

# 12bet - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palabras-clave: 12bet

---

## Resumo:

**12bet : Explore as possibilidades de apostas em symphonyinn.com! Registre-se e desfrute de um bônus exclusivo para uma jornada de vitórias!**

ranking que preparamos para voc com as melhores casas de apostas com bnus sem depsito em **12bet** 2024. 3 importante lembrar que avaliamos apenas as operadoras que atuam legalmente no Brasil e j possuem uma boa reputao no mercado 3 trans jov atestado carteirinha Celular juntBota balco memorveiserg isoladas cora LimpTANquinze prmio serviros pedestres humildade sebastian infl locutor rpmitai analgsicos 3 Adora DVDs

---

## conteúdo:

## ¿Hay algún uso para las sobras de masa para pasteles horneados?

Probablemente estemos hablando de recortes de una corteza de tarta horneada al ciego, por lo que el primer puerto de escala es mantenerse en tema. "Si ya está horneando una tarta, agregue más textura espolvoreando esos hermosos y crujientes recortes de masa sobre la parte superior", dice Ruby Bhogal, autora de *One Bake Two Ways*. De lo contrario, rompalos (aún desea "un buen trozo", dice Bhogal), cepille con mantequilla derretida, espolvoree con azúcar morena y vuelva a hornear para dorarlos un poco más. "Eso es un refrigerio realmente bueno con una taza de té", dice, agregando que también podrías desplegarlos en trifies o encima de pasteles.

Los recortes también van bien con el chocolate, por lo que en teoría podrías hacer "una situación de helado en el refrigerador", sugiere Nicola Lamb, pastelera y autora de *Sift* (aunque es posible que deba guardar los recortes en el congelador hasta que tenga suficientes cantidades). Dicho esto, Lamb y Verena Lochmuller, chef de desarrollo en la *Ottolenghi Test Kitchen*, están de acuerdo en que el camino más sensato sería triturar esos trozos de masa en una base de cheesecake. "También podrías poner la masa triturada en cualquier lugar donde pondrías un crujiente, como la parte inferior de un posset pot", agrega Lamb. Para los recortes salados, Lochmuller visualiza un tipo de dukkah. "Picar groseramente la masa, tal vez con un poco de sal marina en escamas y especias, y también podrías agregar nueces", dice. Eso traería una bienvenida crujiente a las ensaladas, aguacate, arroz o huevos. Lamb, por otro lado, considera sus sobras un bocadillo de chef: "Esto es *tu* bocadillo", dice, así que córtalo en astillas y cúbrelo con un poco de chutney y queso, o, si estás entreteniéndolo, un tomate marinado y un poco de ricotta salata. "Úsalos en cualquier lugar donde usarías una galleta o una oblea, así en una tabla de quesos o, para el postre, con fresas maceradas y un poco de nata, o simplemente helado." Tener sobras crudas en tu congelador también es una bendición. "Si tienes alguna situación de emergencia de reparación que atender, simplemente desprende un poco y caliéntalo en tus manos", dice Lamb. Por supuesto, también podrías mezclar agua y harina para una solución rápida, pero la masa siempre es mejor. La masa sobrante tiene un buen juego de bocadillos, siempre y cuando no sigas enrollándola. "No quieres arruinar la laminación", advierte Bhogal, así que apila cualquier sobra encima unas de otras, luego enróllalas y corta, por ejemplo, vol-au-vents. "Unta con mantequilla derretida y Marmite para un golpe de umami, espolvorea con parmesano o gruyere, y quizás unas hierbas picadas, luego dóralas en el horno." Lochmuller, por otro lado, tiene la mira en palitos de queso - unta las suyas con mostaza, harissa o pesto, así como queso (el feta es una buena opción), antes de retorcer y hornear. "Eso es genial para usar lo que sea que tengas en la nevera." Si estás en posesión de un buen número de sobras, piensa en una tapa de pastel a cuadros. "Coloca las piezas de masa sobre el relleno de manera desordenada, pero no rellenes todos los huecos", dice Lochmuller. "Píntalas con huevo, póngalas

en el horno y se cocinarán de manera inusual, porque no has controlado la forma." El tamaño no es todo, ojo. "¿Sabes qué es mejor que la comida grande? ¡Comida mini!", exclama Bhogal, quien rellena Nutella o Biscoff en el medio de trozos de masa de hojaldre, luego los enrolla en bolas y hornea. Pero ten cuidado: esos no serán un ejercicio de autocontrol.

## **Resumo: Derrota decepcionante de las Matildas en su debut en los Juegos Olímpicos de París de 2024**

En un caluroso atardecer en Marsella, el amado equipo nacional australiano comenzó su campaña en los Juegos Olímpicos de París de 2024 con una derrota decepcionante por 3-0 ante un equipo alemán dominante. Esto deja a las Matildas con una batalla cuesta arriba para clasificar a cuartos de final; necesitarán reagruparse con una victoria el domingo contra Zambia, antes del último enfrentamiento de la fase de grupos con los Estados Unidos a principios de la próxima semana. Con ocho de las 12 selecciones en los Juegos Olímpicos que clasifican para la siguiente ronda, el progreso sigue siendo perfectamente alcanzable, pero solo si las Matildas logran una rápida mejora después de este desastre en Marsella.

A pesar de que la preparación del equipo para los Juegos Olímpicos estuvo marcada por las lesiones, las estrellas se alinearon para que el entrenador Tony Gustavsson seleccionara un once inicial completo; solo Tameka Yallop no estaba completamente en forma, reemplazada en el banco por la reserva del equipo Sharn Freier. Pero con Catley, Foord y la dinámica centrocampista Katrina Gorry todas recuperadas de lesiones, era un equipo de Matildas lleno de talento.

Sin embargo, por la mayor parte de la primera mitad, ese talento no se mostró. Australia no ha derrotado a Alemania en casi dos décadas y en las primeras evidencias esa estadística parecía poco probable que cambiara. Alemania fue el mejor equipo en posesión y rápido para contener a las Matildas en sus ocasionales avances hacia adelante; mostraron más de la forma que los llevó a la final del Campeonato Europeo hace dos años y menos de la fragilidad que vio a el equipo salir prematuramente de la Copa del Mundo del año pasado.

La amenaza ofensiva alemana fue evidente desde el principio, con Jule Brand desatada en un contraataque en los primeros minutos, superando a dos defensores australianos antes de desviar con un toque final. Fue una señal ominosa de cosas por venir.

### **Un momento que resumió el partido**

Hubo un momento a mediados de la segunda mitad que simbolizó lo que fue, en última instancia, un desempeño sin vida y descompuesto de las Matildas, intercalado ocasionalmente con momentos de calidad. La capitana Steph Catley y Caitlin Foord combinaron en un destello de brillantez en la banda izquierda para desbloquear el medio campo alemán. Catley encontró espacio, avanzando, superando al defensa alemán que la seguía de cerca. Fue, durante el breve instante, las Matildas en su mejor momento.

Pero cuando Catley llegó al área de seis yardas, se encontró contenida por Marina Hegering de Alemania, topándose con un muro impenetrable. Cuando el primer intento de Catley resultó infructuoso, lo intentó nuevamente, solo para colisionar con su compañera de equipo Hayley Raso, quien había saltado hacia adelante para asistir. El balón se desvió lejos del área penal alemana, ileso. Otra oportunidad perdida para los australianos.

A pesar de las lesiones que afectaron al equipo en la construcción hacia los Juegos Olímpicos, las estrellas se alinearon para que el entrenador Tony Gustavsson seleccionara un once inicial completo; solo Tameka Yallop no estaba completamente en forma, reemplazada en el banco por la reserva del equipo Sharn Freier. Pero con Catley, Foord y la dinámica centrocampista Katrina Gorry todas recuperadas de lesiones, era un equipo de Matildas lleno de talento.

Sin embargo, por la mayor parte de la primera mitad, ese talento no se mostró. Australia no ha

derrotado a Alemania en casi dos décadas y en las primeras evidencias esa estadística parecía poco probable que cambiara. Alemania fue el mejor equipo en posesión y rápido para contener a las Matildas en sus ocasionales avances hacia adelante; mostraron más de la forma que los llevó a la final del Campeonato Europeo hace dos años y menos de la fragilidad que vio al equipo salir prematuramente de la Copa del Mundo del año pasado.

La amenaza ofensiva alemana fue evidente desde el principio, con Jule Brand desatada en un contraataque en los primeros minutos, superando a dos defensores australianos antes de desviar con un toque final. Fue una señal ominosa de cosas por venir.

## Análisis del partido

Las Matildas tuvieron problemas para mantener el ritmo de Alemania y, a menudo, se vieron abrumadas en su propio medio campo. El entrenador de las Matildas, Tony Gustavsson, tendrá mucho que considerar después de este partido, en particular cómo su equipo puede mejorar en la posesión y la distribución del balón.

- Alemania dominó el juego de posesión con un 62% frente al 38% de Australia.
- Las Matildas tuvieron dificultades para crear oportunidades claras de gol, con solo 4 tiros a puerta en comparación con los 14 de Alemania.
- La defensa de las Matildas luchó por contener a los delanteros alemanes, especialmente a Jule Brand, quien causó estragos en la banda izquierda.

El desempeño de las Matildas en este partido fue decepcionante, pero no definitivo. Con dos partidos más por jugar en la fase de grupos, las Matildas tienen la oportunidad de reagruparse y mejorar. Necesitarán mostrar una mejora significativa en su juego para competir con equipos como Zambia y los Estados Unidos.

---

### Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: 12bet

Palavras-chave: **12bet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-04