



## Torró de massapà - rovells

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

### INGREDIENTS

- Sucre 1650 grams i aigua 750 grams (Tot això fent un xarop a 113°C)
- Rovells d'ou 500 grams
- Sucre invertit 250grams
- Galsa real dura 250grams
- Ametlla 2250grams en dos recipients al 50% (1125 grams c/u)

### ELABORACIÓ:

- Fer el xarop fins a 113°C, escumar-lo be. (Aturar la cocció a 111°C)
- Afegir-hi la glasa i el sucre invertit. Mesclar-ho bé.
- Afegir-hi els rovells d'ou. Mesclar-ho bé.
- 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.
- 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 està llest si amb la mà ho tocam suaument i no s'ens aferra a la pell però continua essent calent.

- 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.

## Polvorons

**Ingredients (Per a 45 unitats)**

### INGREDIENTS

- 400 grams de farina
- 225 grams de saïm de porc
- 150 grams de sucre glas
- 2 cullerades d'anís
- 1/2 culleradeta de canyella en pols
- Ratlladura de llimona
- Farina i sucre glas per empolverar.

### ELABORACIÓ:

- Encalentiu el forn a 150 ° C i col·locau la farina sobre la placa del forn.
- Estendre amb una espàtula. Introduir-la en el forn i torrau-la durant 6 minuts.
- Retirau-la del forn, mesclau-la bé amb l'espàtula i cuinau-la



durant altres 6 minuts.

- Ara passau la farina torrada per un cedàs i col·locau-la en un bol. Afegiu-hi la canyella, el sucre, la llimona rallada, el saïm i l'anís i pastau bé.
- Empolvorau la taula amb una mica de farina, col·locau-hi a sobre la massa, emposau-la a amb un poc de farina i estirau-la amb un corró fins a aconseguir

una planxa de 1,5 centímetres de gruix. Amb un talla-pastes rodó tallau els polvorons i col·locau-los sobre una safata folrada amb paper d'enfornar.

- Junteu els retalls empastau-los de nou, i repetim el procés.
- S'enforna a 170 ° C durant 15 minuts.
- Deixau refredar, s'empolvora amb sucre glacé.



## Torró nata nous

### INGREDIENTS

- 1200 grams de nata
- 550 grams d'ametlles pelades i mòltes
- 370 grams de sucre
- 30 grams de glucosa (o mel)
- 300 grams 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 vainilla, fins a aconseguir una massa homogènia 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.

# TALLER PAU I MARCE US DESITJA



## Bon Nadal

Taller Pau i Marce | C/ Sa Mar, 128 · 07100 Sóller (Balears) · Tel 971 63 34 50 · pauimarce@raopel.com