



RECEPTARI REBOSTERIA SEGON TRIMESTRE

17 de gener de 2013	Pastís de brosat Mallorquí Creppes Souflé de Taronja
24 gener 2013	Bescuit de pastanaga Trata gelada de peres amb vi negre.
31 gener de 2013	Pasta de Fulls amb fruites del bosc i escuma de banana. Strudel a la vienesa
7 febrer 2013	Tarta de xocolata Menjar balnc d'ametlles amb coulis de fruites
11-15 concurs spain skills	
21 de febrer	Parfait de fruits secs a l'aroma d'herbes Mallorquines Tarta de poma
7 de març	Pastís de fraules i trufa Panacotta
14 de març	Pastís gelat de formatge tendre i mel de Sóller Macarrons de xocolata i menta.
15 de març sopar pares	
21 de març	Escuma de llimona Tarta pasta real



Pastís de brosat Mallorquí

Ingredients:

10 ous sencers

200 grs de sucre

Canyella en pols

1 llimona rallada

1 kilogram de brosat (sense sal)

2 cullerades de nata

Mantega i sucre per al motlle.

Elaboració:

Dins un recipient gros emulsionau els ous amb el sucre, la canyella i la llimona. Aquest preparat ha de triplicar el seu volum inicial.

Tot seguit podeu afegir-hi el brosat esmicolat, mesclau-ho amb suavitat. Per acabar afegiu-hi les dues cullerades de nata i moldejau-lo amb els motlles untats amb mantega i sucre.

Coure l'elaboració al forn uns 30 minuts a 170 °C. Heu de deixar refredar el preparat dins el forn.



Creppes Souflé de Taronja

(Ingredients per al soufflé) 200 gr de suc de taronja, 50 grs de farina, 50 grs de mantega
4 rovells d'ou, un ou sencer 100 grs de llet, blanc d'ou pujat a punt de neu.

(Ingredients per a les creppes) 500 grs de llet, 250 grs de farina, 12 ous sencers, 150 grs
de sucre, 100 grs de mantega fusa

(Elaboració del soufflé)

Posau a reduir el suc de taronja fins que comenci a caramel·litzar, tot seguit afegiu-li
la llet (en total entre suc i llet han de quedar-nos 250 +/- grs de líquid) .

Mesclau la mantega empomada amb la farina, després ho mesclau amb el líquid que
tenim preparat (suc de taronja i llet) , juntament amb els ous (afegits un a un) .

Folrrau un motlle amb mantega i sucre , disposau la creppe en el seu interior deixant
un buit en el centre.

Ja per acabar agafau una cullerada de pasta i la mesclau amb suavitat amb 2
cullerades de blanc d'ou pujat i la crema resultant l'emprau per a omplir els motlles
preparats folrrats amb creppes

Enfornau a 200 grs uns 10-15 minuts. s'ha de consumir tot seguit ja que si no el soufflé
baixa.



Bescuit de pastanaga

Ingredients

- 250 grs de de ralladura de zanahoria
- 4 huevos (claras y yemas por separado)
- Una taza de desayuno llena de azúcar
- Una taza de desayuno llena de harina
- 3/4 de la taza llena de aceite de girasol
- Un paquete entero de levadura química

Elaboración:

En un perol se emulsionan las yemas con la ralladura de zanahoria i el azúcar, hasta que el preparado doble su volumen. Seguidamente añadimos el aceite a chorro fino y la harina mezclada con la levadura (tamizada). Realizamos esta operación mezclando con suavidad.

A parte se montan las claras a punto de nieve y se mezclan con suavidad con el preparado de yemas y zanahoria. Se engrasa un molde de bizcocho (con mantequilla y harina para que no se pegue) y se vierte la mezcla en e! interior.

Se hornea a 180° aprox , con horno pre-calentado por espació de 35 minutos.

Una vez cocido lo desmoldamos i lo dejamos enfriar sobre una rejilla.



TARTA DE PERAS CON VINO TINTO.

INGREDIENTES.

1/4 L. DE VINO TINTO.

200 G DE AZUCAR.

6 COLAS DE PESCADO.

EL ZUMO DE UN LIMÓN Y UNA NARANJA.

250 G DE PERAS

6 DL. DE NATA MONTADA.

PARA EL BRAZO DE GITANO:

4 HUEVOS.

100G DE AZÚCAR.

100 G. DE HARINA.

RELLENO DE MERMELADA DE FRUTAS.

ELABORACION:

Hacer el brazo de gitano de forma habitual, rellenarlo de compota o mermelada.

Con el vino, azúcar, zumos y las peras, dar un hervor, cuando la fruta esté tierna triturar y añadir la gelatina previamente remojada. Añadir, una vez fría, esta mezcla a la nata montada, con excesivo cuidado y removiendo de abajo a arriba con suavidad.

Forrar un molde con papel de film, y rellenar los bordes con rodajas de brazo de gitano, rellenar el molde con la crema y helar.

Una variante sería cambiar las peras por otro tipo de fruta, como por ejemplo, fresas. Se puede también optar por no congelarla ya que también obtiene consistencia con la gelatina.



Pasta de Fulls amb fruites del bosc i escuma de banana.

Ingredients:

Un pastó de pasta de fulls amb 250 grs de farina.

2,5 dl d'almívar.

200 grs de fruites fresques del bosc.

4 bananes

4 fulles de gelatina-

1 poc de kirsh

300 grs de nata muntada

Elaboració:

Realitzau la pasta de fulls de forma habitual, i tallau-la en voul-a-vents romboidals amb la seva tapadora apart. Coure'ls als forn a 185 °C uns 10 minuts.

Posau les fruites del bosc a coure amb l'almívar, amb que realitzarem un coulis (salsa) deixant alguna fruita sencera.

Triturau les bananes i la pasta resultant l'encalentiu amb el licor. Dins aquesta mescla podeu dissoldre la gelatina i un cop tèbia la crema, la mesclareu amb suavitat amb la nata muntada.

Ompliu les peces de pasta amb aquesta mousse i serviu-la sobre la salsa de fruites del bosc .



PASTA DE FULLS (Recepta bàsica).

Ingredients:

Massa A : 1 kg de farina, 50 grs de mantega, 1/2 dl de vinagre, sal, 5 dl d'aigua

Massa B: 950 gr de mantega

Elaboració:

- 1) Empastau bé tots els ingredients de la massa A, fins a aconseguir una massa homogènea. Apart treballareu la mantega fins a aconseguir una crema o massa amb la mateixa textura que el preparat anterior (A).
- 2) Deixau reposar ambdues preparacions dins la gelera uns 60 minuts.
- 3) Treis els preparats uns 10 minuts abans de treballar-los i donau forma de creu a la massa A i en el centre de la creu dispoasu la massa B amb forma de cub que cubriren amb les puntes de la creu com si embolicàssim un regal..
- 4) Deixau reposar uns 20 minuts per a després estirar-la amb forma rectangular i amb una gruixa de 2 cm aproximadament.
- 5) Dividint ,de forma imaginària, el rectangle per la meitat , doblegau un extrem fins a n'aquest punt (el centre del rectangle) , feixs els mateix amb l'altre i tot seguit doblegau un extrem sobre l'altre .
- 6) Deixau reposar la massa 20 minuts.
- 7) Estiurau la massa amb una gruixa de 2 cm i repetiu 2 vegades més els punts 5 i 6.
- 8) Ja per a acabar estirau la massa amb la gruixa desitjada i procediu a l'elaboració de les peces desitjades.



Strudel de Manzana a la vieneses

Ingredientes: (10 personas)

Para la masa

250 g. Harina 1 huevo

30 g. Aceite

1 pizca de sal

2-3 gotas de vinagre agua tibia

Aceite y mantequilla para bañar

Relleno:

120 g mantequilla

80 g. Miga de pan blanco

1 y 1/2 Kg. de manzanas ligeramente ácidas peladas y deshuesadas.

50 g. Pasas de corinto

150 g. Azúcar

1 pizca de canela en polvo

1 pizca de clavos en polvo

E zumo de medio limón

ron

Azúcar glasé

Elaboración



Trabajar los ingredientes de la masa hasta obtener una masa fina y elástica que no se pegue a las manos ni a la mesa. Poner en mesa enharinada y pintar con aceite. Dar un reposo de 20 min.

Colocar sobre un lienzo grande enharinado y extender con el rodillo. Pintar con aceite para que no se pegue al estirla.

Enharinar las manos y coger (a pasta por debajo e irla estirando hasta que los extremos cuelguen por los bordes de la mesa y que el centro quede delgado casi transparente. Recortar los rebordes más gruesos.

Pintar la pasta con la mantequilla fundida y recubrir una parte a lo largo con la miga de pan dorada en la mantequilla. Cubrir con los trozos de manzana, espolvorear con las pasas de corinto, añadir el resto de ingredientes, el azúcar y el zumo de limón.

Con ayuda del lienzo enrollar el strudel empezando por el lado relleno manteniéndolo bastante tenso. Colocar sobre una placa untada en mantequilla, pintar con mantequilla fundida y hornear a 180° pintando de vez en cuando con mantequilla fundida. Espolvorear con azúcar glasé y servir caliente o tibio acompañado de nata montada sin azúcar espolvoreada con una pizca de canela.



PASTÍS DE XOCOLATA

INGREDIENTS

- 250 g de xocolata fondant.
- 250 g de sucre.
- 250 g de mantega fosa.
- 6 cullerades rases de farina.
- 4 ous sencer.
- 1 cullereta de llevat.

PREPARACIÓ.

Barrejau la mantega fosa amb el sucre. Afegiu-hi la xocolata, també fosa mesclau-ho bé i esperau 15 minuts fins a que la mescla es refredi. Afegiu-hi els quatre rovells, la farina tamisada i el llevat. Finalment, pujau els blancs a punt de neu. Abocau la mescla en un motlle untat amb mantega i enfarinat i ho feis coure al forn a 180°C durant 45 minuts. Decorau amb xocolata fosa mesclada amb ametlla torrada capolada.



Menjar blanc.

500 grs d'ametlles crues picades.
5 dl de llet.
250 grs de sucre.
6 dl de nata
9 fulles de gelatina.
Oli de girasol.
Amaretto di saronno.

Elaboració.

Escaldau, pelau i picau les ametlles, afegiu-lis la llet el sucre i mesclau ho bé. Deixau reposar aquest preparat unes 12 hores.

Després colau les ametlles i encalentiu lleugerament la llet amb l'amaretto , per a diluir en ella la gelatina.

Tornau a mesclar la llet amb la gelatina i ametlles i afegiu-hi la nata muntada a poc a poc

Untau els motlles de flam amb l'oli de gira-sol , ompliu-los i refrigerau.



PARFAIT DE FRUITS SECS A L'AROMA D'HERBES MALLORQUINES SOBRE RAÏM CONFITAT Y COULIS DE FRUITES DE TEMPORADA

INGREDIENTS:

(per a 10 persones)

Parfait: 8 rovells d'ou, 200 grs de sucre, 2 dl d'aigua (200grs) , 1/2 litre de nata (500 grs) , vainilla natural, pell d'una llimona, 25 grs d'ametlles pelades i torrades, 25 grs d'anous, 25 grs de pinyons.

Pel sabaione (crema base): 3 rovells d'ous, 75 grs de sucre, 100 grs d'herbes mallorquines semi (licor)

Pel raïm confitat: 1/2 kilogram de raïm, 25 grs de mantega, 15 grs de sucre.

Altres ingredients: 1 dl de salsa de fraules, 1 dl. de salsa de mora, 1 dl de salsa de kiwi

ELABORACIÓ:

del parfait: Posau a bullir l'aigua amb el sucre, la canyella i la pell de llimona, quant arranqui a bullir retira-ho del foc.

Afegir aquest almívar al rovells d'ou, a mesura que ana'm batent, (fer aquesta operació mantegent el bol amb els ous al bany maria) , fins que dupliquin el seu volum inicial .

Passar el bol amb els ous emulsionat a un altre bany maia però aquest cop amb aigua freda i seguir batent, fins que la mescla sigui freda .

Afegir-hi la nata muntada sense sucre i els fruits secs picats finament .

Passar a un motllo i deixar dins el congelador unes 2-3 hores com a mínim abans de servir.

del sabaione: Muntar els rovells d'ou (al bany maria) amb el sucre ,i quant estiguin mitjos muntats afegir-hi a poc a poc el licor d'herbes. Seguir emulsionant fins que la mescla estigui espumosa i haguem assolit la temperatura de 65-70°C (calent però sense cremar). Emprar aquesta crema como base a l'hora de muntar els plats.



del raïm confitat: Pelar el raïm, retirar els pinyols i saltetjar-lo amb la mantega afegir-hi el sucre per damunt i enforar-los a 180°C fins que estiguin brillants.

Acabament del plat: Col·locar dins el plat el raïm confitat i sobre ells posar les racions de parfait, salsetjar amb el sabaione i els coulis de fruites.

Coulis de fraules i coulis de mora:

Netejar les fruites i trossejar-les, dins una pella fondre una cullerada de sucre amb una cullerada de vinagre , i quant comenci a caramel·litzar afegir-hi la fruita. Fer-ho bullir tot uns minuts. Deixar refredar. Si es desitja es pot colar o passar pel turmix.

Coulis de kiwi.

Pelar i triturar els kiwis amb la meitat del seu pes amb almívar..



15-10-08
Jordi F.

TARTA DE POMA

Ingredients per quatre persones:

Pasta de full

Sis ous

150 gr. de sucre

100 gr. de mantega

tres pomes

Nata

Enfornam la pasta de full.

Batre els ous amb el sucre i la nata

Caramelitzam les pomes a la pella amb la mantega i un poc de sucre. Mesclam amb l'ou.

Posar la mescla damunt la pasta de full i tornam enfornar uns 20 minutets.





PASTEL DE FRESONES Y TRUFA

Ingredientes

1 kg de fresas

100 g de Chocolate NESTLÉ POSTRES

200 ml (1 vaso) de Nata para Montar LA LECHERA 100 g de azúcar

30 bizcochos alargados, aproximadamente 1 copita de coñac

1 l de zumo de naranja

Preparación

Calentar la nata, añadir el chocolate en trocitos y mezclarlo hasta que el chocolate esté fundido y la preparación homogénea. Dejarla en el refrigerador y, cuando esté muy fría, montarla hasta obtener una trufa esponjosa; reservarla.

Limpiar las fresas, reservar parte para decorar el pastel y cortar el resto en láminas; espolvorearlas con el azúcar y dejarlas macerar durante 30 minutos.

Añadir el coñac al zumo de naranja y bañar los bizcochos en este líquido.

Llenar un molde con capas alternadas de bizcochos, trufa y fresas finalizando con una capa de bizcochos.

Dejarlo en el refrigerador unas horas y desmoldarlo. Adornarlo con las fresas reservadas.



Pastís gelat de formatge tendre i mel de Sóller

Ingredients:

1 litre de nata muntada.

250 grs de formatge tendre

150-200 grs de sucre (en funció de lo dolç de vulguem fer-ho)

200 grs de mel de Sóller

1 llimona sucada.

1 vermell d'ou (optatiu)

Planxes de bescuit per a la base (també es poden usar magdalenes o galetes Maria)

Almívar (part iguals d'aigua i sucre amb cafè i licor (cognac o Tia Maria) ; per a emborratxar el bescuit

Elaboració.

Mesclau el formatge amb el sucre , la mel , la llimona i l'ou; fins a aconseguir una crema homogènia.

A continuació mesclau aquest preparat amb suavitat amb la nata muntada.

Disposeu la crema entre capes de bescuit ben abeurat amb l'almívar, cafè i licor.

Deixau reposar unes 24 hores dins el congelador, com a mínim, , si no li heu posat l'ou admet la congelació 15 dies com a màxim .Es pot servir guarnit amb una salsa calenta, de xocolata, per exemple, o espolvorejat de sucre i cremat , com el el cas de la presentació d'avui.



Panacotta

- 200 ml. de nata 35 % m.g.
- 200 ml. de leche
- 2 hojas de gelatina de cola de pescado.
- 100 gr. de azúcar
- 1 cucharada de esencia de vainilla

Elaboración.

- Reservamos un poco de la leche en un vaso donde diluiremos el sobre de gelatina.
- El resto junto con la nata, el azúcar y la esencia de vainilla lo ponemos al fuego hasta que llegue a punto de ebullición.
- En ese momento retiramos del fuego.
- Removemos con unas varillas un par de minutos.
- Añadimos la gelatina ya disuelta y seguimos removiendo.
- Echamos la mezcla en un molde y dejamos que se enfríe a la intemperie.
- Pasadas un par de horas introducimos a la nevera.



MACARONS DE XOCOLATA I MENTA

Ingredients

- 100 g sucre glacé, 125 g d'ametlla mòlta
- 4 clares d'ou, 200 g de sucre
- Colorant alimentari verd
- 2 tabletes de xocolata Lindt amb menta (200g)
- 85 g de mantega

Elaboració

Per començar hem de tamisar el sucre glacé i l'ametlla mòlta, llavors ho reservarem. Seguidament, i en un altre bol, introduïm les clares de quatre ous i les batem al punt de neu. Haurem d'incorporar gradualment el sucre, molt lentament batent molt bé després de cada addició, fins que quedi una massa espessa i brillant.

A continuació, haurem de mesclar les clares amb l'ametlla i el sucre, amb moviments d'abaix a dalt. És important que es faci amb molta cautela i calma, ja que és important que la textura no es perdi en cap moment, sinó els macarrons no tindran la seva textura característica.

Quan ja ho tinguem gairebé tot mesclat, amb un escuradents incorporarem una miqueta de colorant, en el nostre cas verd. Si s'hi vol afegir algun sabor, ara serà el moment adequat.

Després haurem de posar aquesta massa resultant en una màniga pastissera i dipositarem 48 cercles sobre paper vegetal o bé, en el tapís per fer macarrons. Seguidament, haurem de donar un copet a la plata del forn per allisar la superfície dels macarrons. (Si això no es fa no hi ha cap problema, ja que s'aniran posant bé amb el temps).

Ara ve la part més important i alhora problemàtica de tot el procés: hem de deixar reposar la massa que hem posat sobre el paper vegetal fins que estigui seca al tacte (que no se'ns enganxi quan la toquem amb els dits). Aquest procés depèn de l'humitat relativa de l'aire, pot durar devers 1 h i 1 hora i mitja. És molt més intel·ligent ser previsor i deixar-ho una nit de repòs; l'èxit estarà assegurat.

El següent pas és fornejar-los: el forn ha d'estar preescalfat a 150°. És molt important que la temperatura es mantingui uniforme dins del forn, sinó els macarrons no quedaran bé. Llavors els courem al voltant de 13-15 min o bé fins que la superfície quedi cruixent al tacte.

Finalment haurem de deixar-los refredar abans de desenganxar-los, per evitar que se'ns trenquin.

Per fer el farcit de xocolata només hem de desfer la xocolata amb menta tallada a trossets en un recipient al bany maria. Quan la xocolata estigui totalment fosa, ho retirarem del foc, i hi afegirem la mantega en daus. Ho remourem tot fins tenir una crema homogènia, deixarem refredar una miqueta i omplirem els macarons (amb una màniga pastissera o bé amb una cullereta)



ESCUMA DE LLIMONA

Ingredients

- 4 iogurts de llimona
- 3 clares d'ou
- 500 ml de nata
- 5 c/s de sucre
- 5 fulles de gelatina neutra
- Pessic de sal
- Suc d'una llimona

Elaboració

Per començar hem de posar a hidratar les fulles de gelatina amb una mica d'aigua freda. Mentre esperem podem muntar les clares d'ou amb un pessic de sal fins tenir-les al punt de neu. Quan ho tinguem, afegirem un per un, els iogurts de llimona mesclant-ho tot amb moviments suaus d'abaix a dalt (s'ha de fer amb molta cura procurant no fer baixar la consistència, ja que les clares ens donaran la textura "airejada" pròpia del mousse). A continuació, exprimirem el suc de llimona i l'escalfarem al microones. Llavors escorrerem els fulls de la gelatina i els dissoldrem en el suc calent.

Llavors, muntarem la nata (ben freda) amb el sucre i hi afegirem el suc de la llimona (atemperat, amb la gelatina dissolta) i la mescla de les clares i iogurts preparada anteriorment. Ho remourem de la mateixa forma d'abans, d'abaix a dalt i ja tindrem el mousse acabat.

Finalment, haurem de deixar refredar a la nevera, al voltant de 6h i ja es podrà degustar amb una cullereta i amb els ulls tancats. Com que el mousse de la foto és el meu berenar no l'he decorat; però pel dia de Nadal es pot presentar amb una rodanxeta de llimona. Ha d'estar ben fred per a que se'l pugui degustar amb tota la seva esplendor.



Tarta pasta real

Por una libra de almendras molidas una libra de azúcar y doce huevos; de estos huevos se separan ocho claras para el betún, se le añade canela y limón rallado (esto a gusto) se mezcla todo bien. Se unta un molde con manteca y biscuit picado, se le echa la pasta, por encima se le ponen trozos de membrillo, enseguida se mete en el horno que ya se tendrá caliente.

Se sabe que está cocido metiendo una aguja de hacer media; tiene que salir limpia. Al día siguiente se saca del molde.

Betún Para adornar la tarta.

En un cazo se pone un poquito de agua con una barrita de vainilla y 300 grs de azúcar; se baten de antemano las claras a punto de merengue, y cuando el almíbar tiene punto de caramelo se agrega a las claras sin dejar de batirlas, se le añade un poco de azúcar en polvo

Con este betún se adorna la tarta a gusto

Per tal de que la recepta us sigui més fàcil d'interpretar aquí teniu la llista d'ingredients i les equivalències:

Per a la tarta (tot això ben batut, fins que dobli el seu volum inicial):

1 lliura d'ametlles moltes (400 grams)

1 lliura de sucre (400 grams)

12 ous (12 rovells i 4 blancs ; la resta de blancs són per a la decoració)

Canyella

Llimona rallada



Trossos de codony

Per a folrar el motlle

Mantega i bescuit picat (galetes Maria o magdalenes en pols)

Per al betum de decoració:

300 grams de sucre

Un poc d'aigua

Un poc de vainilla

Sucre en pols

El 8 blancs d'ou que havíem reservat.