

# JORDI BRESÓ

www.estudipastisseria.com/



## Galletas-gin



BAJO LA TUTELA SLOW FOOD, JORDI BRESÓ HA CREADO UNAS ORIGINALES GALLETAS SALADAS, IDÓNEAS PARA ACOMPAÑAR CON UN BUEN GIN-TONIC. SE TRATABA DE PENSAR EN UNAS GALLETAS QUE JUGARAN A SER SNACKS EN UN MOMENTO EN EL QUE ESTA BEBIDA ESTÁ DE RABIOSA ACTUALIDAD. SURGE, RECUERDA EL PASTELERO, EN UNA DEGUSTACIÓN DE GINSELF EN LA TIENDA ORIGINAL CV DE VALENCIA ([HTTP://WWW.ORIGINALCV.ES](http://www.originalcv.es)). ESTE PRODUCTO AHORA SE COMERCIALIZA BAJO LA MARCA GINSELF. PARA SU ELABORACIÓN SE HAN UTILIZADO PRODUCTOS DEL ARCA DEL GUSTO, "LO MÁS BUENOS Y JUSTOS POSIBLES". TODOS LOS INGREDIENTES TIENEN SU PESO, DESDE LAS NUECES DE LA COOPERATIVA DE VIVER EN LA SIERRA DE ESPADÁN, DEL INTERIOR DE CASTELLÓN, AL QUESO DE OVEJA GUIRRA DE LA QUESERÍA LOS CORRALES, EN LA POBLACIÓN DE ALMÉDIJAR. UNAS GALLETAS GASTRONÓMICAS QUE COQUETEAN CON EL PISTACHO, "PORQUE CONSIDERÁBAMOS QUE LE APORTABA ALGO DE COLOR Y SABOR DIFERENTES, PERO TAMBIÉN CON LA DO CHUFA DE VALENCIA Y LA RALLADURA DE NARANJA ECOLÓGICA, DE LA ZONA DE XÀTIVA, DE NUESTRO AMIGO Y PRODUCTOR CÉSAR DE CASA CELEDONIO". Y, FINALMENTE, LA SAL ABRE LAS PAPILAS GUSTATIVAS PARA UNA MEJOR PERCEPCIÓN DE LOS SABORES DEL GIN-TONIC.





## GALLETA

### INGREDIENTES

- 200 g *mantequilla*
- 6 g *sal de Añana*
- 450 g *harina de espelta blanca escanda Asturiana*
- 60 g *nueces de la Cooperativa Viver*
- 50 g *agua mineral*
- 85 g *nata bio*
- 30 g *queso de oveja Guirra*
- 20 g *pistacho molido*
- 9 g *azúcar moreno*
- cs *ralladura de naranja ecológica*
- cs *chufa DO Valencia*

### ELABORACIÓN

Mezclar los sólidos más los líquidos. Amasar sin trabajar mucho la masa y dejar reposar en cámara, mínimo 2 horas, aunque lo idóneo son 24 horas. Formar la galleta con film haciendo unos cilindros y dejar enfriar. Acentuar el punto de sal con los cristales de sal de Añana y rallar un poco de chufa de DO de chufa de Valencia. Cortar y hornear a 170°C durante 12 minutos. Enfriar y estocar (guardar libre de humedad).