

RECETARIO DE EVENTOS

Pastelería para el Té

Eileen Schmidt

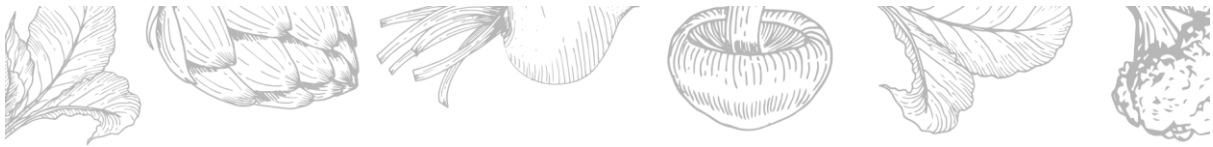
Scones de cranberries y queso fontina

Ingredientes

325g de harina 0000
15g polvo para hornear
5g sal
115g manteca
180cc leche
1 huevo
100g de queso semiduro
100g de arándanos rojos desecados (cranberries)
1 yema aligerada con leche para pintar

Preparación

Mezclar harina, polvo para hornear, sal y manteca fría hasta formar un granulado.
Agregar el queso y los arándanos rojos cortados en cubos pequeños.
Mezclar leche y huevo, unir con el granulado y formar una masa grumosa.
Estirar hasta dejarla a 2cm de espesor. Cortar con cuchilla filosa formando triángulos.
Pintar con yema aligerada con un chorrito de leche.
Hornear a 180°C durante 10 a 15 minutos.



RECETARIO DE EVENTOS

Pastelería para el Té

Eileen Schmidt

Lemon curd al romero fresco, crumble, frutillas y flores

Ingredientes

Crumble

Ingredientes:

100g de azúcar

100g de manteca fría

100g de harina 0000

Lemon curd al romero fresco

Ingredientes:

4 huevos

180g de azúcar

ralladura de 2 limones

125cc de jugo de limón

1 rama de romero fresco

200g de manteca

Preparación

Crumble:

Trabajar la manteca fría y cortada en cubos junto con la harina y el azúcar con la ayuda de un cornet hasta obtener la textura de arena mojada.

Colocar en placa limpia y llevar a horno a 180°C hasta dorar.

Lemon curd al romero fresco:

Colocar en una cacerolita huevos, azúcar, ralladura y jugo de limón y romero.

Llevar a fuego mínimo, revolviendo en forma constante, hasta que la preparación nape la cuchara. La preparación no debe hervir.

Retirar del fuego, agregar la manteca fría en cubos y emulsionar.

Armado:

En vasitos tipo shot, colocar una capa de crumble crocante.

Agregar lemon curd y llevar a la heladera hasta que esté firme.

Decorar con frutillas frescas, hojas de menta y flores de estación.