El queso adecuado se elige en un momento.
Published on *Brugge kaas* (https://www.bruggequesos.es)

Flores de queso con queso Brugge Oud y mantequilla Brugge

Ingredienten:

Ingredientes

Masa de hojaldre

- 250 g de hojaldre
- harina para espolvorear
- Masa de profiteroles
- 100 g de leche semidesnatada
- 50 g de mantequilla
- 50 g de harina
- 2 huevos
- sal

Crema de queso

- 150 g de Brugge Oud
- 150 g de mantequilla Brugge
- 100 g de nata batida
- 1 cucharadita de mostaza
- sal y pimienta al gusto

Tapenada de tomates

- 180 g de tomates secos
- 2 dientes de ajo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de zumo de limón
- 10 g de Brugge Oud
- 2 cucharaditas de especias italianas
- 2 cucharadas de piñones

Utensilios

- Rodillo de cocina
- Cacerola
- Manga pastelera + boquilla pequeña
- Bandeja de horno
- Papel para hornear
- Batidora de mano
- Molde en forma de flor
- Máquina picadora

Bereiding:

Preparación

1. Precaliente el horno a 180 grados.
2. Cubre una bandeja de horno con papel para hornear.
3. Con papel o cartón, haga una plantilla en forma de flor.

Masa de hojaldre

1. Extienda la masa de hojaldre en una tabla cubierta con harina hasta dejarla muy fina.
2. Ponga la tabla cubierta con la masa en el congelador.
3. Ahora continúe haciendo la masa de profiteroles.

Masa de profiteroles

1. Ponga la leche con la mantequilla y la sal a hervir a fuego lento.
2. Asegúrese de que la mantequilla se haya derretido antes de que la leche hierva.
3. Tamice la harina y añádala de una sola vez cuando la leche esté hirviendo.
4. Déjela hervir revolviendo constantemente con una cuchara de madera hasta que la masa empiece a brillar y se desprenda de la cacerola.
5. Saque la cacerola del fuego, ponga la masa en un cuenco y deje enfriar un poco.
6. Bata los huevos y mézclelos poco a poco con la batidora en la masa.
7. Ponga la masa en la manga pastelera con una boquilla pequeña.

Crema de queso

1. Bata la mantequilla con el queso.
2. Caliente un poco la nata batida y viértala gradualmente, sin dejar de batir en la crema de queso.
3. Vierta la crema de queso en una olla y caliéntela a fuego muy lento, batiendo continuamente, hasta obtener una crema suave.
4. Cuele la crema y sazone al gusto con mostaza, pimienta y sal.
5. Ponga la crema de queso en una manga pastelera.

Tapenada de tomates

Ponga todos los ingredientes en la máquina picadora y muela hasta obtener una tapenada.
Mientras más tiempo muela, más fina será la textura. Vea usted lo que más le agrade.

Estructura

1. Saque el hojaldre del congelador.
2. Usando la plantilla de flores, corte 3 flores de la pasta de hojaldre.
3. Colóquelas en la bandeja de horno con el papel para hornear.
4. Pinche la masa con un tenedor.
5. Con la manga pastelera, haga un borde muy fino de masa de profiteroles sobre las flores, como si fueran hojas.
6. Hornee las flores durante unos 20 minutos hasta que estén cocidas y doradas.
7. Deje enfriar en una rejilla.
8. Cuando estén frías, llene las flores de queso con crema de queso.
9. Haga en el centro un corazón de tapenada de tomate.
10. Decore las flores de queso con flores comestibles.

Vea el vídeo: https://heelhollandbakt.omroepmax.nl/recepten/details/kaasbloemen/

60 min
Postre
5

Source URL: https://www.bruggequesos.es/recetas/flores-de-queso-con-queso-brugge-oud-y-mantequilla-brugge