

Pastelillos y pastas de te

Libreta: Técnicas de Cocina

Creado: 30/04/2018 19:56

Actualizado: 30/04/2018 20:02

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/assets/pastelillos-y-pastas-de-te.pdf>

PASTELILLOS Y PASTAS DE TE

Su aspecto es tan variado como quiera la imaginación y constituyen el complemento perfecto para el café y la copa de una buena comida. Las pastas de té destacan por la variedad de su presentación, de textura ligera o contundente. Su pareja tradicional es el té, pero admiten de buen grado la compañía de un aromático café o una copa de Pedro Ximénez, según la hora del día

Tipos y Variedades



Almendrados

Consisten en una masa de almendra con la que se confeccionan pequeñas galletas de distintas formas. Pueden estar cubiertos de almendras picadas o fileteadas, o con un glaseado de frutas.



Bocaditos Variados

Son círculos de bizcocho de almendra que, una vez cocidos, se unen de 2 en 2 con mermelada y se cubren con distintos glaseados.



Borrachitos

Se diferencian de los bocaditos en que, antes de pintarlos con jalea y glasearlos, se emborrachan con un almibar ligero aromatizado con ron.



Lenguas de Gato

Pastas alargadas y finas que se toman solas o en compañía de helado. Con la misma masa se elaboran **tulipas**, que se rellenan de helado, frutas del bosque, mousses...