

event bet - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: event bet

Resumo:

event bet : Faça parte da elite das apostas em symphonyinn.com! Inscreva-se agora e desfrute de benefícios exclusivos com nosso bônus especial!

conteúdo:

Noções de engrossamento na cozinha: da gelatina à panna cotta

No livro de Mary Norwak sobre pudins ingleses, ela cita que a arte de engrossar teve início no período medieval. A pectina de frutas já era usada há muito tempo como forma de preservar e engrossar, mas foi a prática de extrair colágeno de ossos de peixe ou carne que, no século 13, permitiu novas formas de engrossar gelatinas - primeiro salgadas, depois doce - **event bet** (privilegiadas) cozinhas. No século 16, o isinglass, feito a partir das bexigas natatórias secas de esturjão, chegou à Inglaterra através de comerciantes holandeses. Originalmente usado para a calcificação da cerveja, o isinglass forneceu outro meio de engrossar, até que o processo fosse revolucionado novamente no início do século 18 pela invenção do autoclave. A "digestora" de Denis Papin, como era chamada, permitiu que os ossos fossem derretidos eficientemente, abrindo o caminho para pós, cápsulas, blocos e, eventualmente, folhas e grades de gelatina, que abriram ao público um mundo de pudins que tremem.

Na cozinha do Piemonte, na Itália, há uma história de que uma mulher húngara introduziu a panna cotta no início do século 19; Anna Del Conte, por outro lado, sugere que ela é servida lá há séculos. De qualquer forma, é um pudim delicioso; terno e ligeiramente engraçado. Penso que *panna-leggermente-riscaldata* (creme aquecido levemente) ou *panna-leggermente-impostata* (creme levemente definido) seriam descrições mais precisas do que *panna-cotta* (creme cozido), mas eu não acho que nenhuma de minhas sugestões pegará.

Mas quantas folhas de gelatina usar? Isso depende de como você gosta da consistência e de quanto tempo você deixa no frigorífico. Com base **event bet** meio litro de creme único e 2g de folhas secas: se quiser a consistência de um pneu de carro, use cinco folhas (que, incidentalmente, é a quantidade sugerida **event bet** meu pacote de gelatina italiana para 500ml). Para uma consistência firme com um balanceio suave quando levemente empurrado, use quatro folhas. Para um conjunto mais macio no qual uma colher afundará, siga o conselho da minha amiga Gaia e use três folhas. E se quiser um conjunto arriscado que signifique que você está preocupado **event bet** não sair e, quando sair, afundará ligeiramente, mas que também é terno e, para mim, é o mais agradável para comer (é tão uma coisa pessoal), use duas e meia folhas.

Panna cotta com (fruta congelada) compota

Preparo **15 min**

Cozinhe **10 min**

Defina **2 hr +**

Sirva **4-6**

500 ml de creme único

1 pau de baunilha

50 g de açúcar **event bet pó**

+ 1 colher de sobremesa de açúcar **event bet** pó para a compota

2½ folhas de gelatina

200 g de fruta congelada

Coloque a creme **event bet** uma panela. Divida o pau de baunilha, raspe as sementes com a lâmina de um canivete, coloque o pau, sementes e açúcar **event bet** pó na panela de creme e aqueça lentamente até ferver. Uma vez quente, retire o pau.

Enquanto isso, amoleça a gelatina **event bet** um pouco de água fria até amolecer. Escorra o excesso de água, adicione as folhas à panela, retire do fogo, adicione imediatamente as folhas e sirva até que se dissolvam.

Divida a mistura entre quatro a seis ramequins ou copos pequenos (ou ramequins de metal ou moldes d'aríole se quiser inverter as cremes definidas depois), deixe esfriar,

Fale conosco: contatos da nossa equipe no Brasil

Envie suas dúvidas, críticas ou sugestões para a nossa equipe local no Brasil através dos contatos abaixo:

Método de contato Informações

Telefone 0086-10-8805-0795

E-mail portuguesexinhuanet.com

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: event bet

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

Data de lançamento de: 2024-08-28