

## Foro de Davos de Verão de 2024 inaugurado **blazer cassinos** Dalian, China

A 15ª Reunião Anual dos Novos Campeões, também conhecida como Davos de Verão de 2024, foi inaugurada na terça-feira, na cidade costeira de Dalian, no nordeste da China.

Subordinado ao tema "Próximas Fronteiras para o Crescimento", o evento, realizado de 25 a 27 de junho, reúne cerca de 1.600 figuras importantes dos setores público e privado de quase 80 países e regiões para explorar conjuntamente novos motores e caminhos para o crescimento económico global.

### **Dia Tema**

25 de junho Abrir e Próximas Fronteiras para o Crescimento

26 de junho Inovação e Tecnologia

27 de junho Cooperação e Desenvolvimento

### 0 comentários

## As frutas-vermelhas são a obra-prima do verão, diz a Ravinder Bhogal, colunista do Guardian e dona de casa do Jikoni **blazer cassinos** Londres

Na **blazer cassinos** melhor fase, seria difícil superar o prazer de comer morangos frescos diretamente da caçarola (com nata, opcional, mas incentivado), mas, segundo Bhogal, combiná-los com águas florais, como rosas ou alecrim, fica muito perto do segundo lugar. "Eu adoro um sorvete de morango e rosa ou uma bolo Victoria tradicional feito com geleia de morango e rosa, nata e morangos macerados **blazer cassinos** água de rosas", ela diz.

Os morangos apreciam a simplicidade, portanto, macerá-los é um "não-cerebro" nas melhores condições. Lorcan Spiteri, chef do Caravel, um restaurante **blazer cassinos** uma barçaça **blazer cassinos** Londres, corta a fruta finamente, adiciona açúcar **blazer cassinos** pó e suco de limão e deixa por 20 minutos ou mais. "Então, usamos-los como cobertura para várias coisas", ele diz, das quais existem numerosas opções: "Massa folhada e frangipane com um pouco de *crème diplomat* [creme patissière misturada com chantilly cream] e morangos macerados **blazer cassinos** cima. Ou faça um tipo de Eton mess com morangos e merengue. Ou transforme os morangos **blazer cassinos** um molho e use-o para cobrir sorvete de baunilha com alguns nozes."

Para Nicholas Balfe, fundador/diretor de cozinha do Holm **blazer cassinos** Somerset, e Oli Brown, chef/co-proprietário da Updown Farmhouse **blazer cassinos** Kent, mentes brilhantes pensam da mesma forma, porque eles também os colocariam na churrasqueira. "Eles adquirem um sabor queimado, madeireiro e dão um pouco de piquante a panna cottas", diz Brown, que também estaria inclinado a adicionar um espritz de grappa aos procedimentos. Balfe, por outro lado, coloca seus morangos **blazer cassinos** um assador, os coloca na churrasqueira, depois os mistura **blazer cassinos** um xarope infundido com flores de camomila: "Isso seria delicioso com um tipo de creme caramel."

Você também não pode errar com um clássico clafoutis. "Os morangos são realmente maravilhosos cozidos **blazer cassinos** uma massa", diz Balfe, que polvilha com açúcar **blazer cassinos** pó e serve com creme fraiche ou sorvete para um pudim de verão incrível. "A chave é fazer a massa um dia antes e deixá-la descansar durante a noite", ele diz. "Em seguida, assa as

morangos **blazer cassinos** uma tigela de ferro fundido, joga a massa e ela inflará bem como um Yorkshire pudding." Embora seja delicioso comer imediatamente, também pode ser servido à temperatura ambiente, então é uma boa opção de antecipação para manter no bolso traseiro. No entanto, se estiver com vontade de algo salgado, Bhogal começa com morangos que não sejam muito doce e os combina com queijo, como burrata. Os morangos também funcionam bem mexidos **blazer cassinos** um molho de salada, observa Balfe, que faz isso com vinagre de xerez, vinagre de vinho branco ou vinagre de moscatel, algum óleo, talvez um toque de mostarda. "Ele realça os sabores de coisas como tomates e funciona bem com folhas ligeiramente amargas também." Caso contrário, transforme os morangos **blazer cassinos** ketchup, use-os para

---

#### **Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: blazer cassinos

Palavras-chave: **blazer cassinos - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-23