




2.- Realitza un petit receptari bàsic amb unes poques instruccions per tal de tenir un manual de treball dins la pastisseria. Apart de les receptes que s'indiquen afegeix-ne 3 més que tu consideris bàsiques.

Crema pastissera:

Biscuit:

Base per a gelats:

Base per a sorbets:

Gató:

Pasta de Fulls:

Pasta quebrada:

3.- Segons les receptes adjuntes realitza el croquis de treball.

Octubre	20	a)Peres Bella Elena B)Gatò d'ametlles C) Bunyols de patata amb mel
---------	----	--

## 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 flux 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.

## 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.