GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

Dulces húngaros o dulce de chimenea

Actualidad Empresarial | 12/03/2021 | 00:00

Algunas culturas son dueñas de diversidades culinarias exquisitas. En esta línea, se encuentran los famosos dulces húngaros y, entre ellos,...

Algunas culturas son dueñas de diversidades culinarias exquisitas. En esta línea, se encuentran los famosos dulces húngaros y, entre ellos, destaca el dulce de chimenea, así se ha visto en El sitio Web sugerido.

En España, la empresa Dulce de Chimenea es capaz de recrear a la perfección los dulces húngaros. Es una tienda ubicada en territorio madrileño y cada vez es más reconocida por la calidad en la preparación de estos dulces. A su vez, cuenta con el personal indicado que garantiza la explosión de sabores en el paladar.

¿Por qué son tan demandados los dulces de chimenea?

Los dulces húngaros no han tardado en aparecer en suelo español. Desde el nacimiento de la tienda Dulce de Chimenea, cada vez son más queridos por el público madrileño e hispano en general.

La empresa Dulces de Chimenea cuenta con un amplio catálogo de opciones. Sin embargo, el dulce de chimenea es el más solicitado a causa de la versatilidad para ser combinado con otros ingredientes. Sumado a la facilidad de elaboración, se antoja un plato altamente degustable.

Quienes han probado los dulces, afirman que poseen la textura ideal, equilibrada entre la cualidad crocante y la suave. De igual manera, el sabor tostado con agregado dulce, causa una combinación irresistible en el paladar.

Descripción de los dulces húngaros más exquisitos

Para preparar el dulce de chimenea es necesario conocer la receta y los métodos utilizados para su ejecución, con el fin de obtener el resultado anhelado.

El dulce de chimenea está elaborado a partir de una masa crocante, fina, con levadura acompañada de canela. También se le añade ralladura de limón, almendras, nueces y otros frutos secos que generen contraste de sabores.

Mucha gente asocia el dulce con la barquilla, debido a su aspecto enrollado o en espiral. Sin

embargo, tanto el sabor como el relleno difieren en absoluto.

En efecto, es uno de los dulces húngaros más buscados debido a que realza excelentemente los sabores. Con un solo bocado, se asegura un deleite magnífico de cada ingrediente que reposa dentro de su preparación.

Pasos para preparar el dulce húngaro

La preparación de la masa

El primer paso para preparar dulce de chimenea es conocer en qué consiste la masa que da su apariencia principal. Está constituida por harina, levadura, huevos, aceite y un poco de mantequilla. A medida que se procede al amasado, esta debe quedar lo suficientemente compacta para ejecutar el siguiente paso.

Enrollar la masa resultante

Acto seguido, la masa preparada con anterioridad debe dejarse reposar al menos media hora. A continuación, se extiende y se amasa por segunda vez para comprobar que la textura no pierda calidad en el proceso.

Finalmente, se enrolla de forma cuidadosa y en espiral, sobre un pistón de madera especializado.

Hornear y guardar paciencia

Una vez la masa esté colocada sobre el pistón o cilindro de madera, se hornea dentro de un horno rotatorio. Tras un lapso de aproximadamente 15 a 20 minutos, la masa estará crujiente, dorada y lista para degustar. A este dulce se le puede agregar azúcar evaporado antes de hornear para que posea una capa de caramelo.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/146407-dulces-hungaros-o-dulce-de-chimenea.htm