

Panadería Bakedlove

Postres

VIVE LA VIDA LO MÁS DULCE POSIBLE



Qué Hay Dentro—

21

¡Tarta, tarta, tarta!

Según Wikipedia, un artículo de noticias trata de noticias actuales o recientes de interés general o de un tema específico.

36

El pastel perfecto

Según Wikipedia, un artículo de noticias trata de noticias actuales o recientes de interés general o de un tema específico.

48

¿Cuál es tu sabor?

Según Wikipedia, un artículo de noticias trata de noticias actuales o recientes de interés general o de un tema específico.

72

Golosinas saladas

Según Wikipedia, un artículo de noticias trata de noticias actuales o recientes de interés general o de un tema específico.





Classic Choco Frost Cake

El licor también puede ser enfriado y procesado en sus dos componentes: sólidos de cacao y manteca de cacao. El chocolate para hornear, también llamado chocolate amargo, contiene sólidos de cacao y manteca de cacao

INGREDIENTES

2	eggs	2	cups of flour
1	cup mayo	1/2	cup cocoa powder
1/2	ounces choclate	1/2	cup brown sugar
1/4	teaspoon baking powder	1/2	cup hot water
1/2	teaspoon salt	1	cup butter

INSTRUCCIONES

El licor también puede enfriarse y procesarse durante 30 minutos. Precalentar el horno a 350 grados. Mientras tanto, engrase tres sartenes redondas de 8x11/2 pulgadas

Microondas de chocolate semidulce en un tazón pequeño al 50 por ciento de potencia durante 1 minuto; remover. La cáscara se retira para producir nibs de cacao y se deja secar hasta que quede suave; reservar.

En un tazón mediano, combine harina, cacao, bicarbonato de sodio, sal y polvo de hornear; reservar.

Alternativamente agregue la harina y el agua caliente, comenzando y terminando con harina. Batir después de cada adición hasta que se combine. Divida la masa entre sartenes.

Hornea en un horno de 350 grados durante 20 minutos o hasta que el palillo insertado cerca del centro salga limpio. Enfrie en sartenes en rejillas de alambre durante 10 minutos.

La manzana del pastel.

POR ALEJANDRA SURIEL

En el sentido técnico de la biblioteca, una "revista" pagina con cada número a partir de la página tres. Del mismo modo, un "diario" tiene paginación continua a lo largo de un volumen. Así pues, Empresa semanal, que comienza cada número de nuevo con la primera página, es una revista, pero Comunicación entre negocios, es una revista.

Algunas publicaciones profesionales o comerciales también son revisadas por pares. Las publicaciones académicas o profesionales que no son revisadas por pares son en general revistas profesionales. El hecho de que una publicación se llame "diario" no lo convierte en una revista en sentido técnico. El diario Wall Street es realmente un periódico.

El ejemplo más antiguo de una revista fue el Erbauliche Monaths Unterredungen, que apareció en 1663 en Alemania. Fue una revista literaria y filosófica. La revista Gentleman, se publicó por primera vez en 1731 en Londres, se considera que ha sido la primera revista de interés general.



Las tartas nos hacen felices a todos.

POR ALICIA SUAREZ

Según Wikipedia, un artículo de noticias examina noticias actuales o recientes de interés general (por ejemplo, periódicos) o de un tema específico (por ejemplo, revistas políticas o comerciales, boletines informativos o páginas web de noticias sobre tecnología).



Definiciones técnicas

En el sentido técnico de la biblioteca, una "revista" pagina con cada número a partir de la página tres. Del mismo modo, un "diario" tiene paginación continua a lo largo de un volumen. Así pues, Empresa semanal, que comienza cada número de nuevo con la primera página, es una revista, pero Comunicación entre negocios, es una revista. Algunas publicaciones profesionales o comerciales también son revisadas por pares.

Las publicaciones académicas o profesionales que no son revisadas por pares son en general revistas profesionales. El hecho de que una publicación se llame "diario" no lo convierte en una revista en sentido técnico. El diario Wall Street es realmente un periódico.

En el modelo de difusión de pago, la revista se vende a los lectores por un precio, ya sea por número de ejemplares o por suscripción, en el que se paga una cuota anual o un precio mensual y las ediciones se envían por correo a los lectores.

"Corta mi pastel en cuatro trozos. No creo que pueda comer ocho".

Las revistas se pueden distribuir por correo, a través de ventas en quioscos de prensa, librerías, otros proveedores, o a través de la distribución gratuita en lugares seleccionados para su recogida. Los modelos de negocio de suscripción para la distribución se dividen en tres categorías principales.

En el modelo de difusión de pago, la revista se vende a los lectores por un precio, ya sea por número de ejemplares o por suscripción, en el que se paga una cuota anual o un precio mensual y las ediciones se envían por correo a los lectores.

La publicación no pagada significa que no hay precio de portada y que las emisiones se regalan.

Lemon Cheesecake

Cuando hayas decidido tu historia de portada, sube con una lista de temas para sus artículos destacados.

Esto puede variar desde entrevistas, reseñas de productos, humanos piezas de interés, e incluso listas.



Banana Bread

Cuando hayas decidido tu historia de portada, sube con una lista de temas para sus artículos destacados.

Esto puede variar desde entrevistas, reseñas de productos, humanos piezas de interés, e incluso listas.

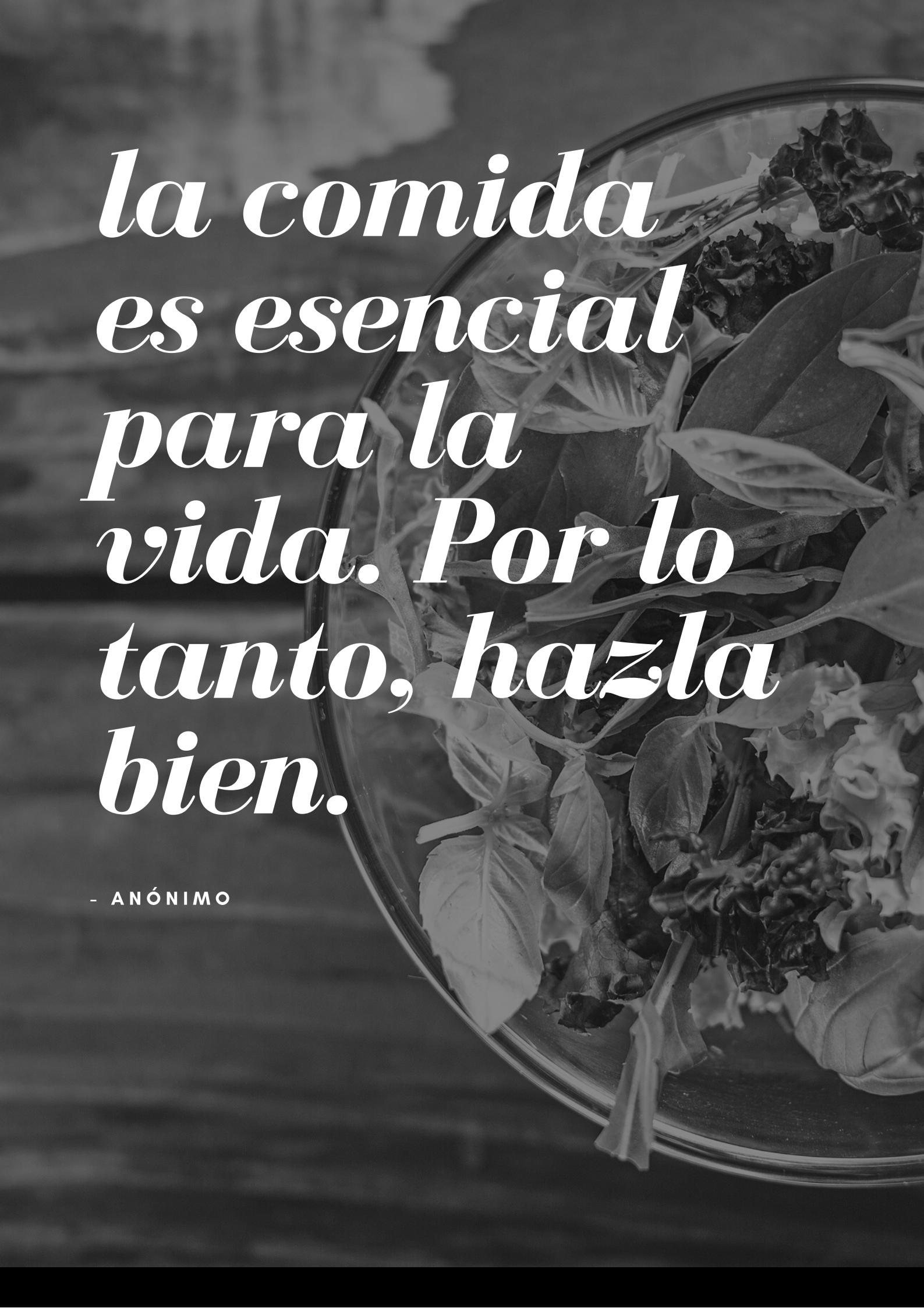




Productos para cocinar básicos

La cocina es el arte, tecnología y oficio de preparar comida para el consumo usando calor. Las técnicas de cocina y los ingredientes varían mucho de un sitio a otro, desde asar alimentos a fuego abierto hasta usar cocinas eléctricas y hornear en varios tipos de hornos,

y muestran tendencias y tradiciones culturales, económicas, y medioambientales singulares. La cocina es el arte, tecnología y oficio de preparar comida para el consumo usando calor. Las técnicas y los ingredientes para cocinar varían ampliamente en todo el mundo, desde hacer la comida a la parrilla sobre una chimenea hasta en estufas eléctricas, horneando en varios tipos de hornos, reflejando tradiciones y tendencias ambientales, económicas y culturales únicas. Las formas o tipos de cocina también dependen de la habilidad y el tipo de formación que tenga el cocinero. Pueden cocinar tanto personas en sus propias viviendas, como cocineros y chefs profesionales en restaurantes y otros establecimientos de alimentación.



*la comida
es esencial
para la
vida. Por lo
tanto, hazla
bien.*

- ANÓNIMO



Entrevista con la chef Clarisse

Una entrevista es una conversación en la que se hacen preguntas y se dan respuestas. En el lenguaje coloquial, la palabra entrevista se refiere a una conversación uno a uno con una persona que actúa en el papel del entrevistador y la otra en el papel del entrevistado.

"las personas que aman la comida son siempre las mejores"- Julia Niño

Las entrevistas suelen tener lugar cara a cara y en persona, aunque las tecnologías de comunicación moderna como Internet, han permitido establecer conversaciones en las que las partes están separadas geográficamente como ocurre con el software de videoconferencia, y por supuesto también se pueden hacer entrevistas telefónicas sin establecer ningún tipo de contacto visual. Las entrevistas casi siempre implican una conversación entre dos o más partes, aunque en algunos casos, se puede dar una "conversación" entre dos personas que escriben preguntas y respuestas. Las entrevistas pueden variar de no estructuradas o informales.



Pastelitos con Granas de Arcoíris

INGREDIENTES

Pastel:

- ¼ de taza de mantequilla sin sal
- ½ copa de azúcar granulado
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- ¼ cucharadita de sal
- 1 taza de harina común
- 1 ¾ cucharaditas de levadura en polvo
- ½ taza de leche colorante

Relleno de pastelitos:

- 100 g de chocolate blanco
- 65 g de nata montada
- 300 g de chocolate blanco
- palitos de piruleta
- granas de arcoíris derretido

PREPARACIÓN

1. Hornea el pastel: bate la mantequilla y el azúcar con una batidora eléctrica hasta que esté pálida y esponjosa. Añade el extracto de vainilla, el huevo y la sal y mezcle hasta que quede homogéneo. En un bol separado, mezcla la harina y la levadura en polvo. Añade esto a la mezcla en dos veces, alternando con la leche. Divide la masa en 6 tazones y tíñela de los colores del arco iris. Vierte la masa en una bandeja para magdalenas forrada con moldes de magdalenas, asegurándote de no mezclar los colores. Hornea a 200 ° durante 15 minutos, dejar que enfrie completamente.

2. Construye el pastelito: pesa 60 g de cada pastel de color y desmenúzalos en tazones individuales. Vierte 100 g de las virutas de chocolate blanco y bate la crema en una olla pequeña y ponla a fuego medio. Remueve constantemente hasta que el chocolate se haya derretido, luego divida uniformemente entre el pastel. Remueve hasta que el pastel esté completamente cubierto con la mezcla de chocolate.

3. Coloca una hoja de envoltorio de plástico sobre la superficie de la cocina y apila discos pequeños en el orden de los colores del arcoíris.

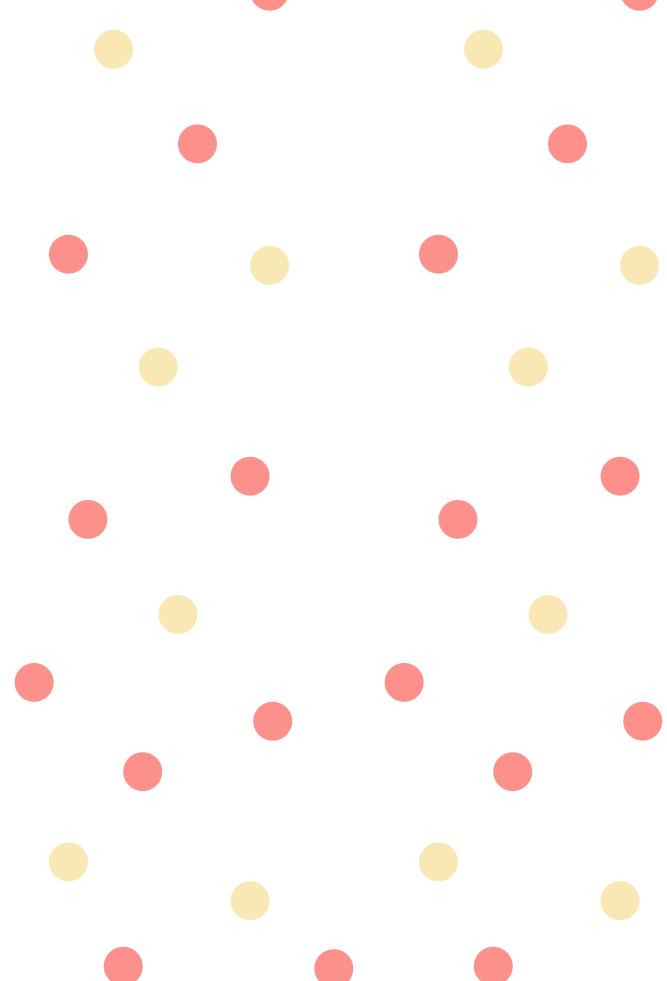
Envuelve el envoltorio de plástico alrededor de la torta y forma una bola. Quita el envoltorio de plástico y coloca el pastelito en un plato forrado con plástico. Mételo en el frigorífico hasta que esté firme, unos 20 minutos.

4. Sumerge los palitos de piruleta en el chocolate blanco derretido y pega uno en cada porción del pastel. Vuelve a meter el pastelito en el frigorífico para que se solidifique el chocolate, de 5 a 10 minutos. Sumerge el pastel en el chocolate derretido, golpeando suavemente los palitos de piruleta para eliminar el exceso de chocolate. Espolvorea algunas virutas de arcoíris en la parte superior de los pastelitos, pégalos en un porta pastelitos y mételos en el frigorífico para que la capa de chocolate se endurezca por completo, de 10 a 15 minutos.

5. Corta el pastelito para mostrar el hermoso centro del arcoíris

Confesiones de un Adicto a los Postres

Puede que no lo sepas, pero algunos de nosotros nacimos con un don especial. Algunos pueden llegar a considerarlo un superpoder. Yo simplemente lo llamo mi estómago de postre.



Glaseado a la Perfección

POR LOLITA FLORES
FOTOS DE EDURNE ROMANOVA

Las revistas son publicaciones, generalmente periódicas, impresas o electrónicas (a veces denominadas revistas en línea). Generalmente se publican de forma regular y tienen un contenido variado. Se suelen financiar mediante publicidad, un precio de compra, suscripciones de pago anticipado o con una combinación de estas tres.

En su origen, la palabra "revista" se refiere a una colección o lugar de almacenamiento. En el caso de publicaciones escritas, es una colección de artículos escritos. Esto explica por qué las publicaciones de revistas comparten la palabra origen con revistas de artillería, revistas de armas de fuego y, en varios idiomas, aunque no sea en inglés.

En el mundo anglofono, un "magazine" comienza a numerar páginas en la página tres de cada número y su formato estándar es DIN A4. Sin embargo, en sentido técnico un "journal" mantiene una paginación continuada a lo largo de todo un volumen.

Las publicaciones académicas o profesionales que no son revisadas por pares son en general revistas profesionales. El hecho de que una publicación se llame "diario" no lo convierte en una revista en sentido técnico.

Las revistas se pueden distribuir por correo, a través de ventas en quioscos de prensa, librerías, otros proveedores, o a través de la distribución gratuita en lugares seleccionados para su recogida.

La revista se vende a los lectores por un precio, ya sea por número o por suscripción, donde se paga una cuota anual o un precio mensual y los ejemplares se envían por correo a los lectores. La tirada pagada permite estadísticas de audiencia definidas.

Esto significa que no hay precio de portada y que los ejemplares se entregan, por ejemplo, en quioscos callejeros, revistas en los aviones, o se incluyen con otros productos o publicaciones.