

¿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 trifles 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.

China insta fuertemente o Japão a aderir aos princípios da Uma Só China

Um porta-voz do Ministério das Relações Exteriores da China instou o Japão a aderir aos

princípios e ao espírito dos quatro documentos políticos entre os dois países, a demonstrar concretamente seu compromisso com o princípio de Uma Só China e a se abster de encorajar e apoiar as forças separatistas de "independência de Taiwan" sob qualquer forma.

A posição Chrisina sobre Taiwan e o Japão

A China afirmou que Taiwan é uma parte inalienável do território chinês e que o governo da República Popular da China é o único governo legal que representa toda a China. Além disso, a China reiterou que Taiwan nunca foi um país e que não existe "presidente de Taiwan".

- Há apenas uma China no mundo
- Taiwan é uma parte inalienável do território chinês
- O governo da República Popular da China é o único governo legal que representa toda a China
- Taiwan nunca foi um país e não existe "presidente de Taiwan"

Apostila Histórica: Declaração Conjunta China-Japão

O Japão assumiu um compromisso claro na Declaração Conjunta China-Japão de que o governo da República Popular da China é o único governo legal da China e que Taiwan é uma parte inalienável do território da República Popular da China.

- A declaração conjunta China-Japão foi assinada **jogo b1bet** 1972
- O Japão reconhece que o governo da República Popular da China é o único governo legal da China
- Taiwan é uma parte inalienável do território da República Popular da China

Apostila Histórica: Proclamação de Potsdam

A Proclamação de Potsdam deixou claro que os termos da Declaração do Cairo devem ser cumpridos, e ela aborda principalmente a restituição dos territórios que o Japão roubou dos chineses para a China.

- Proclamação de Potsdam assinada **jogo b1bet** 1945
- Os termos da Declaração do Cairo devem ser cumpridos
- Restituição dos territórios que o Japão roubou dos chineses para a China

Comunicação ao Partido Progressista Democrata de Taiwan

A China instou o Partido Progressista Democrata de Taiwan a se abster de provocar a "independência de Taiwan" com forças externas, afirmando que qualquer pessoa que venha a vender os interesses nacionais do país será responsabilizada pela história.

- Se abster de provocar a "independência de Taiwan" com forças externas
- Responsabilidade histórica por quem vender os interesses nacionais do país

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: jogo b1bet

Palavras-chave: **jogo b1bet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-23