

Setmana del 19 al 23 d'octubre

Peres Bella Elena

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

Brillat Savarin:

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 chantily i salsejar amb la xocolata calenta.

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.

BUNYOLS

L'octubre es temps de cançons i clavells , bunyols i vi dolç. Arriba la festivitat de les Verges, una de les més dolces del calendari (després de Nadal, es clar).

Avui us proposo fer bunyols , tant els típics de patata o moniato, com els de forn o profiterols que podrem farcir de crema,nata o trufa.

Així que poseu-vos el davantal, traieu el vi dolç i mans a la feina.

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.

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

Un cop afegits tots els ous,i amb l'ajut 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 muntada o crema pastissera.

Bunyols de patata o moniato.

Ingredients.

3 ous sencers.
125 grams de llet.
125 grams d'aigua.
500 grams de puré de patata , moniato 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.
Sucre per a espolvoretjar.

Elaboració.

Mesclar tots els ingredients de la massa fins a aconseguir una pasta homogènia, deixar fermentar 1 hora a temperatura 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.