

Buceando por el emocionante mundo de la red de blogs encontramos esta foto y caímos instantáneamente enamoradas. ¿No es una belleza?



La foto es del blog "Live, Love and Eat Desserts"

Enseguida se nos puso la neurona en marcha y empezamos a darle vueltas :

¿cómo lo habrán hecho?
¿a qué sabrá?
¿cómo logran esa textura?
¿y el degradado de colores?
¿...?

Todo eso, por supuesto, después de que se nos pasara la pataleta en plan
"¡¡ Joooo, yo quiero, yo quiero, yo quiero !!
Quiero probarlo ¿dónde se podrá encontrar?"

Según parece y pudimos averiguar en el blog en el que vimos la foto,
el postre es una creación de una pastelería llamada "Aple Pie",
que vaya usted a saber por dónde anda pero que,
con ese nombre, seguro que muy cerca no queda.
¿Entonces qué? ¿Nos quedamos con las ganas?
La respuesta estaba cantada: "pues va a ser que sí". Esta maravillosa
"panacotta de miel de acacia con gelatina de melaza
cubierta con nata montada y una flor de azúcar"
nos quedaba por desgracia demasiado lejos.

Qué frustrante ¿no?
Pero...Oye, ¿y si intentamos hacer algo parecido?
El abanico de posibilidades parecía infinito y surgieron más preguntas:
¿podremos? ¿cómo? ¿de qué colores? ¿dulce o salado?
¿y las texturas? ¿qué técnica convendrá usar?

Si te estás preguntando lo mismo que nosotras entonces es que

¡¡has sido ProBocado!!

Por este par de blogosas
y no descansarás hasta que hayas probado a hacer este exquisito
bocado a tu gusto y estilo, echando mano de tu creatividad e
imaginación.

Si ha sido así y has sido ProBocado, escríbenos a probocaciones@gmail.com
Y te enviaremos las bases para participar en esta, nuestra

primera ProBocación