

TOQUES DECORATIVOS

Hojas de rosa de chocolate

Limpiar las hojas con un paño húmedo y secar. Derretir 300 gramos de chocolate a elección. Sostener la hoja y aplicar una capa gruesa de chocolate, por un lado de la hoja con un pincel. Poner en la heladera hasta que el chocolate esté compacto y separar las hojas del chocolate.

Formas de caramelo

Preparar un almíbar denso y cocer hasta que esté a punto de caramelo. Cubrir una placa de hornear con papel sulfurizado aceitado. Tomar una cuchara de caramelo y dejarlo caer sobre el papel desde la punta de la cuchara. Dejar enfriar las formas y sacar el papel.

Chocolate espolvoreado con azúcar y chocolate

Hacer formas de chocolate. Poner un poco de azúcar impalpable en un tamiz y espolvorear sobre las formas. Poner un poco de cacao en polvo en otro tamiz y espolvorear sobre el azúcar impalpable. Puede variar el efecto espolvoreando en orden inverso.

Copos de chocolate

Tomar con una mano un trozo de chocolate blanco o negro a temperatura ambiente y pasar un mondador por el borde para hacer copos. Para obtener los mejores resultados, utilizar chocolate con bajo contenido de manteca de cacao o chocolate pastelero.

Cigarrillos de chocolate

Extender 300 gramos de chocolate cobertura de chocolate modificado sobre el dorso de una placa de hornear. Una vez solidificado, pasar la mano por la superficie para calentarla. Sujetar la placa y deslizar una rasqueta por debajo del chocolate para formar cigarrillos. Se obtienen unos 30.

Cáscara de cítricos confitada

Cocer cáscaras de cítricos en almíbar unos 10 minutos. Agregar 100 gramos de azúcar y cocer a fuego lento 20 minutos. Escurrir y dejar solidificar. Pasar las tiras por azúcar refinado y ponerlas sobre una hoja de papel sulfurizado para que endurezcan.

Nudos de cítricos

Cortar con un acanalador tiras de 4 cm. de longitud de piel de algún cítrico. Blanquear, secar y anudar.

Flores de alcaparras

Con las yemas de los dedos, estirar algunas de las capas exteriores de las capas de las alcaparras escurridas para obtener pétalos.

Lazos de anchoas

Ecurrir anchoas enlatadas, secar y cortar en tiras. Envolver alcaparras en las tiras de anchoas.

Mariposas de cítricos.

Cortar las rodajas de lima, limón o naranja en cuartos. Juntar dos trozos para formar un moño. Colocar una estrella de Morrón rojo en la unión.

Especial de limón

Cortar los extremos superior e inferior del limón. Cortar tiras de la corteza casi hasta arriba, pero sin separarlas del todo. Entrelazar unas con otras.

Espirales de cítricos

Con un acanalador cortar tiras de corteza de 15 cm. de largo. Enrollar alrededor de una broqueta.

Alas de limón

Acanalar un limón. Cortar media circunferencia dejar un extremo sin cortar. Rotar el limón y repetir la operación. Unir los extremos.

Jengibre frito

Blanquear jengibre fresco pelado y cortado en juliana. Secar y freír durante 10 segundos en aceite a 180° C. Ecurrir.

Rosa de jengibre encurtido

Enrollar una tira para formar el centro. Colocar 3 tras más superpuestas alrededor de la primera para formar los pétalos.

Hierbas fritas

Freír 10 segundos hierbas de hoja de albahaca o perejil en aceite a 180° C. Escurrir bien.

Lazos de pepino

Entallar con un acanalador la piel del pepino y cortar en rodajas muy finas. Hacer un corte en cada rodaja y unir entre sí.

Rosa de corteza de limón

Cortar una tira larga de corteza de limón en espiral, dándole un borde rizado. Enrollar para hacer un capullo de rosa.

Formas de puré

Enriquecer el puré con huevo y manteca. Extender con una manga pastelera y dorar a 200° C durante 5 minutos.

Hortalizas torneadas

Hervir las hortalizas torneadas hasta que estén blandas.

Moldes de arroz

Presionar el arroz mezclado con hortalizas y hierbas picadas en moldes aceitados. Servir el arroz desmoldado.

Atados de vegetales

Utilizar tiras de morrón rojo para atar pequeños montoncitos de vegetales cocidos, como por ejemplo, espárragos.

Flores de zanahoria

Hacer 4 cortes angulares alrededor del extremo puntiagudo de una zanahoria para formar pétalos. Sacar la flor y repetir la operación.

Coronas de pepino

Cortar una tira gruesa de piel de pepino de 3 Mm. de grosor. Cortar en trozos de 4 cm. y éstos en zigzag para formar las puntas de la corona.

Espirales de rábano blanco

Ensartar un trozo de rábano en una broqueta. Cortar a la vez que se forma una espiral a lo largo, girándola conforme corta.

Rosas de rabanitos

Cortar la parte superior de los rábanos y hacer pequeños cortes en forma de cruz sin cortar el tallo. Enfriar en agua helada para que se abran.