

WILLIAMS SONOMA

Conchas de Calabaza y Talavera

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
MASA DE CONCHA - 500 g de harina - 100 g de masa madre - 120 g de leche entera - 2 pz de huevo - 80 g de azúcar - 7 g de sal - 5 ml de vainilla	1. En una batidora colocar la harina, leche, masa madre, huevos y vainilla. 2. Amasar hasta que no queden restos de harina suelta. 3. Añadir la mantequilla a temperatura ambiente hasta integrar y formar el punto de ventana. 4. Llevar a fermentar hasta que duplique su tamaño y posteriormente formar bolitas de 80 g y poner sobre una charola. 5. Con la mezcla de costra naranja cubrir la mitad de las bolitas y grabar un asterisco simulando una calabaza con la mezcla verde formarle un tallo. 6. Con la masa blanca cubrir las conchas y con una manga, duya y la mezcla azul formar patrones de talavera para la siguiente concha. 7. Dejar fermentar y después llevar a hornear a 175 grados centígrados por 20 minutos aproximadamente. 8. Servir.
CUBIERTA COSTRA DE CONCHA - 100 g harina - 100 g azúcar glass - 80 g mantequilla - Vainilla	1. En un bowl mezclar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea 2. Dividir en 4 partes y dejar una parte blanca. Pintar las demás de azul, verde y anaranjado.

