

Dissabte, 22 de desembre del 2018

mica de llet tèbia.

La resta de llet la feis bullir i tot seguit l'afegiu a poc a poc a la mescla anterior fins a aconseguir una crema homogènia que tornarem posar al foc fins que qualli (no es pot deixar de remenar, sinó s'aferrarà)

Deixau-la refredar .

Per a fer la salsa de xocolata, posau un recipient al foc amb l'aigua , el sucre i el cacau en pols. Quant comenci a bullir afegiu-hi la nata i deixau bullir per segona vegada. Tot seguit retirau-lo del foc i deixau refredar.

Seguidament pelau el mango i el tallau a trossos no molt grans.



Estirau la pasta i sobre ella disposau una capa de crema i sobre ella la fruita tallada. Embolicau be deixant un paquets individuals.

Dins una pella posau a fondre la mantega i dorau els bolics uns 2 minuts per cada cara i tot seguit enfornau-los 5 minuts a 200°C.

Acabau el plat acompanyant els bolics amb la salsa de xocolata i unes fulles de menta fresca .

### Nit Vella

Fruites d'hivern ( amb raïm) gratinades amb sabaïone de cava.

Ingredients per a 4 persones.

600 grams de fruites pelades , netes i sense pinyols ( pomes,peres,plátans,Kiwis, Pinya tropical, i 12 unitats de raïm), 4 discs de bescurit o magdalenes, 4 rovells d'ou, 50-75 grams de sucre. 1 copa de cava, canyella i sucre per a gratinar

Elaboració.

Netejar, pelar i tallar totes les fruites, i col·locar-les sobre un plat, combinant formes i colors. Prèviament haurem col·locat dins el plat , i com a base, un disc de bescurit o magdalena.

Dins un bol a bany maria emulsionar els rovells d'ou amb el sucre i la canyella i un cop montats afegir-hi el cava ( poc a poc).

Repartir la crema sobre la fruita , espolvoretjar de sucre i gratinar.

### Cap d'Any

Escuma gelada d'ametlles

Ingredients per a 6 -8 persones:

10 grams de gelatina " de coa de peix"  
80 grams d'ametlles torrades i en pols.  
180 grams de blanc d'ou .  
180 grams de sucre  
550 grams de nata al 36% de m.g.

Elaboració:

Mesclau la nata i les ametlles i deixau reposar el preparat 12 hores. Mesclau la gelatina esmicolada i el blanc d'ou i procediu igual que el preparat anterior, deixant-lo reposar el mateix temps.

Passat aquest temps encalentim suaument al foc els



blanc d'ou per dissoldre la

gelatina , fora del foc afegim el sucre i tornam a coure uns minuts

sense que arrenqui el bull; per després emulsionar el preparat per pujar els ous a punt de neu i rebaixar la temperatura fins a 27°C, moment en que ja el podem mesclar amb suavitat amb la nata semi muntada i deixar-lo 12 hores dins el congelador amb el motlle.

### Dia de Reis.

Tortell de Reis

ingredients:

1/2 kg de farina de força  
125 grams de sucre  
3 ous  
1 raig d'aigua de tarongina  
1/2 copeta de rom  
1 raig de llet  
25 grams de llevat fresc de pa  
1 raig d'aigua  
1 mica de sal  
150 grams de mantega

Per decorar: fruita ensucrada, pell de taronja ratllada, ou batut i sucre glacé

Elaboració:

Mesclam en un recipient la farina amb el sucre, els ous, l'aigua de tarongina, la copeta de rom, la llet, el llevat fresc, l'aigua i la sal. Pasta amb cura fins que et quedi una barreja compacta i sense grums.

Posteriorment, afegeix, pastant poc a poc amb les mans, la mantega fins aconseguir fer una bola.

Diposita la bola de massa en un recipient, tapa i deixa reposar unes hores perquè fermenti (fins que dupliqui o tripliqui el seu volum).

Passat el temps de fermentació, torna a pastar i dóna-li forma de tortell. Col·loca el tortell sobre una placa folrada amb paper antiadherent i decore'l amb unes tires de pell de taronja i unes guindes o fruita encarabassada i deixa-ho reposar durant un parell d'hores.

Introdueix dins la "sorpresa" i unta tota la superfície



del tortell amb ou batut. S'enforna a 175 ° C durant 15-20 minuts. A l'hora de servir, pots adornar el "Rosco" de Reis amb sucre glacé.

Bon profit i molts d'anys!!!



XISCA COLL  
INMOBILIARIA · ESTATE AGENT

BON  
NADAL

www.xcproperties.es

