



COOKING PASSION SINCE 1877

Martini de té Earl Grey y mini scones ingleses de vainilla con fresas asadas



2 cocktails y 20 mini scones

INGREDIENTES

Mini scones o bollitos ingleses:

300g de harina con levadura
¼ cucharadita de sal
70 g de mantequilla sin sal, en dados
60 g de azúcar extrafino
1 huevo pequeño
190 g de suero de mantequilla
½ cucharadita de extracto de vainilla
1 cucharada de leche

Fresas asadas:

Aprox. 250 g de fresas cortadas en 3 para cada scone
75 g de azúcar moreno o extrafino

Martini de Earl Grey:

1 bolsita de té Earl Grey o 1 ½ cucharadita de té Earl Grey a granel
100 ml de agua hirviendo
100 ml de ginebra
40 ml de zumo de limón recién exprimido
40 ml de sirope de azúcar *véase consejo
Hielo

Para decorar:

200 g de nata montada espesa

PREPARACIÓN

Empieza preparando los scones o bollitos ingleses. Precalienta el horno con la función CircoTherm® a 190° C y cubre la bandeja del horno con papel vegetal. Introduce la harina, la sal y la mantequilla en un bol grande y mézclalo todo con las manos hasta que la mezcla tenga un aspecto parecido a las migas de pan. Vierte el azúcar mientras remueves.

En un bol pequeño, bate el huevo con un tenedor. Vierte el huevo en la mezcla de harina, pero reserva una cucharada que se utilizará para pintar los scones más tarde.

Incorpora tres cuartos del suero de mantequilla y el extracto de vainilla, y utiliza un cuchillo de punta redonda para mezclarlos. Añade el resto del suero de mantequilla y amasa suavemente hasta que se obtenga una masa blanda y algo pegajosa.

Coloca la masa en una superficie con harina y estírala con las manos hasta que tenga unos 2 ½ cm de grosor. Utiliza un molde/cortador circular de unos 5 cm de diámetro enharinado (para evitar que se pegue) para cortar los scones. Junta la masa sobrante, amasa de nuevo y corta más scones hasta que ya no quede masa. Deberías tener unos 20 scones.

Coloca los scones sobre la bandeja del horno ya preparada. Mezcla la cucharada de huevo con un chorrito de leche y unta solo las superficies con esta mezcla. Después, introduce la bandeja en el horno durante 11-13 minutos hasta que se doren los scones. Retíralos del horno y déjalos enfriar.

Después, coloca las fresas cortadas en una sola capa sobre una bandeja de horno cubierta con papel vegetal. Espolvorea con azúcar y coloca la bandeja en el horno (función CircoTherm® a 160° C) durante 5 minutos, hasta que empiecen a soltar el jugo. Retíralas del horno y déjalas enfriar.

Ahora prepara el Martini de Earl Grey. Lleva a ebullición 100 ml de agua y viértela en una taza con la bolsita de té. Deja reposar durante 5 minutos. Retira la bolsa de té y deja enfriar el té.

Vierte el té, la ginebra, el zumo de limón y el sirope en una coctelera rellena con hielo. Agita y vierte en dos vasos tras haber colado la mezcla.

Corta los scones por la mitad. Extiende la nata sobre la mitad inferior de cada scone y coloca 3 trozos de fresa asada sobre la nata. Coloca la mitad superior sobre la nata y las fresas y sirve con el martini de Earl Grey.

*Consejo: Puedes comprar el sirope o prepararlo tú mismo hirviendo 200 ml de agua con 200 g de azúcar extrafino hasta que el azúcar se disuelva. Con esto obtendrás aproximadamente 150 ml de sirope de azúcar. Deja enfriar el sirope antes de utilizarlo. El resto puede conservarse en un recipiente hermético dentro del frigorífico durante 3-4 semanas.