Receptari de Rebosteria Nadalenca

By Cati Pous

INDEX

Polvorons d'ametlla....3
Marqueses....3
Mantecaditos hojaldrados....3
Roscos de vi....4
Mazapanes de Soto....5
Torró tipus xixona....9
Torró de iogurt, festuc i panses....9
Torró de praliné....10
Torró de crema....10
Torró galetes cookies....11
Torró de neules (per a 5 torrons)....11
Torró de moniato....12
Torró nata nous....12
Trufa crua....13
Trufa cuita....13
Ganache (trufa cuita)....13
Franchipan....13
Trufa albercoc-passió....14
Trufa xocolata blanca i te verd....14
Glasa Reial....15
Sucre invertit....15
Praliné avellana....15
Praliné clàssic....16
Gianduia avellana....16

Polvorons d'ametlla

500 g Farina
250 g Ametlla torrada (granet)
200 g Mantega de porc
200 g Sucre glass
cs Vainilla
cs Canyella en pols

Torrar la farina a 120-130 º durant 1 hi ½ aprox. Remenant de tant en tant fins que quedi seca i daurada.
Afegir tots els ingredients a la batedora amb la pala excepte la farina i el granet, pastar fins obtenir una massa homogènia.
Posar la farina en últim lloc i el granet a mig pastat.
Laminar i tallar 2 cm d'altura.
Coure al forn a 180 º durant 30 min.
Refredar i empolsar de sucre glass.

Marqueses

1000 g Massapà
250 g Ou
10 g Pasta saboritzada llimona (o llimona ratllada)
cs Sucre insoluble

Barrejar l'ou amb el massapà i la ratlladura.
Batre 10 min. a marxa ràpida.
Posar en càpsules d'alumini quadrades 4X4
Coure al forn a 180 º.
Escampar sucre insoluble.
Una altra opció : escudellar com gotes sobre paper. Coure i unir amb crema de mantega.

Mantecaditos hojaldrados

1000 g saïm
500 g Vi blanc
15 g Sal
Ratlladura de llimona
Ratlladura de Taronja

1500 g Farina gran força

Posar a la batedora amb la pala el saïm i la sal
Afegir poc a poc el vi blanc i les ratllades a velocitat lenta, i finalment la farina
Estirar la massa i deixar reposar en fred fins que tingui la consistència adequada
Laminar fins a 1 cm de gruix enrotllar sobre si mateixa com una estora
Aplanar i repetir l'operació
Laminar a 1 cm aprox i tallar amb tallapastes arrissat
Coure al forn a 190 º durant 25 min
En calent arrebossar amb sucre gra

Nevaditos-: Amb la mateixa massa, tallem amb tallapastes rodó, i al sortir del forn les passem per sucre glass.

Roscos de vi

Rosco
1l oli d'oliva
½ l vi blanc
1 dl anis dolç
la farina de força que agafi

Bany
Aigua, sucre, canyella, anís matafaluga, pell de taronja i llimona.

Altres
sucre glass o sucre granillo

Rosco
Barrejar tots els Ingredients líquids i anar afegint sobre la barreja la farina fins a prendre textura adequada, deixar reposar la massa, anar tallant petites porcions i anar formant primer tires i després fer rosques, emplacar sobre paper i coure al forn a forn mitjà.
Deixar refredar i deixar reposar 24 h.

Bany
Fer un almívar amb l'aigua i el sucre infusionant totes les aromes, colar, deixar refredar i reservar.

Muntatge

passar els roscos pel almívar i engranillar amb sucre glass i deixar assecar.

1500 g Farina gran força

Posar a la batedora amb la pala el saïm i la sal
Afegir poc a poc el vi blanc i les ratllades a velocitat lenta, i finalment la farina
Estirar la massa i deixar reposar en fred fins que tingui la consistència adequada
Laminar fins a 1 cm de gruix enrotllar sobre si mateixa com una estora
Aplanar i repetir l'operació
Laminar a 1 cm aprox i tallar amb tallapastes arrissat
Coure al forn a 190 º durant 25 min
En calent arrebossar amb sucre gra

Nevaditos-: Amb la mateixa massa, tallem amb tallapastes rodó, i al sortir del forn les passem per sucre glass.

Roscos de vi

Rosco
1l oli d'oliva
½ l vi blanc
1 dl anis dolç
la farina de força que agafi

Bany
Aigua, sucre, canyella, anís matafaluga, pell de taronja i llimona.

Altres
sucre glass o sucre granillo

Rosco
Barrejar tots els Ingredients líquids i anar afegint sobre la barreja la farina fins a prendre textura adequada, deixar reposar la massa, anar tallant petites porcions i anar formant primer tires i després fer rosques, emplacar sobre paper i coure al forn a forn mitjà.
Deixar refredar i deixar reposar 24 h.

Bany
Fer un almívar amb l'aigua i el sucre infusionant totes les aromes, colar, deixar refredar i reservar.

Muntatge

passar els roscos pel almívar i engranillar amb sucre glass i deixar assecar.

Mazapanes de Soto

460 g Ametlla crua en pols (no massa fina) – 46%
370 g sucre normal – 37%
20 g sucre invertit – 2%
150 g aigua - 15%

1. preparació del massapà
Posem l'ametlla al perol de la batedora i afegim el sucre invertit i l'aigua.
Passem el perol a la batedora i en primera deixem que es vagi barrejant fins que quedi empastat
2. disposició i repòs
Un cop empastat el massapà, el passem a un perol, el premsem amb la mà i tapem amb film a pell el deixem en maduració o repòs d'un dia per l'altre
3. laminat
Prenem una quantitat convenient de massapà, formem una bola pressionant amb la mà i empolvorem de farina la taula i la massa
Aixafarem amb la mà i col·locant dos gruixos de 2,5 cm de gruix, laminat passant un corró sobre la massa i sobre les taules
4. tallat i cuit
Amb un motlle rodó de ± 3 cm anem tallant peces que col·loquem sobre neules en llaunes
Les deixem en repòs d'un dia per l'altre i les pintem amb ou a la cara superior.
Coem amb forn fort (260 º) sense sòl (o en doble placa)
5. acabat
Un cop freds, traiem la neula sobrant i submergint en bany de glaça morta, col·loquem en una reixeta perquè escorri el sobrant de glaça
Un cop escorreguda la glaça sobrant posem la reixeta sobre una llauna al forn. Aquest estarà fluix, com per coure motlles de bescuit. Estarà, quan es formi una escorça fina.

Glaça: posem 850 g de sucre llustre i 150 g d'aigua

Panellets.

Els panellets són unes elaboracions de petita grandària que tradicionalment es mengen a Catalunya durant la festivitat de tots els sants, en balears són més coneguts pel nom de amargs. Hi ha una gran varietat d'ells

Receptes bàsiques

Massapà comú
Ametlla crua 500 g
Sucre 380 g
Sucre invertit 20 g
Aigua 100 g

Posar l'ametlla en el perol de la batedora, afegir el sucre invertit i el sucre i al mínim deixar que es mescli bé.
Passar a un bol ho prensam bé i ho cobrim amb un film, ho deixam madurar de vigília.

Massapà econòmic
Ametlla crua 300 g
Sucre 380 g
Sucre invertit 20 g
Aigua 100 g
Farina 120 g
Puré de patata (o moniato) 150 g Equival a 120 aigua +30 escates

En ambdues receptes podem substituir l'aigua per clares

Massapà basto
1 kg. De massapà comú li afegim 200 g d'ametlla en pols

Panellets de pinyons
1 Kg massapà comú
Vainilla

Pinyons.(Es posen en remull en aigua 1 hora abans)

Es fan boles de massapà de la mida desitjada, i s'arrebossen amb els pinyons prèviament untats d'ou i color groc ou, en sortir del forn, un cop freds, es pinten amb pintura misteri (rovells d'ou i glucosa a parts iguals)

Panellets d'ametlla
S'elaboren igual que els de pinyons però s'arrebossen d'ametlles tallades a bastonets.

Panellets de coco
400 g Coco confitat
100 g Coco ratllat
1 Kg massapà

Es barregen els ingredients i se'ls dóna la forma desitjada

Panellets de Yema
1 Kg massapà
100 g vermell
Vainilla
Es volea i es forma un forat al centre que s'omple de rovell clara abans de coure'ls.

Panellets de nata
120 g Nata muntada sense sucre
1 Kg massapà
Vainilla

S'acostumen a presentar amb sucre glass

Panellets de cafe
40 g Cafè natural mòlt (Molt fi)
1 Kg massapà
Vainilla

Es presenta amb sucre gra en el seu exterior, se'ls pot fer un tall transversal imitant un gra de cafè.
Una altra opció és passats per sucre glass i forma de croqueta

Panellets de marro
120 g. Pasta de Marró
1 kg Massapà
Es volea en forma de croquetes (sucre glass)

Panellets de pinya
1 kg Massapà
150 g Pinya Confitada

Sabor de Pinya en pasta

S'acostuma a presentar en forma de bola amb un tros de pinya confitada en centre
La pinya es prepara amb pinya de llauna cuita en almívar a 27 º B

Panellets de taronja
1 kg Massapà
125 g Taronja Confitada
Pasta de Taronja

Aquests es poden fer en barres i tallar-los en forma de roda o bolejats i ensucrats en forma de croqueta

Panellets d'avellana
1 kg Massapà
100 g Avellana en pols
Vainilla

Es dóna forma rodona. Es passen per sucre normal i es posen en llauna. Es clava una avellana.

Panellets de xocolata
1 kg Massapà
150 g Cobertura negra
Vainilla

Es dóna forma rodona, es passen per sucre normal i es posen en llauna, es marca un forat abans d'enfornar, es couen i, un cop freds s'omple el buit amb cobertura fosa

Tots els panellets es couen a 260º C., amb el tir obert i sense sola.
Els de sucre de llustre estan uns 5 minuts al forn mentre que la resta estan uns 7 m.
Els panellets de Massapà Basto és millor coure'ls el dia després. També es poden fer tires enrotllades farcides normalment de cireres, codony, cabell d'àngel, meló confitat, rovell dura..., que es pintaran amb vermell abans de enfornar i amb pintura misteri en sortir del forn.

Panellets especials

Caps de mort
Es barreja massapà amb cabell d'àngel (25%) i essència de llimona es bolejen i s'els dóna un pessic imitant una calavera, s'arrebossen de sucre glass i es couen però que quedin blancs.

Bolets

Es fan boles de massapà bast, es dóna forma de pera i se'ls dóna forma de fong pressió sobre la boca d'una ampolla passada per farina

Ossos de sant
S'agafa massapà fi i s'estira amb un corró, després es marquen les esquerdes amb un corró acanalat, se li dóna la volta i es pinta amb un licor sec, es posa marró glacé o rovell tova, s'enrotlla i es deixa assecar, es pinta amb gelatina i es banya en glaça morta (60 sucre - 40 aigua).
Abans d'enfornar es pot posar coco verd al centre.

Torrons Clàssics

Torró tipus xixona

500 g Cobertura blanca
500 g ametlles torrades
100 g Granet torrat ametlla
Cs Essència de mel

Passar l'ametlla per màquina picadora 2 o 3 vegades fins que comenci a deixar anar oli Afegir- la cobertura i passar una altra vegada, ajuntar amb la mel i el granet, posar en caixes, Tallar porcions.

Torró de iogurt, festuc i panses

275 g aigua
1000 g sucre
100 g xarop de glucosa DE 40
1000 g ametlla Marcona en pols
75 g sucre invertit
260 g nata líquida 35% M.G
200 g yoghurt en pols
250 g panses
200 g pistatxo verd pelat

altres
cobertura negra 70%

Escaldeu l'ametlla en pols amb la nata i el sucre invertit.
A part bullir el sucre i el xarop de glucosa a 118 º C, afegir el iogurt en pols
Abocar sobre l'ametlla i treballar en baixa velocitat fins refredament a uns 50 º C
Mesclar-hi els pistatxos i les panses al final

Disposar en els motlles adequats

Tallar barres passades 24 hores

Col·locar sobre de la barra una placa a cobertura negra i decorar al gust

Torró de praliné

500 g Cobertura de llet
500 g Praliné d' ametlla o avellanes
100 g Arròs inflat
Cs Cobertura negra per decorar

Fondre a bany maria o microones la cobertura i temperar.
Escalfar el praliné a 28 º
Barrejar dos Ingredients i afegir el arròs.
Encaixar i tallar les porcions abans que refredi del tot.

Torró de crema

Component A1
230 g sucre Invertit

Component B
70 g ous
30 g de llet en pols
50 g de sucre Invertit
50 g de glacé real

Component C.
Almívar 115º C
330 g sucre
150 g aigua

Component A2
220 g farina ametlla

En un cassó fem el punt de sucre fins punt de globus amb l'aigua i el sucre. Després incorporem la farina d'ametlla, seguidament tirem la papilla saborizadora i mesclam.

Si queda fluix, hi afegirem sucre i ametlla en pols (TPT), Si quedés dur, afegirem sucre invertit fins poder treballar.

Li donem sense bull al cassó i anem rascant el fons. Incorporem el sucre.

Torró galetes cookies

Galetes
200 g Farina fluixa
100 g Mantega
175 g Sucre muscovado
50 g Ous
6 g Sal
2 g Impulsor
beina vainilla
100 g Cobertura a trossets

Barrejar els Ingredients i afegir finalment els trossos de xocolata.
Forn 180-190 º amb doble placa
IMPORTANT : Deixar molt seques després de la cocció

Torró
Galetes 400 g
Gianduja 1000 g

Altres
Cobertura llet c / s

Gianduja
Fondre la gianduja i afegir les galetes triturades, un cop barrejat, temperar a 23 º i dosificar al motlle

Muntatge
Encamisar 6 motlles amb cobertura temperada
Omplir i deixar reposar a 18 º fins que cristal·litzi el farcit (unes hores)
Tapar amb cobertura negra
Decorar al gust

Torró de neules (per a 5 torrons)

500 g d'ametlla mòlta o farina d'ametlla
450 g de sucre glass
1 dl de suc de taronja
cs ratlladura de llimona
cs canyella en pols
10 neules

Barregem la farina d'ametlla amb el sucre glass i mesclam bé diverses vegades en un bol.

Fer un almívar amb el sucre i la nata a 112 º C, afegir quan arrenqui el bull la glucosa (o mel)
Després, afegir les ametlles i la vainillina , fins a aconseguir una massa homogènia i fina
Fora del foc remoure fins aconseguir 50 º C finalment afegirem les nous, barrejant amb una espàtula
Col·locar en un motlle folrat de paper i deixar reposar 24 hores, mínim
Desemmotlleu , pintar amb cobertura negra, deixar refredar i tallar.

Trufa crua

1 l nata
300 g cobertura negra
100 g sucre

Fondre la cobertura al bany maria, temperam una mica de nata i la mesclam a la cobertura per donarli fluides, muntar la nata i quan agafi cos, afegir el sucre acabar de muntar, afegir la cobertura amb moviments envolvents.

Trufa cuita

1 l nata
800 g cobertura negra
150 g sucre
100 g mantega

Fondre la cobertura al bany maria, en un cassó elèctric coure la nata i sucre fins que bulli, afegir cobertura fosa, incorporar la mantega a cubs, mesclar amb batedor, volcar sobre un bol o submarí deixant madurar 12 h.
Serveix una vegada temperada com a cobriment i banyat de peces o tartes o muntada com a farciment.

Ganache (trufa cuita)

300 g cobertura negra
250 g nata de muntar

Posar a bullir la nata durant 1 minut movent amb una vareta.
Retirem del foc i afegim la cobertura remenant fins aconseguir una barreja homogènia.
A continuació posem la cobertura en el abatidor de temperatura o deixam madurar 12 h.
Un cop tenim la Ganache freda la muntem a màquina o a mà, per omplir, o en aquest cas escudellar amb mànigа pastissera i filtre llisa per fer trufes.

Franchipan

50g mantega pomada

70 g sucre glass
130 g farina ametlla
2 u ous

Amb pala mescladora posar la mantega, el sucre i la farina d'ametlla, una vegada mesclat afegir els us un a un fins que quedi una masa enganxosa de textura uniforme.

Trufa albercoc-passió

180 g Puré albercoc
90 g Puré passió
90 g Xarop de glucosa DE 40
95 g Sucre invertit
200 g Cobertura de llet 36%
500 g Cobertura negra 70%
100 g Mantega de cacau
70 g Mantega anhidra
1 g Sal

Dissoldre els sucres en els purés a 20/30 º C, abocar a intervals sobre les cobertures foses emulsionant el conjunt, afegir les matèries greixos fosos, reservar tapat amb plàstic film.
Formar les trufes i arrebossar en granet caramel·litzada.

Trufa xocolata blanca i te verd

500 g Cobertura blanca
200 g Nata 35% MG
cs Te verd Matcha

Infusionar la nata amb el te, colar, incorporar la cobertura i reservar tapat amb plàstic film.
Formar les trufes i arrebossar en te verd en pols

Elaboracions complementaries

Glasa Reial

150 g sucre glass
1 u clara d'ou
8 gotes suc de llimona

Batre la clara a mig muntar anar afegint el sucre fins aconseguir una textura de llet condensada, afegir el suc de llimona. Si no s'empra al moment conservar en fred.

Sucre invertit

1k sucre
150 g aigua
100 g suc llimona colat

Mesclar i bullir francament

Praliné avellana

200 g d'avellanes torrades
200 g de sucre (podem utilitzar sucre glass directament)
40 g de llet en pols

Per fer la crema praliné en Thermomix , primer feren el sucre glass posant el sucre al tassó i donant-li uns cops de turbo, fins que estigui ben fins. Afegim a continuació les avellanes i la llet en pols i trituram a màxima velocitat.
Baixam la massa de les parets del tassó amb ajuda d'una espàtula, tornam a tancar la Thermomix i batem a velocitat 3 durant uns minuts, fins que l'oli de les avellanes faci de la barreja una pasta oleaginosa, cremosa però consistent.

Praliné clàssic

500 g sucre
unes gotes d'aigua
500 g fruit sec
6 gotes suc de llimona

torrar el fruit sec, amb l'aigua, el sucre i el suc de llimona fer un caramel ros, afegir el fruit sec i remenar amb una espàtula, abocar sobre marbre engreixat o silpat, deixar refredar i triturar amb corró o refinadora.

Gianduia avellana

230 grams de praliné avellana
400 grams de cobertura amb llet

Afegir a la praliné temperada la cobertura fosa i temperada per mantenir la brillantor. Si s'ha fet el praliné a la Thermomix , es pot fer la barreja directament en ella, també es pot barrejar amb Kenwood, batent a velocitat mitjana- baixa.

Si es deixa refredar i la xocolata s'endureix, es pot escalfar lleugerament de nou al bany Maria o en petits cops de microones.

TOTS DUEN NEULES, aquests primers són amb gluten. Jo posaria NEULA i si un cas (avui han arribat la resta) en farem una rodoneta petita que posi NEULA SENSE GLUTEN PELS QUE FAREM MÉS ENDAVANT

TORRÓ DE IOGUR i PISTATXOS
Falta afegir xocolata blanca i neula

TORRÓ DE IOGUR, PISTATXOS I PANSES
Falta afegir xocolata blanca i neula

TORRÓ D'ANOUS
Anous
Sucre
Moniato
Neula

TORRÓ DE TARONJA
ametlles
sucre
taronja
neula
taronja confitada

TORRÓ DE COCO
coco rallat
ametlles
sucre
blanc d'ou
xocolata

TORRÓ DE NATA I ANOUS
ametlla
sucre
anous
glucosa
nata líquida
llet en pols
xocolata blanca
neula

TORRÓ DE TRUFA
Xocolata
nata
glucosa
Cacau en pols
Neula

TORRÓ DE TRUFA AL WHISKY

Xocolata
nata
glucosa
Cacau en pols
whisky
Neula

TORRÓ DE VERMELL D'OU

Ametlla
Vermell d'ou
sucre
aigua
neula

TORRÓ DE TRUFA I XOCOLATA

ametlles
sucre
taronja
nata
xocolata
glucosa
neula
taronja confitada