego na jajkach i mleku.

A także z kremu budyniowego, owoców albo połączenia tych trzech produktów.

„Lody dla królowej” A. Capelli to dobra lektura od której trudno się oderwać. Tak się złożyło, że od pewnego czasu trafiają do mnie książki osadzone w czasach gdy rządili królowie, a na ich dworach powstawały istne cuda architektoniczne, botaniczne, kulinarne.

To jest fascynujące, że z tej książki dowiedzieć się można o sztuce przygotowania smacznych deserów. Lody z zielonego groszku, albo z ryżu, sorbet nieszpułkowy, czy taka galaretka chryzantemowo-jabłkowa to tylko niektóre pyszności wyczarowane przez Carlo Demirco nadwornego cukiernika Ludwika XIV.

„W czasach gdy mizerny ananas wart był tyle co nowy powóz, gdy smak czekolady znali tylko nieliczni Carlo Demirco miał śmiałość stworzyć lody parmezanowe czy z egzotycznych białych truskawek oraz lody wędzone i ziołowe..”

Oprócz wspaniałych przepisów na mrożone desery książka A. Capelli zachwyca ciekawostkami z życia dworskiego, dobrym piórem pisarza, a także rozbudza wyobraźnię kulinarną.

mk