



IDEAS QUE SON FLORES Y ADEMÁS ¡SE COMEN!

18 de febrero de 2015

Laura Carrera







J. P. Steiner















Una oportunidad para personas innovadoras

SEMILLERO DE IDEAS

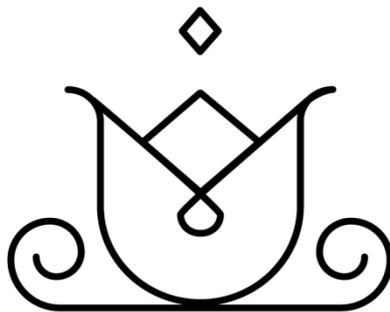
UN PROYECTO DE ZARAGOZA ACTIVA

Más información en
www.zaragoza.es/seed
o Teléfono 343

•  Zaragoza Activa
•  Universidad Zaragoza
•  Zaragoza

 Universidad Zaragoza

 Zaragoza



FLORES

EN LA MESA

Cocinar con flores









Maridarconflores











Innovarconflores

















CIRCULAR 1

619

0625 GMH SP

C12

3514 FKR



2º SEMILLERO DE IDEAS



2º SEMILLERO DE IDEAS



ObradordeFlores



Flores en el campo



Flores en bandejas



Floresyloscocineros

Floresfotográficas



Flores comestibles



Flores en eventos



cocinadieZ DIEZ MINUTOS

Nº 12 FEBRERO 2015, Casales 1,35 €, Andorra 1,20 €

EL CONEJO: SANO Y LIGERO
Recetas que le sacan todo el partido ¡y baratas!

Celebra como se merece **SAN VALENTÍN** y aprende a preparar el cóctel Cosmopolitan

COCINA CON AROMAS

Sorprende con especias exóticas, hierbas y flores

MENÚ DE INVIERNO



Flores comestibles

Atrévete a cocinar con este original ingrediente y descubre nuevos sabores.

COORDINACIÓN: MIRIAM TELLO. FOTOS: PABLO SARABIA.



LAURA CARRERA GARCÍA, propietaria de Flores en la mesa; empresa especializada en cultivo y comercialización de flores comestibles. (frescas y cristalizadas). (CEEI Aragón, C/María de Luna, 11, Nave 2-B, Izda. Zaragoza. Tel: 976 618 903. www.floresenlamesa.com

Además de aportar belleza a los platos, también aportan sabor y textura. Para que conozcas mejor algunas de las variedades más llamativas de flores comestibles, frescas y cristalizadas (frescas y cubiertas con clara de huevo y azúcar), hablamos con Laura Carrera, de Flores en la mesa.

• **Pelargonium.** En colores blanco, rosa, rojo, fucsia y violeta. Esta flor se puede utilizar entera o separando sus pétalos, y tiene un sabor ligeramente dulce. En cocina: perfecta para elaborar una crema fría de guisantes, cebolla y guarnición de pan tostado (ver receta en págs 18-19).

• **Begonia.** Su textura es crujiente y carnosa, y su sabor cítrico y refrescante. Existe en rojo, rosa y blanco. En cocina: junto con tomillo limonero, es ideal para hacer un tartar de salmón.

• **Claveles mini.** Estos se pueden encontrar en tonos blanco, rosa, rojo, fucsia y mezclas de colores. En las

presentaciones se puede usar la flor entera o sus pétalos sueltos. Aportan un sabor ligeramente dulce. En cocina: resultan exquisitos para preparar un helado de cível.

• **Pensamientos mini.** Flor aterciopelada en una gran variedad de intensos y llamativos colores. Su sabor es verde, fresco y con notas dulces; recuerda un poco a los cardenillos. En cocina: es la flor más versátil, y queda deliciosa en casi cualquier elaboración, desde una ensalada hasta un postre.

• **Pétalos de rosa cristalizados.** Con textura crujiente, mantienen el bellos para decorar postres. En cocina: ideales con un bizcocho bañado en ganache de chocolate.

• **Pensamientos cristalizados.** Con un sabor que recuerda marcadamente al aroma de violeta y textura crujiente. En cocina: divinos sobre una tosta de pan con fole.

INFO Este tipo de flores se cultivan sin sustancias químicas ni pesticidas para que se puedan consumir en gastronomía.

• **Flor de romero.** Una flor de pequeño tamaño y color blanco. Potente aroma y sabor a romero. A la hora de comprarla, se presenta un brote de romero con la flor en un extremo. En cocina: exquisita sobre una tarta de perdiz con unas gottas de miel.

• **Botones de Sechuán cristalizados.** También se le llama "flor eléctrica" por las sensaciones que provoca en la boca, y se utiliza en aperitivos, infusiones y coctelería. En cocina: perfecto para acompañar un gin-tonic.

Flores de calabacín

Su textura aterciopelada y su llamativa forma hacen que las flores de calabacín resulten todo un manjar en el plato. Solo hay que lavarlas bien para poder comérselas, pero como son muy delicadas, hay que prepararlas el día que se compran (no se pueden conservar más de 24 horas).



Estas flores pueden tener un sencillísimo rebozado y fritas, pero quedan exquisitas si las rellenas con una crema elaborada con ricota, ajo, albahaca, zumo de limón, sal y pimienta, y las rebozadas en una mezcla de harina de tempura y agua helada antes de freírlas en aceite.



AYMELINE VALADE
La modelo inspiradora en el film "Diva" de "Saint Laurent" y Betty Gosselin, la reina de las modas creativas

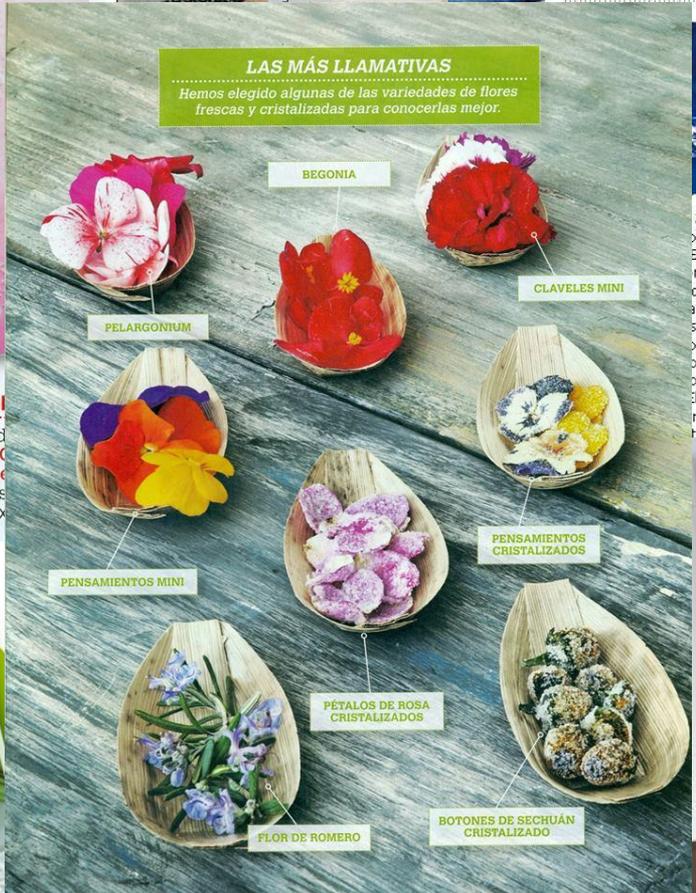
BERINA PEDRAZA: go Pedraza y Carmen regentan esta casa de

Nuevo Estilo

HÁGASE LA LUZ 22 LAMPARAS A LA ÚLTIMA



FLORES COMESTIBLES
Son todo un hit a la hora de dar el toque final a los platos. Elige entre flores frescas o cristalizadas, como las de la caja Volvoreta (16,80€), con 6 variedades, manipuladas artesanalmente. Consulta talleres y recetas - atención al gazpacho de vitaminas creativas - en www.floresenlamesa.com



LAS MÁS LLAMATIVAS
Hemos elegido algunas de las variedades de flores frescas y cristalizadas para conocerlas mejor.

- PELARGONIUM
- BEGONIA
- CLAVELES MINI
- PENSAMIENTOS MINI
- PÉTALOS DE ROSA CRISTALIZADOS
- BOTONES DE SECHUÁN CRISTALIZADO
- FLOR DE ROMERO
- PENSAMIENTOS CRISTALIZADOS

Flowers
ESTILO VOLVORETA

cerveza ECOLÓGICA
En homenaje al que fuera inspirador de la mítica firma cervecera madrileña, nace la colección Casimiro Mahou. Tienes cuatro variedades: Amaniel, una Lager; Maravillas, más tostada; Jacometrezo, artesana tipo alemán y...

LIFESTYLE gastronomía & bebidas

Flores COMESTIBLES

ESPECIAL BEBIDAS
Prueba los elixires del verano

Tel: +34 91 141 41 00
Fax: +34 91 141 41 01
Email: sales@volvoreta.com

Y desde el año pasado... Flores con premio





Flores
COMESTIBLES

Flores
COMESTIBLES

CRISTALIZADAS
CON AZÚCAR
Crystallized Edible Flowers

Made in Spain
6 uds.



Flores
COMESTIBLES

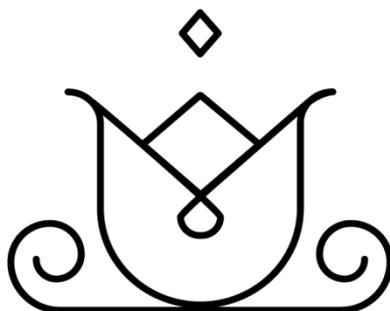
CRISTALIZADAS
CON AZÚCAR
Crystallized Edible Flowers

Made in Spain
6 uds.









FLORES

EN LA MESA

son flores comestibles

Laura Carrera García
info@floresenlamesa.com

 976 918 003
 @laurifolius



Lo único que nos ha
quedado del paraíso
son las flores,
las estrellas
y los ojos de los niños.



Flores COMESTIBLES

CRISTALIZADAS
CON AZÚCAR

Crystallized Edible Flowers

Made in Spain

6 uds.

