GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Dulce húngaro. ¿Qué hace especial a un dulce de chimenea?

Actualidad Empresarial | 20/04/2021 | 00:00

En Madrid, es posible encontrar el Dulce de Chimenea o dulce húngaro. Los españoles pueden disfrutar del dulce originario de...

En Madrid, es posible encontrar el Dulce de Chimenea o dulce húngaro. Los españoles pueden disfrutar del dulce originario de Hungría en lugares especializados o en los FoodTrucks ubicados en diferentes puntos de la capital, así se ha visto en esta página web.

El dulce de chimenea es popular y fácilmente reconocible por su peculiar forma de espiral o rollo, que le hace honor a su nombre. Son dulces naturalmente veganos y que cuentan con variaciones personalizables según los gustos de cada una de las personas que decidan probarlo.

¿Qué hace especial este dulce húngaro?

Este dulce Húngaro se elabora con una fina masa ligera con levadura, la cual puede contar con un fino toque de canela o la piel de un limón, como también puede contener nueces o almendras troceadas.

Esta masa es enrollada alrededor de un cilindro de madera, pero antes debe ser espolvoreada con azúcar. De esta manera, se obtiene su famosa forma de espiral, sobre la que se coloca una capa de azúcar caramelizada.

Esto tiene como consecuencia una dulce y crujiente corteza, mientras que la masa central cuenta con una suavidad característica. Una vez obtenido esto se le agregan diferentes sabores.

La cocción de esta masa se hace con un horno rotatorio, lo que ayuda a resaltar lo crujiente y dulce de la masa en su corteza, pero mantiene la ternura y suavidad por dentro de la masa. Lo que hace especial a este dulce es su delicioso y aromático sabor.

El dulce suele estar relleno de helado, chocolate, frutas, golosinas, brownie, o cualquier dulce que se desee mezclar con este dulce sabor. La elaboración de este dulce se realiza al momento de servirlo, para garantizar la frescura y delicadeza de cada uno.

El dulce húngaro llega a Madrid

La pastelera Soraya es la creadora de este dulce popular en las calles de Madrid.

A la masa casera original, decidió añadir algunos ingredientes extra para darle un toque más auténtico y delicioso, creando, de esta forma, otras masas dulces y además, agregando al menú las deliciosas chimeneas saladas.

Actualmente, al visitar los diferentes foodtrucks o la tienda original es posible contar con una gran variedad de opciones en el menú, ofreciendo dulces con toppings diferentes.

También cuentan con sabrosas masas saladas, que tienen la misma forma del dulce húngaro, pero que contienen otras mezclas saladas, ideales para la merienda o el desayuno.

El dulce de chimenea es famoso por ser apetecible en cualquier hora del día y en cualquier circunstancia. Esta versatilidad le ha convertido en tendencia en la capital.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/148032-dulce-hungaro-que-hace-especial-a-un-dulce-de-chimenea.htm