

#CORNICANAMADRID

X

PHOTOGRAPHY:  
@INMARB

CHEFS:  
@ANI.HR  
@ANA.ARANA  
@INMARB

PRODUCTION:  
@PAULACURRAS  
@\_LAFRENCHIE

X

**Corsicana**

**Sweet  
Release**

X

VOL. V

KITCHEN STORIES  
LIMITED COLLECTION:  
APRONS REVISITED

X

**Corsicana**

# corsiccana

X

VOL. V

KITCHEN STORIES

LIMITED COLLECTION:

APRONS REVISITED

X

PHOTOGRAPHY:

@INMARBI

CHEFS:

@ANIHR

@ANA.ARAMA

@INMARBI

PRODUCTION:

@PAULACURRAS

@\_LAFRENCHIE

X

#sweetrelease



# corsicana

VOL. V

KITCHEN STORIES  
LIMITED COLLECTION:  
APRONS REVISITED

#CORSIKANAMADRID



## INGREDIENTES:

GALLETAS TIPO DIGESTIVE - 200 G  
 MANTEQUILLA ARTESANA - 125 G  
 QUESO CREMA PHILADELPHIA - 600 G  
 NATA LÍQUIDA PARA MONTAR MÍNIMO 35 DE M.G. - 400G  
 QUESO FLOR DE GUÍA U OTRO QUESO CREMOSO - 40 G  
 HUEVOS ECOLÓGICOS FRESCOS - 6  
 AZÚCAR DE CAÑA ECOLÓGICO - 180  
 SAL - 4 G

NECESITAREMOS UN MOLDE DE CREMALLERA DESMOLDABLE DE AL MENOS 26 CENTÍMETROS.



POR ANA HERNANZ.

# TARTA DE QUESO **COULANT** 1

## PREPARACIÓN:

TRITURAMOS LAS GALLETAS EN UNA PICADORA AUMENTANDO LA VELOCIDAD HASTA LLEGAR AL MÁXIMO, DURANTE EL TIEMPO NECESARIO PARA QUE QUEDEN BIEN FINAS. CALENTAMOS LA MANTEQUILLA Y MEZCLAMOS BIEN (Y A MANO) AMBOS INGREDIENTES EN UN RECIPIENTE. CVBRIMOS LA BASE DEL MOLDE CON LA MEZCLA, APLASTAMOS PARA COMPACTAR Y METEMOS EN EL CONGELADOR MIENTRAS PREPARAMOS EL RELLENO. ECHAMOS LOS INGREDIENTES RESTANTES Y BATIMOS A MÁXIMA POTENCIA DURANTE UN MINUTO. COMPROBAMOS QUE NO HAYA GRUMOS ANTES DE VERTER CON CUIDADO DENTRO DEL MOLDE, SOBRE LA BASE DE GALLETA. COCEMOS EN EL HORNO, PRECALENTADO A 175°C CON CALOR ARRIBA Y ABAJO, DURANTE 28 MINUTOS. RETIRAMOS DEL HORNO, AUNQUE NOTEMOS QUE EL INTERIOR BAILA Y PAREZCA QUE ESTÁ CRUDA. ESPERAMOS ENTRE CUATRO Y CINCO HORAS ANTES DE DESMOLDAR Y SERVIR.





# corsicana

VOL. V

KITCHEN STORIES  
LIMITED COLLECTION:  
APRONS REVISITED

#CORSIKANAMADRID



## PREPARACIÓN:

PRIMERO, SE VIERTE LA LECHE EN UNA CAZUELA AL FUEGO JUNTO CON LA PIEL DE UNA NARANJA, UN LIMÓN, CANELA Y VAINILLA. SE DEJAN INFUSIONAR HASTA QUE HIERVAN.  
CUANDO LLEVAN UN TIEMPO, AL GUSTO, NECESARIO PARA COGER LOS SABORES, SE DEJA DESCANSAR EN LA NEVERA.  
EN PARALELO SE BATEN LOS HUEVOS.  
UNA VEZ LA LECHE ESTÁ FRÍA, SE SACA DE LA NEVERA Y SE BAÑA EL BRIOCHE EN LA LECHE HASTA QUE LA ABSORBA. ACTO SEGUIDO, SE BAÑA EN EL HUEVO PREVIAMENTE BATIDO.  
CALENTAR ACEITE EN UNA SARTÉN Y A CONTINUACIÓN FREIR LOS BRIOCHES. PARA TERMINAR, SE LE PONE AZÚCAR Y CANELA.



# 2

POR ANA ARANA

# TORRIJAS

## INGREDIENTES:

REBANADAS DE PAN BRIOCHE - TANTAS COMO SE QUIERAN  
HUEVOS - DOS  
ACEITE DE OLIVA - PARA FREIR  
LECHE INFUSIONADA CON VAINILLA, CANELA, PIEL DE NARANJA Y LIMÓN  
AZÚCAR - PARA DECORAR





# corsicana

VOL. V

KITCHEN STORIES  
LIMITED COLLECTION:  
APRONS REVISITED

#CORSIKANAMADRID



## INGREDIENTES:

HARINA DE TRIGO - 250GR  
 LECHE - 1LITRO  
 ACEITE - 1/2 LITRO  
 SAL - AL GUSTO  
 VINAGRE - UNA TAZA  
 CHOCOLATE A LA TAZA - AL GUSTO  
 AZÚCAR - AL GUSTO



# 3

POR INMA MARIÑCAL

# ASOPAIPAS

## PREPARACIÓN:

VERTER EN UNA CAZVELA LA LECHE Y CALENTARLA EN EL FUEGO. AÑADIR UNA TACITA PEQUEÑA DE ACEITE DE OLIVA, SAL AL GUSTO, Y UN CHORRITO DE VINAGRE. DESPUÉS SACAR LA LECHE DEL FUEGO Y MEZCLARLA CON LA HARINA. AMAÑASAR HASTA QUE SEA UNA MASA ELÁSTICA. JUGAR CON LA MASA A HACER PEQUEÑAS BOLITAS, PARA SEPARARLA. A CONTINUACIÓN ESTIRARLAS CON EL RULO. DESPUÉS, FREÍRLAS EN ACEITE FUERTE AL FUEGO Y REPOSAR SOBRE PAPEL PARA ELIMINAR EL ACEITE SOBRENTE. PARA FINALIZAR, SERVIRLAS ACOMPAÑADAS DE AZÚCAR AL GUSTO, Y CHOCOLATE A LA TAZA.





# corsicana

VOL. V

KITCHEN STORIES  
LIMITED COLLECTION:  
APRONS REVISITED

#CORSIKANAMADRID

# corsicana

VOL. V  
KITCHEN STORIES  
LIMITED COLLECTION:  
APRONS REVISITED

#CORSIKANAMADRID



# corsicana

VOL. V  
KITCHEN STORIES  
LIMITED COLLECTION:  
APRONS REVISITED

#CORSIKANAMADRID



# corsicana

VOL. V  
KITCHEN STORIES  
LIMITED COLLECTION:  
APRONS REVISITED

#CORSIKANAMADRID

