

PARLEM DE CUINA

Col·laboració gastronòmica: Morgana, tartas con magia (i II)

Suposo que ja heu visitat el blog: *Morgana, tartas con magia*, de Mari Luz Ortega, que, aquí vàrem conèixer la setmana passada. Les seves tartes, com la de la fotografia que acompanya aquest article; es basen, bàsicament, amb un centre de bescuit i cremes i una decoració o cobertura feta amb pasta de sucre o fondant... bé, també s'ha de menester molta imaginació.

El Fondant és una preparació a base d'aigua, sucre i glucosa. La glucosa es pot comprar a tendes de productes de pastisseria (també es pot usar mel que es glucosa natural, però aromatitzarà d'aquest producte el resultat final. És important durant la seva elaboració aconseguir el punt exacte de cocció del sucre i treballar bé la pasta amb una espàtula fins que es formi una pasta mal·leable i fàcil de modelar (com plastilina), que posteriorment podrem colorar segons les nostres necessitats "artístiques".

La recepta bàsica per al fondant de sucre és aquesta, malgrat existeixen múltiples variacions de la recepta.:

Ingredients: 250g de sucre en pols, 1 blanc d'ou, 50 g de glucosa (si està dura, s'ha de fondre al bany maria), 2 gotes de suc de llimona.

Elaboració: Disposau el sucre sobre la taula en forma de volcà i en el centre posau-li l'ou batut amb la glucosa i la llimona i anau empastant. Pot ser haureu de posar un poc més de sucre, j que aquesta proporció varia un poc segons la quantitat del blanc d'ou. Un cop aconseguida una textura moldejable, ja podem usar un corró, talla pastes o ganivets per a decorar les nostres creacions. Durant el procés d'empastat podem usar colorants de pastisseria per donar color a les nostres creacions.

Però anem a la recepta que ens ha fet arribar Mari Luz Ortega, realment interessant.

"Fondant de nubes" (MMF), les sigles MMF són de l'anglès: MarshMallow Fondant.

"Para los que quieren iniciarse en esto de la decoración de tartas pero no encuentran fondant extendido o no encuentran glicerina o glucosa líquida o cualquiera de los otros ingredientes "extraños" de otras recetas de fondant extendido, aquí está la forma en la que yo hago el fondant de nubes. Los ingredientes son muy sencillos y están al alcance de casi todos: azúcar en polvo y nubes blancas (sí, las chuches blanditas y esponjosas de toda la vida, lo que los americanos llaman marshmallows).

Lo mejor son las nubes cuadradas mitad blancas i mitad rosas, lo bueno de estas nubes es que, para separar la parte rosa de la blanca de la nube, basta con pegar un tizeretazo con unas tijeras de cocina. Así tienes tus nubes rosas para hacer fondant de todos aquellos colores que lleven el rojo en su composición (rosa, rojo, naranja, marrón, violeta, negro, etc.) y el blanco para el resto.

Ingredientes: nubes, azúcar glass (doble de peso de azúcar que de nubes), un poco de agua para humedecer las nubes, si lo ves necesario, algo de margarina para engrasarte las manos. Y ya está. No hace falta nada más.

Lo primero, pesa las nubes en un bol de cristal que puedas meter al microondas y anota su peso. Si puedes, parte cada nube en trocitos más pequeños porque se fundirán mejor y habrá menos peligro de que se quemem.

Una vez tienes las nubes listas en trocitos y en su cuenco, utiliza otro recipiente para pesar el azúcar. Siempre doble cantidad de azúcar que de nubes.

Yo utilizo para manejar esto (no tengo amasadora) una tabla de plástico antiadherente. Hago un volcán con el azúcar que he pesado en la tabla; y me que me pongo a trabajar con las nubes para fundirla. Para facilitar que la nubes se fundan, las salpico con un poco de agua (meto la



mano bajo el grifo y las salpico un poco). Luego revuelvo un poco las nubes con las manos para que se humedezcan. No hay que echar mucho agua, para 200g de nubes, con una cucharada de agua a lo mejor hay bastante. Una vez hecho esto, fundimos las nubes en el microondas a media potencia pero es mejor ir probando.

Las primeras veces, mete las nubes, déjalas sólo unos segundos y sácalas. Así irás viendo cuándo tardan en fundirse y si tienes que bajar la potencia o quitar o poner tiempo. Yo, en mi micro, cuando es poca cantidad de nubes programo unos dos minutos a potencia media. Pasado un minuto, saco las nubes y las revuelvo un poco, las vuelvo a meter al micro hasta que pase otro minuto, las saco y sigo revolviendo. Hasta que están todas bien deshechas.

Bien, ahora hay que echar esta crema de nubes fundidas sobre el volcán de azúcar glass que teníamos en la tabla y mezclaremos con cuidado.

Y, cuando ya está casi listo, me engraso un poco las manos con mantequilla para que no se me pegue demasiado la masa y... entonces sí que pongo "manos a la obra" y lo amaso, hasta que tengo una masa fina, elástica y uniforme."

Bon profit i bona setmana.

Juan A. Fernández



ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

Canviem de Paradigma: Hi sortirem guanyant

Podria començar escrivint sobre moltes situacions. Hi ha moments en que se'm fa difícil establir prioritats. Escriure sobre la corrupció a les files del Pius Pius no em ve de gana. Respecte als assessors econòmics per ajudar a les famílies en problemes, que vol crear aquest partit, em sembla una befa mala d'empassar.

Sobre els desastres naturals i les conveniències electorals com ha estat el cas de Nova Orleans amb l'evacuació tan ben programada; les eleccions nord-americanes seran ben aviat. com perquè els esquitxi un problemàs (la vegada anterior no s'hi miraren tant) tampoc m'inspira massa. Que Haití un dels països més pobres del món torni rebre una altra vegada i que "les cases": xibiús amb cobertes de giny sense fonaments, se'ls endugui l'aigua i hi hagi milers de morts m'indigna, i n'hauria de dir de gruixudes, com he fet altres vegades. Però avui he decidit no fer-ho.

Avui escriuré sobre el canvi de paradigma. I ara em direu quina butza se li ha romput a aquest?. Vós diré, com no tinc massa ganes d'escriure sobre tots els desastres del món, tampoc sobre els pallassos que pul·lulen per les nostres contrades fent gala d'esser més curts que una màniga de guarda pits, com és el cas del màxim exponent de Calvià, ni de què la defensa hagi perdut a Hidalgo: qui el va trobar fou la Guàrdia Civil en el seu dia. Escriure sobre coses més profitoses, crec.

Estic llegint un llibre molt interessant que és titula "The secret" "El secreto" de Rhonda Byrne, on diferents persones que es troben dins molt de camps distints en relació al treball amb el creixement evolutiu i personal, comuniquen una cosa tan senzilla, i que al mateix temps sembla tan difícil d'assumir com és "El Secret".

És un fet que sovintaja massa i n'he escrit altres vegades, que ens fitxem més amb el que creiem "que no tenim" que amb el que la vida ens està regalant. I omplim el nostre dia de pensaments negatius i al mateix temps obstructius.

Sens tenir en compte que el pensament és creatiu. **Res s'ha creat dins la humanitat que no partís d'un pensament fins que progressivament s'ha anat materialitzant.** El pensament i el sentiment també, habitualment se solem manifestar amb la paraula; Existeixen altres llenguatges, que també emprem, com el gest per exemple. La paraula té un gran poder i al mateix temps transmet una energia. Qui no ha vist mai en un parc, una mare, preocupada i a vegades estressada, dir-li el seu fill: Cauràs; i això ha semblat una sentència, ja que en un no res, l'infant ha fotut de nassos i encara a vegades ha acabat rebent un baticul.

Un altre exemple que a lo millor algú de vosaltres ha viscut. Vos aixequau del llit, aneu a la cuina i mig dormits agafau un tassó i vos cau. Sentencieu: Avui tot em caurà. El subconscient és pren les coses al peu de la lletra. No vos preocupeu que en el dia d'avui vos aniran caient moltes més coses.

El paradigma de la societat actual és el següent: Tinc, això, allò, aconsegueix allò altre i tot això em farà feliç. Caiem dins una fal·làcia. És una gran mentida. Ens satisfarà per uns moments, però haurem d'anar cercant moltes més coses materials per omplir el buit.

Canviem el paradigma, que vos sembla: Sóc feliç amb el que la vida em dóna i li agraeix. Proveu-ho, ja que de segur, amb l'agraïment de cor, vos arribaran moltes més coses bones. El missatge que envieu a l'univers és d'agraïment, per tant la resposta serà la mateixa.

Els pensaments de carència aporten carència. Els pensaments de retret aporten retret i inclusiu podria esser que perdéssim coses que tenim, si l'univers, la vida no ens creu mereixedors d'elles, perquè hem estat incapaços de valorar-les.

A què coneixeu algunes persones nascudes amb estrella i que tot els hi surt bé i que aconsegueixen tot allò que es proposen. Com són? Trists, rabiosos, preocupats per

qualsevol fútila? a què no. Elnvejosos i malhumorats? Tampoc, veritat?.

Són persones equilibrades, contentes de viure, alegres, que canten, que donen gràcies sovint a la vida, que gaudeixen el que la vida els dóna i a mida la vida els va donant encara més.

Que tal si canviéssim el xip. Què tal si deixéssim de renegar del que no ens ha arribat i aprenguéssim a valorar el que tenim en el nostre entorn?. A vegades la vida ens dóna una bona bescollada per posar-nos al lloc que deuriem d'estar. Llavors si l'escoltem és quan posem totes les coses al seu lloc corresponent i aprenem quines realment són prioritàries.

Són tan simples aquestes afirmacions que em sembla que fins un infant les entendria, funcionem com imans: **Lo semblant atreu lo semblant. O sigui lo positiu lo positiu i lo negatiu lo negatiu.** En les nostres mans (pensaments i sentiments) està crear un cel a la terra o un infern. I a més ningú ens obliga a fer una cosa o l'altre.

Tal volta estaria bé, i no pretenc tenir cap veritat absoluta, mai ho he fet, simplement, contemplar i experimentar. Després veure el resultat de fer-ho d'una manera o de l'altre.

No sé si m'he enrotllat massa, però quan tracto aquest tema i em dedic a la contemplació de la vida de segons quines persones, i malgrat tot el respecte que tinc per la manera de triar-la, m'entrarien moltes ganes de donar-los una sacsejada i dir-los: **Ei despertau d'una vegada!**

El llibre que he esmentat és d'ediciones Urano, i us asseguro que val la pena. Em sembla que amb aquesta recomanació don per acabat l'article d'avui.

Josep Bonnín

