

NYBG

EDIBLE ACADEMY
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS



LAVENDER PEPITAS BRITTLE

Adapted from [MarthaStewart.com](https://www.marthastewart.com)
Prepared for a 12x17 pan

Ingredients

- 1 ½ cups sugar
- ½ cup light corn syrup
- ½ cup pepitas (green hulled pumpkin seeds)
- 1 Tablespoon dried or 2 Tablespoons fresh herb flowers, such as lavender, rosemary, thyme, or basil
- ¼ teaspoon salt

On hand: Vegetable oil cooking spray and aluminum foil or wax paper

Instructions

Prepare a 12x17 inch baking pan with aluminum foil or wax paper sprayed with cooking oil. In a medium saucepan, bring sugar and corn syrup to a boil over medium heat, then continue to boil until it is golden brown and reaches 340* F (use a candy thermometer!). Stir and brush down the sides with a wet pastry brush to prevent sugar crystals from forming.

Stir in mix-ins. Cook, stirring occasionally, until mixture is pale amber. Pour onto baking sheet and let it spread. Let cool. To serve, crack brittle sheet into pieces at desired size.

Note from the Edible Academy: preparing brittle can be tricky. A candy thermometer and a candy brush are handy to make sure the sugar doesn't over or undercook—or burn. Various recipes include water or different cooking timing in their write ups—be sure to review and try a few until you find your favorite.

NYBG

EDIBLE ACADEMY
DEGUSTACIONES FRESCAS DEL JARDÍN



CROCANTE DE LAVANDA Y SEMILLAS DE CALABAZA

Adaptado de MarthaStewart.com

Para una sartén de 12x17

Ingredientes

- 1 ½ tazas de azúcar
- ½ taza de jarabe de maíz ligero
- ½ taza de pepitas (semillas de calabaza verdes sin cáscara)
- 1 cucharada de flores de hierbas secas o 2 cucharadas de flores de hierbas frescas, como lavanda, romero, tomillo o albahaca
- ¼ cucharadita de sal

Tenga a la mano: Aceite vegetal en aerosol y papel de aluminio o papel encerado

Instrucciones

Prepare un molde para hornear de 12 x 17 pulgadas con papel de aluminio o papel encerado rociado con aceite de cocinar. En una cacerola mediana, lleve a ebullición el azúcar y el jarabe de maíz a fuego medio, luego continúe hirviendo hasta que esté dorado y alcance 340* F (¡utilizar un termómetro para caramelos!). Remueva y repase los lados con una brocha de pastelería húmeda para evitar que se formen cristales de azúcar.

Incorpore los ingredientes a la cacerola. Cocine, revolviendo ocasionalmente, hasta que la mezcla tenga un color ámbar pálido. Vierta en el molde para hornear y deje que se extienda. Deje enfriar. Para servir, parta la hoja del crocante en trozos del tamaño deseado.

Nota de Edible Academy: La preparación del crocante puede ser complicada. Un termómetro para caramelos y un pincel para caramelos son útiles para asegurarse de que el azúcar no se queme ni se cocine demasiado o demasiado poco. Varias recetas incluyen agua o diferentes tiempos de cocción en sus descripciones; asegúrese de revisar y probar unas cuantas hasta que encuentre su favorita.