

¿Hay algún uso para los recortes de pastelería cocidos?

Probablemente estemos hablando de sobrantes de una corteza de tarta horneada al ciegas, por lo que el primer puerto de escala es mantenerse en tema. "Si ya estás horneando una tarta, agrega más textura espolvoreando esos crujientes recortes de pastelería por encima", dice Ruby Bhogal, autora de *One Bake Two Ways*. De lo contrario, rompe en trozos (todavía quieres "un buen trozo", dice Bhogal), pincela con mantequilla derretida, espolvorea con azúcar morena y vuelve a hornear para dorar un poco más. "Eso es un refrigerio realmente bueno con una taza de té", dice, agregando que también puedes usarlos en trifulas o encima de pasteles.

Los sobrantes también van bien con el chocolate, por lo que en teoría podrías hacer "una situación de pastel de refrigerador", sugiere Nicola Lamb, pastelera y autora de *Sift* (aunque es posible que deba guardar sobrantes en el congelador hasta que tenga suficientes cantidades). Dicho esto, Lamb y Verena Lochmuller, chef de desarrollo en *Ottolenghi Test Kitchen*, están de acuerdo en que el camino más sensato sería triturar esos pedazos de pastelería en una base de cheesecake. "También podrías poner la pastelería triturada en cualquier lugar donde pondrías un crujiente, como la parte inferior de un posset pot", agrega Lamb. Para las sobras saladas, Lochmuller visualiza un tipo de dukkah. "Pica groseramente la pastelería, tal vez con un poco de sal marina en escamas y especias, y también puedes agregar nueces", dice. Eso traería una agradable crujiente a las ensaladas, aguacate, arroz o huevos. Por otro lado, Lamb considera sus sobrantes un bocadillo de chef: "Esto es *tu* bocadillo", dice, así que córtalo en astillas y cubre con un poco de chutney y queso, o, si estás entreteniéndolo, un tomate macerado y un poco de ricotta salata. "Úsalos en cualquier lugar donde usarías una galleta o galleta". Tener sobrantes crudos en el congelador también es una ventaja. "Si tienes alguna situación de emergencia de reparación que atender, simplemente tócalos un poco y caliéntalos con las manos", dice Lamb. Por supuesto, podrías mezclar agua y harina para una solución rápida, pero la pastelería siempre es mejor. El sobrante de hojaldre tiene un buen juego de bocadillos, siempre que no sigas enrollándolo. "No quieres arruinar la laminación", advierte Bhogal, por lo que apila cualquier sobrante encima del otro, luego enrolla y corta, por ejemplo, vol-au-vents. "Pincela con mantequilla derretida y Marmite para un golpe de sabor umami, espolvorea con parmesano o gruyere y, opcionalmente, unas *herbas* picadas, luego dora en el horno." Lochmuller, por otro lado, tiene su mira en palitos de queso - unta los suyos 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 una cantidad decente de sobrantes, sin embargo, piensa en una tapa de pastel de parche. "Coloca las piezas de pastelería sobre el relleno lleno de una manera arty y desordenada, pero no rellenes todos los huecos", dice Lochmuller. "Huevo y pincela, ponlo en el horno y se horneará de manera inusual, porque no has controlado la forma." El tamaño no es todo, sin embargo. "¿Sabes qué es mejor que la comida grande? La comida mini", exclama Bhogal, que 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.

O homem das mil faces: Grant Shapps, o super-herói do Reino Unido

No momento crítico, grandes homens e mulheres se levantam para servir ao seu país. Quando o ocidente estava à beira do colapso e a humanidade enfrentava a ameaça de guerra nuclear e pragas, o Reino Unido encontrou seu salvador **unibet 21** Grant Shapps, o homem que se tornou

o novo super-herói do país.

Com **unibet 21** personalidade cativante e **unibet 21** capacidade de desarmar os inimigos com **unibet 21** simples presença, Shapps é o homem certo no lugar certo. Ele é o ministro da Defesa que o Reino Unido precisa neste momento de crise.

Um homem de múltiplas identidades

Shapps, também conhecido como Michael Green, Sebastian Fox e Corinne Stockheath, é um homem de múltiplas identidades. Ele é um especialista **unibet 21** deep fakes e AI, e tem uma incrível habilidade de se adaptar a qualquer situação. Ele é o ministro da Defesa que pode vender ice-creams no beach ou fazer um celeb slot para Children in Need, e ainda assim ser tão eficaz quanto um serial killer com problemas de controle de raiva.

Um ministro da Defesa diferente

Shapps é um ministro da Defesa diferente. Ele não é um homem de guerra, mas sim um homem de paz. Ele acredita que a melhor defesa é uma boa ofensiva, e **unibet 21** estratégia é construir relacionamentos sólidos com as nações inimigas **unibet 21** vez de ameaçá-las com a força bruta. Ele é o ministro da Defesa que não precisa de um exército regular, pois **unibet 21** arma mais poderosa é **unibet 21** capacidade de fazer os inimigos rirem até às lágrimas.

Um homem de ação

Shapps é um homem de ação. Ele não é do tipo que senta à espera de que as coisas aconteçam. Ele é o tipo que faz as coisas acontecerem. Ele é o ministro da Defesa que está construindo seis novos navios de guerra, mesmo que ninguém saiba exatamente quais são esses navios ou se eles realmente existem. Ele é o ministro da Defesa que está fazendo do Reino Unido um lugar mais seguro, um passo de cada vez.

O futuro do Reino Unido

Com Grant Shapps como ministro da Defesa, o futuro do Reino Unido está garantido. Ele é o homem que vai guiar o país através dos tempos difíceis e sair do outro lado mais forte do que nunca. Ele é o homem que vai fazer do Reino Unido um lugar onde as pessoas podem viver **unibet 21** paz e harmonia, sem medo de guerra ou destruição.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: unibet 21

Palavras-chave: **unibet 21** - symphonyinn.com

Data de lançamento de: 2024-08-04