

Compromiso



1

COMPROMISO PRESUPUESTO

Si nos pides presupuesto, te lo preparamos máximo en 48 horas, incluyendo diseño y modelado en 3D totalmente gratuito.

2

COMPROMISO INSTALACIÓN

Si nos encargas una cocina, iremos a instalarla en menos de 48 horas desde el momento de llegada de los materiales.

3

COMPROMISO REPARACIÓN

Si nos llamas para una reparación, esté o no en garantía, te visitamos en menos de 24 horas y te lo reparamos en menos de 48 horas una vez recibidas las piezas necesarias.

En Cocinova, tenemos claro que lo más importante es tu tranquilidad, por eso, a la extraordinaria calidad de nuestras cocinas le añadimos ahora un compromiso de calidad de servicio nunca antes visto.

Todo a unos precios tan atractivos que te sorprenderán.

¡Ven a comprobarlos por ti mismo!

Distribuidor Oficial:

xey *Vive tu cocina*

Piononos

Ingredientes:

Bizcocho:

8 yemas de huevo
12 claras de huevo
1/2 L. de leche
400gr. harina
350gr. azúcar
Un poco de canela

almíbar:

150gr. de azúcar
1/2dl. agua
una copita de ron

Crema Pastelera:

50gr. de Maizena
100gr. de azúcar
4 Yemas de huevo
1/2 L. de leche
1 cáscara de limón

Preparación:

Hervir la leche con la cáscara de limón y 100 gr. de azúcar. Cuando rompa a hervir se le añade la Maizena mezclada con 4 yemas, templándolo antes con un poco de leche caliente; se deja hervir 3 minutos y se vierte en una fuente para que se enfríe.

En una olla se baten las 8 yemas con 250 gr. de azúcar hasta hacerlas esponjar bastante, agregándole a intervalos un poco de leche, según vaya tomando consistencia. Se acerca un poco al fuego para que se temple el batido y esponjen mejor. Cuando estén bien batidas se agrega la harina mezclada con una espátula.

A continuación se agrega una docena de claras batidas a punto de nieve, mezclar todo muy bien.

Extender con una espátula en capas de medio centímetros de espesor en planchas forradas con papel vegetal y cocer en el horno a temperatura media.

Cuando hayan subido se sacan del horno para que se enfríen y se desmolda, A continuación se barniza con el almíbar.

Extender sobre el bizcocho la crema y espolvorear un poco de canela molida, se cortan en tiras de unos 3cm de ancho y enrollar. Colocarlas de pie sobre una placa y poner un poco de crema sobre ello, espolvorear con azúcar y tostar con un soplete de cocina.



Por Cortesía de:

