GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Kurtoskalacs receta original en Dulce de Chimenea

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

El Kurtoskalacs, receta original en Dulce de Chimenea, es un tradicional dulce húngaro. Se encuentra hecho con una fina masa...

El Kurtoskalacs, receta original en Dulce de Chimenea, es un tradicional dulce húngaro. Se encuentra hecho con una fina masa y relleno con diferentes sabores y toppings. Actualmente, es posible encontrarlo en los diferentes foodtrucks en Madrid, o en la tienda original Dulce de Chimenea, así se ha visto en Este sitio de internet.

La llegada del Kurtoskalacs a Madrid se produjo cuando su creadora, la pastelera Soraya, hizo un viaje a su país de origen. Al probar el dulce original, pensó en crear un lugar en Madrid para vender la versión más similar posible. Realizando diferentes pruebas, consiguió el sabor perfecto, que ha enamorado el paladar de los madrileños y turistas que prueban este dulce en su centro.

¿Cómo se elabora el Kurtoskalacs, receta original en Dulce Chimenea?

El dulce de chimenea está hecho de una masa fina con levadura, que requiere un tiempo concreto de elaboración.

Para realizar el dulce, se enrolla la fina masa sobre un cilindro de madera y luego se espolvorea con azúcar. Posteriormente, se cocina en un horno rotatorio, consiguiendo que la corteza de la masa quede crocante y dulce, mientras que la masa interior se mantiene suave y tierna.

Una vez está listo, se espolvorea con azúcar y se rellena con helado, nueces, chocolate, frutas, o cualquier topping. La masa cuenta con un delicioso aroma debido a que durante su elaboración se le agrega un poco de canela, o la cáscara de limón.

De esta manera, se puede apreciar un dulce y fresco aroma, mientras se disfruta de un postre único y delicioso. En Dulce de Chimenea también cuentan con una versión salada, haciendo una variación en la masa y los rellenos, con la finalidad de brindar a los diferentes clientes opciones deliciosas y perfectas para almorzar y merendar. Por otra parte, es importante resaltar que todas estas recetas son totalmente veganas.

Un producto 100% artesanal

A diferencia de otros dulces, el Kurtoskalacs o dulce de chimenea es elaborado al momento en que el cliente lo pide.

Además, ofrece una amplia variedad de opciones para los toppings que se deseen agregar al dulce.

El dulce cuenta con opciones saldas y saludables

Entre las sugerencias encontradas en el menú de esta tienda, es posible encontrar Kurtoskalacs o dulces de chimenea salados. Las masas de estos pueden estar elaboradas con espinacas y semillas o con queso.

Mientras que la variedad de rellenos es muy variada, dentro de esta, se encuentran las opciones de salmón ahumado con queso crema, rúcula y tomate, o tiras de pollo con ensalada de cola morada y rúcula.

Se ofrece una variedad de opciones amplia, tanto para aquellas personas que llevan una dieta vegana o vegetariana, como también, para aquellos que prefieren las proteínas animales.

Todos los productos que se utilizan para los rellenos y para la elaboración de estos dulces son totalmente frescos. Sus creadores se preocupan en encontrar día a día las opciones más sanas y frescas del mercado.

Gracias a significar una combinación fresca y variada, son muchos los clientes recurrentes que deciden ir en búsqueda de un Dulce de Chimenea de manera frecuente, diferenciando entre la opción dulce o salada según el día y circunstancia.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/148034-kurtoskalacs-receta-original-en-dulce-de-chimenea.htm