

18 Octubre 2012

Biscuit líquid d'avellanes

Ingredients:

180 grams d'avellanes i 180 grams de mantega

200 grams de rovell d'ou (12 unitats)

120 grams de sucre

50 grams de blanc d'ou.

Elaboració:

Triturar (ben petit)els fruits secs amb un robot.

Fondre la mantega i afegir-hi les avellanes.

Muntar, al calor,els vermells amb el sucre.

Muntar els blancs d'ou.

Afegir les avellanes als vermells i després afegir-hi els blancs d'ou suaument.

Untar amb mantega els motlles individuals i espolvorejar-los amb farina. Omplir amb la crema i congelar un mínim de 12 hores.

Enfornar, congelat, a 200°C, durant uns 8 minuts. Desmuntar amb suavitat i un cop dins el plat rompre lleugerament les postres per a que el líquid surti a fora.

Flam d'ou

Ingredients:

1 litre de llet.

Llimona (pell) i canyella.

8 ous

225 grams de sucre

150 grams de sucre

1 cullerada d'aigua.

Elaboració:

Bullir la llet amb l'aroma. Retirar del foc i deixar infundonar uns minuts.

Mesclar els ous amb el sucre (225 grams) i afegir-hi l'infusió de llet (colada) i mesclarem amb suavitat , sense fer escuma. Coure 2 minuts a foc suau.

Apart amb la resta de sucre i l'aigua farem un caramel ros (amb unes gotes de llimona) i en posarem una cullerada a cada motlle.

Afegir-hi la crema i coure al bany maria uns 30 minuts a 170°C.

Bunyols de forn- Lioneses- Profiteroles (pasta choux)

1 litre d'aigua.
800 grams de farina fluixa.
400 grams de saïm o mantega.
25 ous sencers.
Sal

Elaboració.

Posar a coure l'aigua amb la sal i el greix. Un cop diluït aquest afegiu la farina (de cop) i deixau coure un 2 minuts sense deixar de remenar.

Llevors (i fora del foc i essent un poc tèbi) anau afegint els ous 1 a 1 sense deixar de remenar .

Un cop afegits tots els ous,i amb l'alujd d'una màniga pastissera podeu anar fent les formes, sobre una placa amb paper de silicona o lleugerament untada amb saïm i coure a forn fort (190°C) uns 5 minuts.

Una altra opció es fregir-los

Un consell. Si els feis al forn ,abans de finalitzar la cocció i amb l'ajuda d'una broqueta foradau-los i coure uns minuts més.(així surt tots el baf de dintre i després un cop freds no queden aixafats.

Pel farciment podem emprar nata montada o crema pastissera.

Bunyols de patata o moneato.

Ingredients : 3 ous sencers, 125 grams de llet, 125 grams d'aigua, 500 grams de puré de patata , moneato o mesclat, 500 grams de farina fluixa, 30 grams de llevat de pa, un polset de sal, 1 cullerada de saïm, oli per a fregir, s ucre per a espolvoretjar.

Elaboració: Mesclar tots els ingredients de la massa fins a aconseguir una pasta homogènea, deixar tovar 1 hora a temp ambient.

Després feis unes bolletes amb l'ajuda d'una cullera i fregiu-les dins abundant oli calent.

Un cop freds podeu espolvoretjar-los de sucre o mel.

25 octubre 2012

Fruites d'hivern gratinades amb sabaiona d'anís

Ingredients per a 4 persones : 600 grams de fruites pelades , netes i sense pinyols (pomes,peres,plàtans, kiwis, Pinya tropical, raïm)4 discs de bescuit o magdalenes. 4 rovells d'ou, 50-75 grams de sucre. 1 copa d'anís. Canyella, sucre per a gratinar

Elaboració. Netejar, pelar i tallar totes les pomes, i col·locar-les sobre un plat, combinant formes i colors, sobre el que prèviament haurem col·locant un disc de bescuit o magdalena. Dins un bol a bany maria emulsionar els rovells d'ou amb el sucre i la canyella i un cop muntats afegir-hi el cava (poc a poc). Repartir la crema sobre la fruita , empolvorada de sucre i gratinar

Peres Bella Elena

(Aquestes són unes postres que va crear Brilat Savarin en honor a la seva Germana)

Ingredients per a la compota de peres:

1 quilogram de fruita pelada (En aquest cas l'usarem sencera)

2 litres d'aigua

400 grams de sucre

Suc de llimona i una branca de canyella.

Elaboració: Pelau la fruita i la posau a coure dins l'aigua amb sucre i l'aroma. Couren a foc fluix fins que la fruita sigui tendre. Deixarem refredar i conservarem dins el mateix almívar.

Ingredients per al gelat de vainilla:

1 litre de llet

50 grams de glucosa.

Vainilla (oberta i raspada)

130 grams de sucre

9 vermells d'ou

8 grams d'estabilitzant (no és imprescindible i les seves quantitats poden variar segons el fabricant)

Mesclar els vermells d'ou amb el sucre i l'estabilitzant i encaletir amb la llet fins a 80°C. Deixar madurar dins la càmera de 12 a 24 hores. Gelar a la sorbetera.

Ingredients per a la salsa de xocolata:

1 litre de nata líquida bullida amb 300 grams de cobertura.

Muntatge de les postres:

- A) Peres en compota
- B) Gelat de vainilla
- C) Salsa de xocolata
- D) Chantily

Dispondre el gelat dins una copa o recipient còncava , deixant un buit per a assentar les peres. Decorar amb la chantilly i salsejar amb la xocolata calenta.

8 novembre 2012

GATÓ DE ALMENDRAS

INGREDIENTES: 300 gramos de almendra molida

5 huevos

220 gramos de azúcar

Ralladura de limón

Canela en polvo

½ sobre de levadura en polvo

ELABORACIÓN:

- Untar un molde de bizcocho con grasa, espolvorearlo de harina y reservarlo.
- Montar las claras a punto de nieve con unas varillas y una vez montadas mezclarles la mitad del azúcar.
- En otro recipiente, batir las yemas con el resto del azúcar al calor de una plancha o al baño-maría hasta que triplique su volumen inicial y el batido sea consistente.
- Mezclar la almendra con las yemas batidas y agregarle la ralladura de limón y la canela, seguidamente mezclarle las claras y la levadura con mucha suavidad y removiendo solo lo imprescindible y escudillar la mezcla en el molde que habíamos preparado anteriormente hasta las $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad.
- Meter el molde en el horno precalentado a unos 160 °C y dejarlo cocer durante unos 40 minutos. Pasado este tiempo comprobar que esté bien cocido pinchándolo con un palillo.
- Cuando el gató esté cocido, desmoldarlo y dejarlo enfriar sobre una rejilla para que no coja humedad.
- Para terminar el gató, espolvorearlo con azúcar en polvo y colocarlo sobre una bandeja con una blonda.

Gelat de Mel

Ingredients:

250 grams de llet

125 g de mel

2 rovells d'ou

150 grams de crema de llet (nata)

Elaboració

Posau a bullir la mel i la llet. Apart podeu muntar els rovells d'ou fins que dupliquin el seu volum inicial. Tot seguit podeu afegir als ous la nata i posteriorment la llet i la mel tèbies i ho mesclau tot amb suavitat. Ara ja es pot passar a la geladora.

PASTA DE FULLS (Recepta bàsica). Pastís de músic

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). Deixau reposar ambdues preparacions dins la gelera uns 60 minuts.

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. Deixau reposar uns 20 minuts per a després estirar-la amb forma rectangular i amb una gruixa de 2 cm aproximadament. 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 . Deixau reposar la massa 20 minuts. Estiurau la massa amb un agruixa de 2 cm i repetiu 2 vegades més els punts 5 i 6.

Ja per a acabar estirau la massa amb la gruixa desitjada i procediu a l'elaboració de les peces desitjades.

15 novembre 2012

TARTELETA DE LLIMONA I MERENGUE.

INGREDIENTES:

Pasta brisa:

400 grams de farina floja
200 grams de mantequilla
100 grams de azúcar
1 huevo
Vainilla

Crema de limón

12 yemas
125 grams de mantequilla
200 grams de azúcar
1 decilitro de zumo de limón
1 limón rallado

Merengue cocido:

100 grams de claras 150 grams de azúcar

ELABORACIÓN:

- Para hacer la crema de limón, poner en un perol las yemas, la mantequilla fundida, el zumo y la ralladura de limón y el azúcar. Cocer al baño maría hasta que la mezcla espese y pasarla por un tamiz para quitarle la ralladura de limón. Dejar enfriar.
- Para hacer la pasta brisa, hacer un volcán con la harina y poner dentro de él la mantequilla hecha pomada, el azúcar, el huevo y el agua,
- Mezclar todos los ingredientes pero sin amasarlos hasta conseguir una masa que no se pegue y de aspecto homogéneo.
- Forrar unos moldes de tartaleta con una fina capa de pasta, llenarlos de alubias y cocerlos en el horno a unos 180°-C durante 10 minutos aproximadamente.
- Quitar las alubias de las tartaletas y, en el momento de servir, rellenarlas con crema de limón y cubrirlas con merengue cocido. Gratinar el merengue en una salamandra hasta que tome un bonito color tostado y servir en un plato con blanda o en un plato decorado con alguna salsa.

MIMI CHARLOTTE DE ALMENDRA TOSTADA

INGREDIENTES: 550 gramos de nata

200 gramos de huevos (+/- 4 unidades)

100 gramos de almendra tostada picada

2 gramos de azúcar vainillina

140 gramos de azúcar

8 gramos de gelatina (+/- 5 colas de pescado)

ELABORACIÓN:

- Montar bien la nata, en un recipiente inalterable, con unas varillas y una vez montada reservarla en el frigorífico.
- En una sartén, mezclar los huevos con el azúcar, la vainillina y las colas de pescado cortadas a trocitos.
- Calentar la sartén a fuego lento removiendo el conjunto continuamente hasta que la gelatina se ha fundido completamente, añadirle la almendra y seguir removiendo hasta que el huevo quiera empezar a cuajar.
- Verter la mezcla de huevo caliente en un perol y esponjar con las varillas hasta que esté a una temperatura de +/- 27 °C.
- Una vez que la mezcla está a la temperatura deseada hay que agregarle la nata removiendo, pero sin batir, con las varillas procurando que quede el conjunto homogéneo.
- Verter en un molde, cubrir con una lámina de bizcocho y congelar.
- Debe servirse semicongelada.

22 novembre 2012

Musselina calenta de xocolata

Ingredients:

300 grams de xocolata negra

40 grams de mantega

250 grams d'ou (6 unitats) + 100 grams de sucre

150 grams de blanc d'ou (6 unitats) + 20 grams de sucre

100 grams d'avellanes

Elaboració:

- a) Fondre la xocolata amb la mantega.
- b) Muntar els ous amb el sucre fins que duplicuin el seu volum.
- c) Muntarem els blancs d'ou a punt de neu amb el sucre.

Mesclarem amb suavitat A i B i després hi afegirem , anant en compte, els blancs d'ou preparats anteriorment

Pintar, interiorment, amb mantega uns aros metàl·lics individuals i els empolsarem de sucre.

Omplirem dues tercers parts amb la crema preparada, ho espolsarem amb les avellanes picades amb ganivet i ho enforarem uns 20 minuts a 180°C.

Servir preferentment calent.

Llet fregida amb gelat de coco i caramel de mel.

Ingredients:

Gelat de coco, llet fregida, Coulis de fruites, fruita fresca i caramel de mel.

Elaboració:

Disposar en el centre del plat dues racions de llet fregida, passades per coco ratllat. Salsejar el plat amb el coulis i decorar amb la fruita, guarnir amb el gelat i una làmina de caramel de mel.

28 novembre 2012

Escuma de xocolata negra

Ingredients:

2 rovells d'ou

2 ous sencers

300 grams de cobertura negra fusa al bany maria

1/2 copa de cognac i mitja copa de licor Tia Maria

600 grams de nata muntada amb sucre.

Elaboració:

Batre els ous i els rovells amb l'alcohol, fins aconseguir una crema lleugerament emulsionada. (Aquesta operació s'ha de realitzar amb el recipient al bany maria, per tal d'aconseguir que la temperatura dels ous sigui la mateixa que la de la xocolata fusa).

Mesclar els ous (tèbis) a la xocolata (tèbia) amb molta suavitat i després amb molt de compte afegir-hi la nata muntada, mesclau amb extrema suavitat.

Escuma de xocolata blanca

Emprau els mateixos ingredients i quantitats canviant el tipus de xocolata i afegint-hi al sabaione (ous i licor batuts) 3 fulles de gelatina (4-5 grams) prèviament hidratades.

Plum-Cake.

Ingredients:

200 grams de mantega
200 grams de sucre
280 grams d'ou
315 grams de farina
5 grams de llevat químic
un poc de licor
200 grams de fruites acarbassades.

Elaboració:

Empomar la mantega i el sucre, passar-la a la batidora i fer-ho esponjar. Un cop esponjat incorporar els la meitat dels ous. I quan aconseguim una massa homogènia afegir-hi la resta d'ous. Seguir batent.

Preparar el motlles amb mantega fusa i pintats, i un cop sòlida empolvorada de farina..

Passar la farina juntament amb el llevat pel sedàs.

Afegir-la a la massa d'ous i mantega, remenant amb suavitat.

Afegir-hi les fruites passades per farina i tornar a mesclar be.

Omplir els motlles i coure a 160°C fins a la meitat de cocció, que realitzarem el típic tall amb un ganivet banyat en aigua i acabarem de coure

Si es desitja es pot glacejar: 80grams de sucre en pols 20 grams d'aigua, mesclar per fer una papilla densa i pintar el plum-cake. Enfornar a forn molt fluix perquè cristal·litzi.

Desembre

TORRÒ DE XOCOLATA (blanca o negra)

AMB FRUITS SECS O ARRÒS INFLAT.

Elaboració.

Fondre la xocolata, al bany maria, evitant, però que l'aigua arrenqui a bullir i evitant que no n'hi entri a dintre de la xocolata. Un cop estigui ben fusa (35°C) remenar , fora del foc, per a baixar la temperatura (convindria arribar en el cas de la xocolata negra als 28°C i a la xocolata blanca als 25-26°C), d'aquesta forma aconseguirem que el color del torrò sigui ben brillant Si no tenim termòmetre podem anar provant la xocolata amb els llavis, i l'hem de notar tèbia però no freda. Mesclar-hi els fruits secs pelats o l'arròs inflat.

Disposar-ho dins motllos folrats de paper de parafina i deixar reposar fins que torni fort.

Desemmotllar, embolicar amb paper i encapsar.

COCA DE TORRÓ (DE NEULA)

Ingredients:

Parts iguals de sucre i ametlla mòlta
Canyella i llimona.

Elaboració:

Picar l'ametlla i el sucre (tot junt), varies vegades, fins a aconseguir una pasta oliosa. Mesclar-hi l'aroma i posar-ho entre dues neules (fer aquesta operació podem humir un poc les neules .

Torró de moniato.

1kg d'ametlla mòlta i torrada , 875 de sucre en pols, 2 dl +/- d'aigua, 5 rovells d'ou
½ kg de puré de moniato (bullit amb sa pell i després pelat)
Pell de llimona rallada.

Elaboració.

Realitzar el puré de moniato.

Amb el sucre i l'aigua realitzar un almívar (113°C), si no tenim termòmetre podem agafar un poquet de xarop entre les puntes dels dits index i pulgar, i hem de comprovar que si apretam i estiram el sucre es forma un filet bastant dur entre els dits. .

Després afegir-hi el puré i amb una espàtula de fusta anar remenant. Tot seguit afegir-hi l'ametlla i la llimona i després els ous, Remenar (sobre el foc) fins que comenci a cuallar (75-80°C) i es desferri de la casseroles.

Col·locar dins els motllos i deixar reposar 2 o 3 dies. Desmotllar espolvoretjar de sucre en pols i cremar-la.

Torró nata nous.

Ingredients:

550grs d'ametlles pelades i mòltes.

370 grs de sucre.

30 grs de glucosa (mel)

300 grs d'anous picades.

Vainillina

Elaboració.

Fer una almívar amb el sucre i la nata a 112°C, i afegir-hi al arrancar a bullir la glucosa (mel) .

Després ,afegir-hi les ametlles i la vainillina, fins a conseguir una massa homogènea i fina. Fora del foc anar remenant fins aconseguir 50°C i li afegirem les anous, mesclant amb una espàtula.

Col·locar dins un motlle i deixar reposar 24 hores , mínim.

Torró Massapà-Crema.

Dades de l'elaboració: PES TOTAL: 5650 gr. Sòlids 87%. Humitat 13%

Ingredients:

Sucre 1650 gr i aigua 750 gr (Tot això fent un xarop a 113°C)

Llet en pols 150gr, ous 350 gr, sucre invertit 250 gr (opcional: mel), Glasa real dura 250gr.1 llimona i una taronja rallades.

Ametlla 2250gr, repartida en dues parts al 50%.

Elaboració:

- 1).Fer el xarop fins a 113°C, escumar-lo be. (aturar la cocció a 111°C)
- 2) Fer una papilla amb la llet i els ous.(Mesclar-ho bé)
- 3)Afegir a la papilla el sucre invertit. (Mesclar-ho bé)
- 4) A continuació afegir-hi la glasa real. (Mesclar-ho bé)
- 5) Tot seguit afegir-hi la pell de cítrics rallada. (Mesclar-ho bé)
- 6) Tornar a posar a coure el xarop realitzat i afegir-hi la papilla i la meitat de l'ametlla. Cuallar com una crema pastissera.

7) Fora del foc i esperant que el preparat deixi de fer fum , però que sigui calent, afegirem la resta d'ametlla, sense deixar de remenar i procurant que el preparat no baixi dels 60°C abans de posar-lo dins els motlles corresponents. Sabrem que esta llest si amb la ma ho tocam suaument i no s'ens aferra a la pell però continua essent calent.

8) Deixar curar al manco 78 hores i consumir abans de 15 dies. Conservan-lo en un lloc fosc i sec; allunyat de la llum solar, fonts de calor, o d'altres aliments que li puguin transferir olors i sabors.

Torró de massapà –rovell

Dades de l'elaboració: PES TOTAL: 5650 gr. Sòlids 87%. Humitat 13%

Ingredients:

Sucre 1650 gr i aigua 750 gr (Tot això fent un xarop a 113°C)

Rovells d'ou 500 grs

Sucre invertit 250grs

Glassa real dura 250grs

Ametlla 2250grs en dos recipients al 50% (1125 grs C/u)

Elaboració:

- 1).Fer el xarop fins a 113°C, escumar-lo be. (aturar la cocció a 111°C)
- 2) Afegr-hi la glasa i el sucre invertit. (Mesclar-ho bé)
- 3) Afegir-hi els rovells d'ou.(Mesclar-ho bé)
- 4) Afegir-hi la meitat de l'ametlla i tornar al foc per cuallar-ho com una crema. (ha de bullir un minut, retirarem del foc i remenarem fins que deixi de bullir)
- 5) Fora del foc i esperant que el preparat deixi de fer fum , però que sigui calent, afegirem la resta d'ametlla, sense deixar de remenar i procurant que el preparat no baixi dels 60°C abans de posar-lo dins els motlles corresponents. Sabrem que esta llest si amb la ma ho tocam suaument i no s'ens aferra a la pell però continua essent calent.
- 6)) Deixar curar al manco 78 hores i consumir abans de 15 dies. Conservant-lo en un lloc fresc i sec; allunyat de la llum solar, fonts de calor, o d'altres aliments que li puguin transferir olors i sabors.

Nevadets .

Ingredients :

520 grams de farina fluixa. 330 grs de saïm

150 grams de vi dolç

Elaboració:

Mesclar tots els ingredients fins a aconseguir una pasta homogènia. Estirar fins a la gruixa desitjada i coure a 210°C.

Un cop cuits passar-los per sucre en pols.

TOCINILLOS

Ingredients:

400 grams de rovells d'ou

400 grams de sucre

200 grams d'aigua.

Elaboració.

Batre (sense emulsionar) els rovells d'ou.

Dins un altre recipient dur a ebullició el sucre i l'aigua, aturar enseguida que arranqui a bullir.

Mesclar el xarop als rovells a poc a poc (amb el líquid encara calent)

Passar la mescla resultant per un xino .

Folrar els motllos amb xarop i omplir amb el preparat anterior.

Coure al vapor 10/15 minuts (si no es possible fer-ho es pot fer dins el forn al bany maria , però l'aigua no ha de bullir) .

Un cop freds d'esmollar , submergint els motlles dins aigua calenta

Polvorons.

Ingredients per a uns 40 polvorons

200 grams de saïm

100 grams de sucre.

300 grams d'ametlles mòltes i torrades.

1 ou

50 grams de farina.

Canyella

Sucre en pols.

Elaboració:

Torrar la farina dins una pella a foc fluït. I mesclar-la amb la resta d'ingredients i amassar bé.

Realitzar unes petites bolles, lleugerament esclafades.

Torrar-los al for uns 30 min a foc mitjà.

Empolvorar de sucre en pols i servir.