

## PUNTS DE COCCIÓ DEL SUCRE

El sucre és d'ingredient estrella de la rebosteria ja que és fonamental per donar el toc dolç que necessiten els pastissos i totes les elaboracions en general. El sucre blanc o comú és el més usat, però també s'empren altres varietats com el **glas o glacé o pols, el bru i l'isomalt**. Durant el procés de cocció del sucre, aquest adopta diferents característiques físiques segons va passant per les diferents temperatures, la qual cosa permet tenir a mà una varietat de versions del mateix sucre per a diferents usos culinàries. Es detall a continuació quines són aquestes etapes de cocció per les que passa el sucre quan es cou. Malgrat la comprovació del punt de cocció del sucre es pot fer de forma manual, us recomanem que compreu un termòmetre digital de pastisseria, no són massa car (al voltant de 20 €) i amb ell us garanteix un resultat perfecte de les diverses feines que feu dins la cuina.

**A la napa o xarop** (100°C): En aquesta temperatura aconseguim un almívar perfectament translúcid, entra en ebullició poc temps. Si seguim bullint l'almívar va adquirint tonalitat daurada. Si no tenim termòmetres aquest punt s'aconsegueix uns minuts després d'entrar en ebullició (3 o 4) i quan es mulla molt ràpidament una escumadora o espàtula, s'estén sobre ella com una fina pel·lícula. Usos: Per a fer babarose, per a emborratxar, per a fer fruites en almívar o fer savarín.

**Fil fi** (103-105 °C): a n'aquesta temperatura, l'almívar és més espès i ja no és transparent com aigua. Si es pren un poquet entre els dits es forma un filament molt fi de 2 a 3 mm, que es romp fàcilment. (important: banyau-vos en aigua freda i abans de agafar un poc de l'almívar amb una cullera )  
Usos: fruites gebrades i pasta d'ametlles.

**Fil gruixat** (106-110 °C): en fil obtingut entre els dits, més resistent, arriba als 5 mm.  
Usos: totes les receptes que indiquen "almívar" sense més precisió aquesta seria la temperatura màxima que ha d'adquirir el sucre.

**Perla o (110-112 °C)**: la superfície de l'almívar es cobreix de bombolles rodones; si es pren en una cullera es forma entre els dits un fil ample i sòlid. Usos: fondant, torró.

**Gran perla, globus o coa de porc (113-115 °C)**: el fil de sucre estirat entre els dits pot arribar a 2 cm; si cau formant un filament retorçat, es diu en **coa de porc**. Quan es banya l'escumadora en ell i es bufa sobre, les bombolles es formen a l'altre costat.  
Usos: glacejats, marrons glacé, almívans per confitures.

**Bolla fluixa (116-125 °C):** una gota d'almívar caiguda en aigua freda forma una bola tova; les bombolles del punt d'abans es desenganxen de la escumadora.

Usos: crema de mantega, caramels tous, confitures i gelees, merengue italià, nugat.

**Gran bolla o bolla dura (126-135 °C):** la bola d'almívar que es forma en aigua freda és més dura; de la escumadora s'escapen les bombolles com si fossin flocs de neu.

Usos: caramel, confitures, decoracions de sucre, merengue italià, carbó de reis.

**Punt de trencat petit (136-140 °C):** la gota de sucre s'endureix immediatament en aigua freda, però s'enganxa a les dents. **El sucre no s'utilitza en aquest estat.**

**Punt de trencat gran (146-155 °C):** la gota d'almívar caiguda en aigua freda es torna dura, trencadissa, no s'enganxa; el sucre adopta llavors un color groc palla clar en les parets de l'olla Usos: cotó, caramels de sucre cuit, decoracions de sucre en, flors de sucre, sucre soufflé o bufat

**Caramel clar (156-165 °C):** l'almívar, que ja gairebé no conté aigua, es transforma en grans de sucre, després en caramel; primer groc, es torna daurat i en va enfosquit a mesura que puja la temperatura. S'usa per a fer sucre pels flams, aromatització de laminadures i de púdings, bombons i petits nugats, caramel·lització de motlles, cabell d'àngel, sucre setinat.

**Caramel fosc (166-175 °C):** el sucre es torna marrò i perd la seva capacitat d'endolcir, Usos: és l'última fase de la cocció abans de la carbonització. Serveix, sobretot, per donar salses i brous.

**Fa un temps es feina sucre cremat (negre)** i s'anomenava Salsa París, s'usava com a colorant sobre tot per a paelles, però el sucre cremat conté toxines i no es recomana el seu ús. No obstant es possible que en algun receptari antic encara trobeu aquesta denominació de Salsa París.

**Per si us atreviu a fer alguna prova aquí us deixo una recepta de com fer sucre e estirat: coure a 170°C 1 kilogram de sucre, 400 grams d'aigua i 200 grams de glucosa (o mel). Sota una làmpar tèrmica ( en el seu defecte ajudats per el microones ) i damunt un silpat, l'anirem estirant varies vegades sobre s mateix fins que quedi satinat. Abans que s'endureixi podem fer ses formes . Aquí teniu un vídeo que us pot ajudar bastant. Abans de treballar-lo us heu de comprar un guants que aguantin l'elevada temperatura.**

<https://www.youtube.com/watch?v=8ilQ4xfZxhE>

## GELATS SALATS

Gelat de formatge manxec, gelat de xoriço o lleties, gelat d'oli d'oliva, de martini rosso, de gaspatxo o de pebres del piquillo.

Però a part de ser notícies puntuals o coses que cridarien la nostra atenció, sembla ser que els gelats salats van trobar el seu lloc dins la gastronomia; ja sigui com a guarnició, aperitiu o complement d'un plat, o com a aportació de textures i contrastos ... una forma innovadora de presentar sabors de sempre.

### **Gelat de pebres del piquillo.**

ingredients:

40 cl de llet fresca  
10 cl de nata fresca  
75 g de sucre de canya  
5 g de farina de garrova  
100 g de pebres del piquillo  
1 gra d'all  
1 cl d'oli d'oliva verge extra

preparació:

Posar en una olla al foc la llet, la nata i el sucre. Alhora que escalfa, remoure amb una cullera de fusta, fins que arribi a bullir (85°); fet això, baixar el foc i afegir la farina de garrova. Quan estigui ben dissolta, apartar del foc i colar en un recipient; deixar refredar a la nevera .

En una paella, posar a sofregir l'oli d'oliva verge amb l'all; quan tingui color, apartar del foc, afegir els pebrots del piquillo rostits a llenya i triturar 5 minuts a la Thermomix a velocitat 6; afegir la barreja ja freda i col·locar a gelar fins arribar a -8°, moment en què el gelat estarà llest.

### **Sorbet d'oli d'oliva. ( recepta 1)**

Ingredients:

1 litre d'aigua

200 grs de sucre normal

100 grs de glucosa ( si no hem tenim afegir-hi 100 grs de sucre normal)

3 fulles de gelatina de coa de peix

1 litre d'oli d'oliva verjo de poc grau.

Elaboració:

Fer un almívar amb els sucres i l'aigua i disoldre dintre la gelatina.

Deixar refredar i passar a la sorbetera. Quant comenci a gelar afegir-hi l'oli d'oliva

( que ha d'esser fred de gelera 12 hores) a filet fi.

Un cop realitzat passar al congelador unes 4 hores i servir, com a guarnició de plats salats.

### **Sorbet d'oli d'oliva. ( recepta 2)**

Ingredients:

2 litres d'aigua i un kg de sucre fets almívar a hebra fluixa

6 coes de peix ( gelatina)

2 dl d'oli d'oliva

## Dorayakis '16

No és sa primer vegada que en aquesta secció feim Dorayakis , però aquí us presento una nova adaptació / reedició de la recepta , a la que podem anomenar Dorayakis '16. A la recepta que ja coneixíem ( Setmanari Sóller de 25 d'abril del 2009). L'hi he augmentat la farina i reduït la quantitat d'aigua. La pasta queda més dura i més fàcil de treballar. No obstant amb dues receptes són ben vàlides. També he detallat millor la elaboració perquè us quedin un pastissets perfectes i pogueu sorprendre al mateix Doraemon.

Ingredients per a uns 10 pastissets

200g de farina

50 g de sucre

1 cullerada de postres de mel

2 ous grans

1 cullerada de postres de llevat químic (canari, royal o qualsevol altra marca)

1 pessic de sal

75 ml d'aigua

Nutella per omplir

Elaboració

Posem els ous (balncs i rovells) en un bol i els batem juntament amb el sucre, la mel i el pessic de sal. La sal potencia els sabors, així que no és habitual donar posar-ne una miqueta en els nostres dolços. Quan està ben escumat, afegim l'aigua, tornam a batre i ja li afegim la farina tamisada juntament amb el llevat químic. Batem de nou i la deixam reposar durant mitja hora i ja tindrem la massa a punt per cuinar-la.

Per fer aquestes coques, cal que tinguem una paella o planxa antiadherent, d'aquestes que no cal greixar. En cas de tenir que posar-li mantega o oli l'hem de assecar bé amb un paper de cuina i, tot i així, el primer pastisset que fem no ens quedara tot perfecte. Encalentim la planxa, paella o crepera i baixem el foc perquè no se'ns cremin massa i es vagin fent a poc a poc. El foc hem anar modificant-lo fins a aconseguir que se'ns torrin el just. Omplim una cullera sopera de la massa i la tirem a la paella, anant alerta de que la massa caigui al centre de la nostra coca i es vagi expandint, de manera que es vagin formant cercles bastant regulars.

Quan la massa estigui plena de bombolletes, ja la podem girar amb una espàtula de silicona i alerta a no deformar-la. Un cop girada, torram igual per l'altre costat i les anem traient del foc. Quan ja s'han refredat, ja podem omplir de nutella al gust. Un cop tancats, es poden guardar a la nevera, fresquets estan més bons.

Tradicionalment s'ompleixen de una crema anomenada Anko , feta amb un tipus de mongeta vermella anomenada azuki. Una crema molt habitual dins la rebosteria japonesa.

## **Anko**

### **Ingredients:**

200 grams de mongetes vermelles d'Azuki  
90g de sucre blanc  
90g de sucre morè  
1 mica de sal

### **Elaboració:**

Netegem l'azuki amb aigua. Bullim aigua en un olleta i afegim els azuki, deixem bullir a foc mitjà 10 minuts i canviem l'aigua. Cobrim de nou al azuki en aigua freda i posem el foc al màxim. Quan l'aigua bull baixem el foc al mínim. Netejam les impureses en forma d'escuma i assustam les mongetes per trencar el bull i estabilitzar la cocció, i seguim cuinant a foc lent. Quan les mongetes estan toves, apaguem el foc i deixem reposar durant deu minuts. Escorrem les mongetes i les tornem a posar a l'olla i amb el foc al mínim anem afegint els sucres mentre amassem. Quan ja hem posat tot el sucre i tenim una massa homogènia hi afegim la sal per equilibrar el sabor Si no trobau mongeta azuki, provau un altre tipus de mongeta vermella . No obstant les azuki es poden trobar fàcilment a tendes naturistes, herboristeries i a les zones de menjar internacional dels supermercats. Les mongetes azuki es diferencien de la resta dels llegums per la seva riquesa en minerals i en fibra. En dietètica estan especialment indicades per a enfortir el ronyó o per casos de caiguda de cabell. A cuina salada es cuinen com la resta de les llegums. Tradicionalment afegint una mica d'alga kombu durant la cocció.

# Cocas de patata de Valldemossa

## INGREDIENTES

100 gr. de Manteca de cerdo  
200 gr. de Patata hervida  
200 gr. de Azúcar  
3 huevos grandes  
50 gr. de Leche  
25 gr. de Levadura fresca  
550 gr. de Harina de fuerza  
30 gr. de Aceite de girasol

## PREPARACIÓN

Cocer las patatas con piel y pelar. El peso de la patata debe ser después de cocida y pelada.

### Tradicional

Poner en un cuenco grande la manteca de cerdo, el azúcar los huevos y la patata hecha puré, mezclar bien con la batidora, agregar la levadura disuelta en la leche tibia y mezclar bien. Añadir la harina y amasar unos diez minutos. Cuando la masa no se pegue en las manos en exceso, añadir el aceite y amasar ligeramente sin que la masa lo absorba.

Poner la masa en un recipiente grande y taparla con papel film engrasado con aceite. Dejarla reposar hasta que doble su volumen.

El levado de esta masa es muy lento y os recomiendo dejarla en reposo toda la noche dentro de la nevera.

Sacarla de la nevera y volver a amasar. Dejar en reposo un par de horas para que leve otra vez.

Tras el segundo levado, untarse las manos con aceite e ir cogiendo porciones de masa (yo las peso para que todas las cocas sean de 60 gr.) Hacer bolas y colocarlas en una bandeja forrada con papel vegetal, separándolas bastante por que crecen mucho. Tapar la bandeja con film engrasado y volver a dejar levar un par de horas.

Una vez que hayan doblado su volumen meter la bandeja en el horno precalentado a 170° durante 15 minutos.

Sacar del horno y poner las cocas sobre una rejilla. Dejar enfriar y espolvorear con azúcar glass.

*Rubiols de Brossat.*

*Medio kilo de harina.*

*2 huevos*

*Un poco de aceite.*

*Un poco de agua , muy poca.*

*Un poco de manteca.*

*Todo bien pastado. Esto es la pasta, después media libra de brossat, un poco de azúcar, un poco de canela, un poco de limón rayado, dos huevos; todo bien batido y después se coloca un poco dentro de cada rubiol.*



# Carbó de reis .

## ingredients

- 200 gr . de sucre glas
- 1 ou
- 1 llimona
- Colorant negre
- 700 gr . de sucre
- 230 ml . d'aigua

- 1 . En primer lloc cal elaborar la glaça . Per a això , separar la clara del rovell . Barrejar la clara amb unes gotes de suc de llimona .
  - 2 . Afegir poc a poc el sucre glas barrejant bé , afegir el colorant suficient per tenyir la massa i que quedi uniforme i més aviat espessa .
  - 3 . En un cassó posar a escalfar l'aigua amb el sucre , deixar fins que espesseixi i es formi un almívar . Afegir la glaça prepara prèviament . Remenar fins que es formi escuma .
  - 4 . Bolcar la barreja sobre un motlle i deixar refredar . Quan ja hagi solidificat , partir en trossos , i ; a gaudir !
- ( 2 )

Per a la glaça : 200 gr . de sucre glass . 1 clara d'ou ( Talla M 35 gr . Aprox. ) . 5 ml de suc de llimona . Colorant negre ( o tinta de calamar encara que no ho recomano ja que deixa una forta olor ) Per l'almívar : 115 ml d'aigua . 350 gr . de sucre ( Normal o blanquilla ) .

- 1 . - Per començar posarem en un bol buit la clara d'ou al costat del suc de llimona i amb l'ajuda d'unes varetes batrem afegint poc a poc el sucre glass . ( color )
  - 2 . - Aconseguir el color desitjat , separarem d'aquesta glaça 35 gr . per cada preparació que anem a fer ( La resta podeu conservar a la nevera tapat el més hermètic possible ) .
  - 3 . - Ara ja tenim d'una banda la glaça negra , i l'aigua i sucre amb què preparem l'almívar .
  - 4 . - Per això posem en un cassó , l'aigua amb el sucre i el portarem a un almívar a punt de " Bola Dura" ( 128 ° C ) remouent constantment perquè no caramel · litzí
  - 5 . - Arribat a aquest moment , hem de tenir a punt un motlle folrat de paper vegetal ( Molts utilitzen una simple caixa de cartró ) i la glaça ja que aquest pas és molt ràpid i és clau per aconseguir el nostre carbó .
  - 6 . - Per tant , tirem la glaça al almívar i al mateix moment retirem el cassó del foc i remenem perquè la glaça es barregi amb l'almívar , començarà a pujar , no us preocupeu , és normal . Trencarem la pujada movent amb més intensitat i notarem que baixa i se situa a la posició inicial , aquest moment és on la nostra barreja d'haver adoptat tot el color negre del nostre colorant .
- Sense deixar de moure veurem que torna a pujar ( Aquesta seria la segona pujada ) , aquest és el moment d'abocar la barreja sobre el nostre motlle sense omplir fins dalt ja que cal deixar marge perquè pugui la nostra barreja . En abocar sobre el nostre motlle , la barreja levarà amb potència fins a gairebé desbordar , endurirà i conforme vagi refredant és possible que perdi volum .
- 7 - Una cosa és que perdi volum i una altra que es desplomi i s'endureixi , si es desploma , hauré de tornar a repetir el procés ja que no hi ha manera de salvar-lo. Si us passa això és perquè abans d'abocar sobre el motlle estava massa calenta i a l'hora de refredar es refreda la part superior abans que el peu creant així més pes i per tant desplomant .

# Pastís japonès de formatge - Cotton soft japanese cheesecake

ingredients :

350 gr de formatge cremós , tipus philadelphia  
55 gr de mantega + per greixar el motlle  
100 ml de llet sencera  
60 gr de farina fluixa , de rebosteria  
20 gr de Maizena  
suc de 1/2 llimona  
ratlladura d'1 llimona gran  
1 cullerada de sucre vainillat  
6 ous L, clares i rovells separades  
150 gr de sucre  
mica de sal

preparació :

Deixar la mantega i el formatge a temperatura ambient perquè s'atemperin una mica .

Tamisar la farina i la maizena . Reservar .

Preescalfar el forn ( amb ventilador ) a 150 ° C , forn ( sense ventilador ) a 160 ° C .

Preparar el bany maria . Quan es va a introduir el motlle amb la massa al forn , l'aigua del bany maria ha d'estar calenta . Important , l'aigua del bany maria ha de cobrir el motlle fins a la meitat de la seva alçada .

Greixar amb mantega un motlle rodó de 24 cm de diàmetre i 5 - 6cm d'alt .

Muntar les clares fins que espumen , afegir el sucre i la mica de sal , i seguir muntant fins a formar una merenga . Reservar .

A part batre a velocitat mitjana el formatge crema amb la mantega . Afegir el suc i la ratlladura de llimona , el sucre vainillat i els rovells d'un en un , i anar batent fins que s'ajunti tot .

Afegir la farina i la maizena juntament amb la llet , barrejar bé perquè no quedi ni un grumoll de farina , i incorporar les clares muntades . En aquest moment cal seguir treballant i barrejant la massa amb una espàtula de goma ( llengua ) , i amb uns moviments suaus i envoltants , tenint cura que la barreja no baixi molt .

Enfornar al bany maria durant una hora aproximadament (depenent del forn ) , o fins que el pastís estigui daurat i quan ho punxem amb un escuradents aquest surti net sense restes de la massa .

Un cop apagat el forn , deixar el pastís dins amb la porta mig oberta fins que el forn estigui fred .

Desemmotlleu amb cura , escampar-hi sucre glacé i llest , a gaudir !

## **Savarín Martinique.**

### **Ingredientes:**

Para la pasta.

350 gr de harina,

20 gr de levadura.

100 ml de leche templada.

150 gr de mantequilla,

40 gr de azúcar

1/2 limón rallado

4 huevos

Para el Almibar.

3 Maracuyás grandes.

1/4 litro de naranja o mandarina.

300 gr de azúcar.

2 dl de agua.

0,6 dl de ron.

150 gr de mermelada de albaricoque.

## **Elaboración.**

Tamizar la harina, formar un volcán y desmenuzar en él la levadura, trabajar estos ingredientes junto con la leche, hasta formar una masa homogénea. Espolvorear esta masa de harina, cubrir y dejar fermentar 15 min.

Derretir la mantequilla, añadir el azúcar, la sal y los huevos. Montar esta crema como un sabayón, pero cuidado que no se corte ni que llegue a hervir.

Incorporar esta crema a la masa fermentada y trabajarla con fuerza. Debe quedar una masa maleable. Dejarla reposar otros 15 minutos para que vuelva a subir.

Untar los moldes con mantequilla, espolvorearlos con harina y llenarlos de pasta hasta la mitad. Cubrir y dejar fermentar 15 minutos más.

Hornear a 210° entre 12 y 18 minutos.

Preparar el almibar, llevando a ebulición la pulpa del maracuyá, la mandarina, el azúcar y el agua. Dejar cocer 2 minutos a fuego lento. Tamizar esta crema e incorporar el ron.

Los savarines se bañan en ésta crema caliente hasta que estén completamente empapados.

Sacarlos disponerlos sobre una rejilla y abrillantarlos con mermelada caliente.

Guarnecer con frutas, chocolate caliente en el centro del savarín, y una duquesa de nata

con almendra tostada sobre éste.

el jugo que suelta no es suficiente, añadir una o dos cucharadas de agua. Dejar cocer hasta que esté tierno.

- Hacer un caramelo rubio y, en caliente, con un tenedor ir tirando hilos en una superficie fría. Dejar enfriar y reservar.
- Emplatarse en copa o recipiente cóncavo disponiendo, primero el melocotón, un poco del jugo caramelizado, encima, el helado de vainilla y, por último, la almendra fileteada tostada y los hilos de caramelo.



Figura 8.28. Pêche Melva

### 8.2.2. Soufflés (6 raciones)

Es otro clásico, tiene la dificultad de que hay que prepararlo al momento, por eso hay que ofrecérselo al cliente con bastante antelación. Además, es bastante delicado, un golpe, una corriente de aire o abrir el horno a destiempo lo echan abajo. Hay que servirlo inmediatamente.

Ingredientes:

• Leche	3dl.
• Azúcar	50 g.
• Harina	50 g.
• Yemas	100 g. (6 unid.).
• Mantequilla	50 g.
• Claras	200g. (8 unid.)
• Azúcar	75 g.

Elaboración:

- Hervir la leche.
- Mezclar la leche con la harina, las yemas y el azúcar.
- Verter la leche, poco a poco, sobre este preparado. Llevar al fuego para que espese.
- Añadir la mantequilla y mezclar.
- Aparte, montar las claras, a punto de nieve, junto con el azúcar.
- Mezclar con la crema anterior.
- Untar los moldes con mantequilla y espolvorear con azúcar.
- Cocer a 200° C. durante 12-15 minutos con el tiro cerrado con la precaución de no abrir el horno durante el proceso. Espolvorear con azúcar glas y servir inmediatamente y sin dar ningún golpe ya que se bajaría.

Se pueden hacer soufflés de distintos sabores:

- **Chocolate:** añadiendo una cucharada de cacao en polvo antes de añadir las claras.
- **Vainilla:** infusionando una ramita de vainilla en la leche.
- **Naranja o limón:** infusionando la leche con piel de naranja o limón y añadiendo a la crema ralladura de naranja o de limón, respectivamente.
- **Licores:** añadiendo a la crema, antes de mezclar con las claras, una cucharada de licor y colocando en el molde un trozo de bizcocho impregnado con el licor.

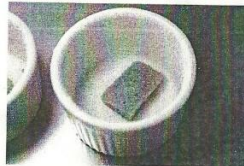


Figura 8.29. Bizcocho embebido en pacharán



Figura 8.30. Soufflé

# PUDING CARTAGINÈS

## **Ingredients:**

**1 quilogram de formatge fresc sense sal**

**300 grams de farina,**

**150 grams de mel**

**1 litre de llet**

**4 ous**

## **Elaboració:**

**Mesclau la llet amb la farina, després i afegiu el formatge, la mel i els ous. Ho bateu be, fins que quedi una pasta homogèna i emulsionada ( espeseta) . Posar-ho dins una greixonera de fang , i hopasu a coure sobre el foc sense deixar de remenar; i quant agafi una consistència espesa retirar-lo del foc. Deixar refredar i servir**

## Cupcakes de Xocolata i baileys

Per al pa de pessic

2 ous  
115ml de nata líquida  
80ml d'oli de gira-sol  
20ml de mel  
20g de mantega sense sal, fosa  
60g de sucre blanc  
60g de sucre de canya  
120 g de farina  
35g de cacau en pols sense sucre  
1 culleradeta de llevat químic tipus Royal (pols de coure)  
1/2 culleradeta de bicarbonat sòdic  
1/4 culleradeta de sal  
40g d'ametlles mòltes  
200g de xocolata negra ben trossejat

Per al ganache de xocolata

165g de xocolata negra ben trossejat  
135ml nata de muntar  
35g de mantega sense sal, trossejada  
1 cullerada de Baileys

Comencem preparant el ganache .

Col · loquem la xocolata en un bol resistent a la calor .

En un cassó , escalfem la nata fins que comenci a bullir . La tirem sobre la xocolata i remenem bé fins que la barreja sigui homogènia i la xocolata estigui totalment fos. Incorporem la mantega i el baileys i remenem bé fins que la barreja sigui homogènia . Cobrim el bol amb film i deixem temperar fins al moment de servir.

Preescalfem el forn a 180 ° Barregem bé el ous ,la nata líquida, l'oli de gira-sol , la mel, la mantega sense sal, fosa , el sucre blanc i el sucre de canya. Reservem .

En un bol , tamisem la farina amb el cacau , el llevat i el bicarbonat . Incorporem aquesta barreja a la barreja anterior . Afegim també les ametlles mòltes i la sal . Finalment , incorporem els trossos de xocolata . Repartim la massa en les càpsules sense passar de 2 /3.

Posem al forn 20-22 minuts o fins que al punxar amb un escuradents surtin unes poques molles ( molt poquetes ) enganxades . Deixem temperar en el motlle i després sobre una reixeta . Decorem amb el ganaché amb ajuda d'una espàtula o màniga

---

## **Cupcakes de xoco**

1 tassa de farina

1 tassa de xocolata en pols

1 sobre de llevat químic (1 cullerada )

Un poc de sal

1 ou

1 tassa de llet

¼ de tassa d'oli

Vainilla.

Elaboració :

Preescalfam el forn a 180°C. Mesclarem la farina, la xocolata, el sucre i el llevat en un bol. Apart mesclarem l'ou, la llet, l'oli i la vainilla. Sense remenar massa mesclarem amb dos preparats i després la farina. Enfornar uns 30 minuts.



---

## **Cupcake de confitura de fruites.**

185 grams de mantega sense sal.

160 grams de sucre pols

100 grams de mermelada

Un poc d'essència de vainilla

Pell de taronja rallada

80 ml de suc de taronja

185 grams de farina

60 grams d'ametlles

40 grams de llavors de rossella

3 ous grossos

1 sobre de llevat canari.

Fruites confitades ( optatiu).

Encalentir el forn 170 °C

Posar dins una cassola sa mantega, el sucre, la mermelada, l'essència,, la taronja i mesclar. Encalentir i refredar.

Mesclar farina, ametlles, rosella i llevat

Afegir poc a poc el líquid i mesclar .

Afegir els ous 1 a 1

Coure 20 minuts . Deixar refredar abans de decorar.

Emborratxar.

## Muffins

### **ingredientes:**

- 100 gramos de mantequilla
- 200 ml de leche entera
- Dos huevos grandes
- 250 gramos de harina
- 20 gramos de levadura
- 150 gramos de azúcar
- 100 gramos de azúcar moreno
- 10 gramos de esencia de vainilla
- 10 gramos de canela en polvo

### **Preparación:**

Para comenzar vamos a mezclar en un recipiente la harina, que previamente tamizaremos para quitarle los grumos que pudiera tener, el azúcar, la levadura, la canela en polvo y la esencia de vainilla, y lo removemos un poco para que se mezclen bien entre ellos. Reservamos esta mezcla para usarla un poco más tarde.

En un recipiente en el que podamos usar después la batidora, vamos a echar los huevos, la mantequilla a temperatura ambiente o un poco derretida y la leche, y batimos todo hasta conseguir una crema homogénea. Sobre ella iremos vertiendo poco a poco los componentes secos que mezclamos antes, sin dejar de remover usando unas varillas en la batidora. Espera que se integren bien antes de seguir añadiendo, al final quedará una crema bien mezclada y sin grumos.

Encendemos el horno a 200°C para que vaya alcanzando esa temperatura mientras acabamos de preparar nuestros **muffins**. Cogemos el molde donde vayamos a hornearlos, colocamos los moldes de papel en los huecos del mismo, y vamos rellenándolos con la masa de los **muffins**, dejando aproximadamente un tercio del mismo vacío, para que después no se salgan demasiado cuando suban.

Metemos en el horno y dejamos que se horneen unos 25-30 minutos, comprobando que están bien hechos por dentro antes de sacarlos. Deben quedar doraditos por encima y por dentro que no quede la masa cruda. Una vez estén listos, los sacamos, desmoldamos y dejamos enfriar antes de disfrutar de ellos. Esperamos que os gusten.

# Muffins de Chocolate Blanco

## Ingredientes:

- Harina de repostería, 175 gramos
- Un sobre de levadura
- Azúcar, 150 gramos
- Mantequilla sin sal, 130 gramos
- Dos huevos grandes
- Chocolate blanco para cobertura, media tableta
- Leche entera, 150 ml

## Preparación:

Haremos al inicio los preparativos habituales, como son dejar los moldes ya preparados, con los moldes de papel colocados en los huecos del molde, listos para verter la masa cuando la tengamos lista. Y ponemos nuestro horno a calentar a 190°C, por arriba y por abajo, para que alcance esa temperatura mientras elaboramos la receta.

Y comenzamos mezclando con un batidora de varillas el azúcar y la mantequilla, que debe estar fuera de la nevera para que se ablande, pero si se te olvidó puedes darle unos segundos de microondas para que se derrita ligeramente. La mezcla debe ser homogénea y quedar de forma cremosa. Añade los huevos y bátelos bien junto a la crema anterior.

En un recipiente colocamos el chocolate blanco y lo derretimos un poco en el microondas, de modo que quede un poco derretido para poder mezclarlo junto al resto de ingredientes anteriores, usando de nuevo la batidora para que nos quede todo bien integrado. Añade después la levadura, la vainilla y la leche, y vuelve a batir bien.

Pasamos la harina por un tamizado, o un colador si no tienes, y la agregamos poco a poco al recipiente anterior, sin dejar de batir para que se integre bien y así no nos queden grumos en la masa. Repite el proceso hasta agregar toda la harina finalmente y que quede ya la masa final con la que haremos los **muffins**.

Vamos a rellenar los moldes que preparamos anteriormente con esta masa, dejando una tercera parte libre más o menos. Decora por encima si quieres con algún ingrediente, y hornéalos durante unos 25 minutos. Nunca los saques del horno sin verificar que el interior está bien hecho, así que pínchalos para comprobarlo.

Una vez los saques del horno, desmóldalos para que se enfríen bien por todas partes, y déjalos reposar hasta que los vayas a servir, que deben estar bien fríos.