

## Iniciará próxima semana juicio entre Manchester City y la Premier League

Esta semana, en un lugar no especificado del centro de Londres, comenzará la última etapa de la guerra civil de la Premier League. Se espera que el caso de arbitraje presentado por Manchester City contra la competición, que son los campeones, dure dos semanas. El veredicto será técnico y seco, pero las consecuencias probablemente no lo serán.

City, propiedad de Sheikh Mansour, vicepresidente y viceprimer ministro de los Emiratos Árabes Unidos, argumentará ante un panel de tres abogados independientes que la Premier League está infringiendo la ley del Reino Unido.

La infracción en cuestión se refiere a las reglas sobre Transacciones entre Partes Relacionadas, o TPR, y la necesidad de que los clubes aseguren que cualquier acuerdo que hagan con empresas que tengan "Influencia Material sobre el Club o una entidad del mismo grupo de empresas que el Club" se realice al valor de mercado justo. City argumenta que esto va en contra de la ley de la competencia.

**El caso será escuchado en privado y no habrá reconocimiento público de ningún resultado ni de los motivos detrás de él. Gracias a los informes en el Times, sabemos algo sobre el contenido de la presentación legal de City, y por todos los informes, parece bastante extraordinario. La acción presentada contra el consejo de la Premier League bajo la regla x.5.4 podría casi verse como un caballo de Troya para un desafío al estructura existente de la competición.**

Según los informes, City no solo está desafiando las reglas de TPR sino que está buscando daños por acuerdos afectados o perdidos como consecuencia. Esos daños tendrían que ser pagados por la Liga, cuyos accionistas son los 20 clubes miembros.

City también alega que las reglas se diseñaron para obstaculizar a los propietarios de los estados del Golfo y a los miembros de los grupos de propiedad de múltiples clubes, lo que se aplica a City en ambos casos, y se establecieron debido al deseo de rivales de "proteger sus propias ventajas comerciales".

De hecho, City argumenta que la Premier League tiene un interés comercial en limitar las TPR. Si las reglas no se cambian, el campeón recién coronado podría verse obligado a limitar el gasto en proyectos comunitarios y el equipo femenino.

Finalmente, City argumenta que cualquier restricción competitiva está respaldada por el sistema de votación de la Premier League. Que ninguna regla puede cambiarse sin el acuerdo de 14 de sus 20 clubes, según City, es "ceder a la tiranía de la mayoría". En total, la demanda abarca 165 páginas.

## Como fazer macarons de chocolate caseiro

Quando eu enfrentei os macarons pela primeira vez, **melhores casinos** 2012, eles haviam acabado de se tornar o sucesso do dia na pastelaria - de séries de TV americanas adolescentes glamourosas como Gossip Girl a filiais francesas da McDonald's, esses pequenos sanduíches

de merengue coloridos pareciam estar **melhores casinos** todos os lugares. Hoje **melhores casinos** dia, eles se 1 sentem especialmente mais uma vez, especialmente se você mesmo manuseou a boqueteira.

**Tempo de preparo:** 40 minutos

**Tempo de cozimento:** 15 minutos

**Quantidade:** 1 Cerca de 10

**65g de amêndoas moídas**

**85g de açúcar de confeitiro**

**25g de cacau **melhores casinos** pó**

**75g de claras de ovo** – ou seja, 1 de 2-3 ovos

**Uma pitada de sal**

**60g de açúcar granulado**

Para o ganache

**100g de nata**

**100g de chocolate negro**

**20g de manteiga**

**Uma pitada de 1 sal marinho**

## 1 Faça o ganache

Ferva a creme **melhores casinos** uma panela pequena até ficar quente, mas não fervendo. No ínterim, 1 quebre o chocolate **melhores casinos** pedaços grossos.

Adicione o chocolate picado à creme quente, deixe por um par de minutos enquanto você 1 picar o manteiga grossamente, então misture o chocolate na creme até ficar suave. Adicione gradualmente o manteiga e uma pitada 1 de sal, então deixe de lado para esfriar e engrossar.

## 2 Trace circles no papel manteiga

Forre uma grande bandeja de 1 hornear plana com papel manteiga. Coloque um cortador de massa (ou algo circular) de aproximadamente 3,5 cm de diâmetro na 1 papel e trace um contorno com caneta esferográfica escura ou tinta, então repita, espaçando os círculos a 2 cm de 1 distância - você precisará de cerca de 20 no total, então, se não couberem todos **melhores casinos** uma prancha, prepare uma 1 segunda prancha.

## 3 Prepare uma boqueteira

Corte um pedaço de papel do mesmo tamanho e coloque-o sobre o primeiro - você 1 deve ser capaz de ver os círculos (ou seja, **melhores casinos** planta) através dele; esse segundo pedaço de papel impedirá que 1 a lápis ou tinta manche os macarons. Prepare uma boqueteira com um bico de aproximadamente 1 cm (ou corte um 1 buraco de 1 cm no fundo de uma descartável).

## 4 Comece com a base

Coloque as amêndoas **melhores casinos** um processador de 1 alimentos ou limpador de especiarias e moe para uma pó muito fino. Peneire o pó de amêndoas, juntamente com o 1 açúcar de confeitiro e o cacau **melhores casinos** pó, através de um peneiro fino, **melhores casinos** um tigela.

Repita este peneiramento, para que 1 os três estejam bem combinados - não há lugar para

esconder os grãos **melhores casinos** macarons, então isso vale a pena 1 o esforço.

## 5 Bata as claras de ovo

Use um lento misturador ou batedores elétricos para bater as claras de ovo 1 com uma pitada de sal até que mantenham a forma, então bata o açúcar granulado a uma colher de chá 1 de cada vez.

Continue batendo **melhores casinos** alta velocidade até que as claras de ovo estejam firmes o suficiente para virar o 1 tigela sem cair - verifique a consistência regularmente, para que você não os sobre batê.

## 6 Misture os ingredientes secos

Misture 1 os ingredientes secos peneirados com uma grande colher de metal, então bata a mistura novamente até que ela apenas caia 1 do lambe-lambe: se for muito espessa, será difícil colocá-la **melhores casinos** forma.

Não se preocupe **melhores casinos** bater muito ar - você não 1 quer muito ar preso nas conchas de macarons.

## 7 Coloque **melhores casinos** formato circular

Coloque a mistura **melhores casinos** uma boqueteira, então coloque-a 1 cuidadosamente nos círculos que você pode ver através do papel superior.

Levante a bandeja e deixe cair **melhores casinos** uma superfície de 1 trabalho algumas vezes, então deixe descansar por cerca de 30 minutos, até que os macarons se sintam secos ao toque 1 **melhores casinos** vez de pegajosos. No íterim, aquecer o forno para 180C (160C ventilador)/390F/gas 4.

## 8 Asse os macarons

Asse os macarons 1 por 15-17 minutos, até que estejam firmes, abrindo a porta do forno brevemente algumas vezes durante a cozimento para deixar 1 sair o vapor.

Uma vez que estejam certamente cozidos, retire o papel com macarons para uma superfície fria para impedi-los de 1 cozinhar a mais, então deixe esfriar completamente no papel. Uma vez frio, retire cuidadosamente os macarons do papel - eles 1 devem ser removidos facilmente.

## 9 Sanduíche com ganache

Combine pares de macarons do mesmo tamanho, então, usando uma pequena paleta ou 1 colher, coloque cuidadosamente o ganache fatiado entre eles.

Os macarons podem ser comidos imediatamente, mas para o textura caracteristicamente macia, armazená-los 1 **melhores casinos** algum lugar frio, ou no frigorífico, por 24 horas e trazê-los de volta à temperatura ambiente antes de servir.

---

### Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: melhores casinos

Palavras-chave: **melhores casinos** - symphonyinn.com

Data de lançamento de: 2024-08-15