

BROWNIE DE XOCOLATA BLANCA

INGREDIENTS

100 gr de mantega, a temperatura ambient
170 gr de s de xocolata blanca
1 ou gran, a temperatura ambient
1 llauna (de 400 gr) de llet condensada
1 cullerada d'extracte de vainilla
1 culleradeta de sal
190 gr de farina
Sucre glas, per a la decoració

ELABORACIÓ

Preescalfar el forn a 180 °C. Greixar i folrar un motlle quadrat de 20 x 20 cm amb paper de forn. Reservar.

En un recipient apte per al microones, barrejar la mantega i els xips de xocolata blanca.

Escalfar al microones durant 30 segons. Revolver la barreja fins que es fonguin els ingredients totalment

Afegir l'ou, batre i afegir la llet condensada, l'extracte de vainilla i la sal i barrejar-ho tot fins que estigui integrat.

Tamisar la farina a part i afegir-la a la barreja fins que estigui just integrada (no barrejar en excés).

Abocar la barreja en el motlle preparat i enfornar durant 30 minuts.

Un cop cuinat deixar refredar el motlle durant 10 minuts, i després posar el brownie sobre una reixeta perquè refredi del tot.

Tallar a quadrets els brownies i escampar sucre glacé quan s'hagin refredat del tot.

"Nubes" de sucre

“marshmallows”

13 gr. de gelatina neutra en pols

110 gr. de sucre

15 gr. de fructosa

175 gr. d'aigua

4 gotes de colorant alimentari

1 mica de sal

1 culleradeta de vainillina ensucrada

sucre glass o maizena

Elaboració

1. Col·loquem en una cassola la meitat de l'aigua. Afegim el sucre, la fructosa i la vainillina ensucrada. El posem a foc suau fins a formar un almívar.

2. En un recipient prou ampli col·loquem la gelatina en pols i afegim la resta de l'aigua. Afegim la sal i les gotes de colorant.

3. Aboquem l'almívar calent sobre la barreja i batem fins a aconseguir una consistència semblant a la de la merenga.

4. Empolvorem una font amb sucre glass o maizena i tirem la massa en ella.

5. Deixem reposar diverses hores.

6. Desmotllem i tallem a gust.

7. Arrebossem les peces en sucre glass o maizena, depenent de si ens agrada més o menys dolça

RECEPTA DOS Recepta de núvols de vainilla

ingredients: 125 ml d'aigua calenta, 2 cullerades de gelatina en pols (o 14 g de làmines de gelatina), 330 g de sucre extra fi, 230 g de glucosa líquida, 125 ml d'aigua, 1 beina de vainilla, 1 cullerada d'extracte de vainilla i colorant en gel

Barreja de sucre glacé: 240 g de sucre glas i 35 g de maizena

elaboració: Si utilitzem gelatina en pols la posarem al nostre bol de la batidora o robot de cuina juntament amb l'aigua calenta i barregem fins que es combini. Si utilitzem làmines de gelatina, abans les hidratarem en aigua molt freda i quan estiguin toves, les passem a la batidora amb aigua calenta i barregem fins que es dissolguin. Reservem.

xarop núvols

En un pot, posem el sucre extrafi (caster sugar) juntament amb la glucosa i l'aigua, covem a foc baix i remenam fins que el sucre estigui dissolt. Pujam a foc fort i deixem que bulli. Col·loquem el termòmetre de caramel i sense remoure deixem que cogui durant uns 6 minuts o fins que la temperatura arribi als 115°C. Amb la nostra batidora de varetes a velocitat màxima (en el bol tenim l'aigua amb la gelatina), anem afegint el xarop (barreja de sucre, glucosa i aigua) sense pressa però sense pausa ja que el caramel de seguida s'endureix i podríem fer-lo malbé. Afegim les llavors de vainilla i batem durant 5-7 minuts o fins que estigui espessa i esponjosa; una mica abans que acabi afegirem el colorant en gel que haguem escollit, la quantitat que utilitzem dependrà del to que vulguem aconseguir.

Treballant de pressa escampam la barreja en un motlle d'uns 20 cm x 30 cm engreixat i disposat amb paper antiadherent a la base i les vores.

Amb l'ajuda d'una espàtula allisem la massa i cobrim amb paper d'enfornar antiadherent engreixat. Refrigerem durant 2 hores com a mínim.

Preparem la barreja de sucre glas tamisant la maizena juntament amb el sucre i el guardem en un bol gran. Tallar un cop sec i empolsar

ARNAU PUJOL

Juanne Ferrnà Revirat

Institut d'Educació Secundària
GUILLEM COLOM CASASNOVAS

FITXA TÈCNICA D'OPERACIONS BÀSIQUES

FITXA n° _____ TEMA: CREPPES

FASES

- 1ª Pesar tots els ingredients.
- 2ª Afegir dins un bol tots els ingredients.
- 3ª Batre fins que quedi una crema/salsa densa i homogènia.
- 4ª Fondre mantquilla dins una sartén.
- 5ª Afegir a ull la crema i la covem.
- 6ª Depen del gust de cadascun les faras més prima o més gruixada.
- 7ª _____
- 8ª _____
- 9ª _____
- 10ª _____
- 11ª _____
- 12ª _____
- 13ª _____
- 14ª _____
- 15ª _____
- 16ª _____

INGREDIENTS O ELEMENTS	COST			ESTRIS O EINES MISE EN PLACE
	QUANTITAT	UNITAT	PREU	
LLET	700	ml		
OU	10	unitats		
FARINA	300 g	grams		
MANTEGA	200	grams		
SUCRE	40	grams		
LLEUAT QUÍMIC	15	grams		
LICOR AMARETTO	1/2	copa		
-				

Cardal FITXA n° _____ TEMA: Pasta hojaldre

FASES

- 1º ~~Ingredientes~~ Empastar bien todos los ingredientes de la masa A.
- 2º Dejar reposar ambas preparaciones dentro de la nevera unos 60m.
- 3º Sacar las preparaciones 30min antes de trabajarlas y dar forma
- 4º de pasar a la masa A y en el centro en forma de tubo la masa B,
- 5º abrir las puntas como si envolviera un regalo
- 6º Dejar reposar 20 min para dejar extender y 2cm de grosor
- 7º Dividir de forma imaginaria el rectángulo por la mitad,
- 8º doblar el extremo al centro
- 9º Dejar reposar 20 min la masa
- 10º Estirar la masa y doblar 22 laminas las puntas anteriores
- 11º hornear a 180°C unos 20-25 min
- 12º _____
- 13º _____
- 14º _____
- 15º _____
- 16º _____

INGREDIENTS O ELEMENTS	COST			ESTRIS O EINES MISE EN PLACE
	QUANTITAT	UNITAT	PREU	
Masa A:				
harina	1	kg		
mantequilla	50	gr		
vinagre	1/2	dl		
sal	0,2	gr		
agua	5	dl		
Masa B:				
mantequilla	900	gr		
-				

http://co104w.cof104.mail.live.com/default.aspx

App Masa berlina en Hotmail

Etiquet de compte de correu

DESCARGAR EDITAR EN EL EXPLORADOR BUSCAR COMENTARIOS

Masa berlina (masas fritas y bollos)

Ingredientes

Esponja	
Harina de fuerza	200gr.
Levadura	40gr.
Agua	120gr.

Masa

Harina fuerte	400gr.
Harina floja	400gr.
Azúcar	100gr.
Sal	15gr.
Mantequilla aristo	100gr.
Huevos	150gr.
Mejorante	25gr.
Agua	250gr.

Ralladura de naranja y nuez moscada

Elaboración

Hacer la esponja y doblar el volumen. Mezclar todos los ingre.
 Elasticidad media, reposar, grosor de 8mm.
 Latas engrasadas y enharinadas 33 de seco y 82 de humedad.
 Sacar de fermentar y secar hasta que no se peque al dedo y est
 primero

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.

Llevors (i fora del foc i essent un poc tèbi) anau afegint els ous 1 a 1 sense deixar de remenar .

Un cop afegits tots els ous,i amb l'alujd 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 montada o crema pastissera.

Bunyols de patata o moneato.

Ingredients.

3 ous sencers.
125 grams de llet.
125 grams d'aigua.
500 grams de puré de patata , moneato 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 homogènea, deixar tovar 1 hora a temp 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.

19

Caia / Miquel



FITXA TÈCNICA D'OPERACIONS BÀSIQUES

FITXA n° _____

TEMA: Croissants.

FASES

- 1º Desfer el llevat dins la llet tona.
- 2º Afegim la resta de ingredients i ou, sucre, sal i el saïm fos.
- 3º Saïm fos.
- 4º Pastar la farina en varies vegades (no tota de cop)
- 5º Pastar la mescla sense treballar-la excessivament
- 6º Deixar reposar mitja hora com a mínim a la nevera.
- 7º Estiram la massa en "forma de estrella" i afegim la margarina.
- 8º Envoltam la margarina be amb la massa i l'estiram be 12-3cm gruix
- 9º Primer farem un plegat i estiram
- 10º Volta doble tornam a estirar
- 11º Volta ~~simple~~ simple i estirar fins formar un rectangle gros.
- 12º Team triangles iguals.
- 13º Feim la forma de croissant i deixam ~~reposar~~ torar 30 min.
- 14º Pintam els croissants fermentats amb ou.
- 15º Coure al forn a 180 ºC. a durant 30 min.
- 16º _____

INGREDIENTS O ELEMENTS	COST			ESTRIS O EINES MISE EN PLACE
	QUANTITAT	UNITAT	PREU	
Farina força	1	K		
Sal	20	g		
Sucre	100	g		
saïm	50	g		
Ous	2			
Llet	100	g		
Aigua	440	g		
Llevat	60	g		
Margarina pel laminat	500	g		
PREU TOTAL:				

Xesc Bardag / Guillem



FITXA TÈCNICA D'OPERACIONS BÀSIQUES

FITXA n° _____

TEMA: Ensaïmades

FASES

- 1º Amagar tots els ingredients menys el saïm.
- 2º Incorporar la llevadura pocs minuts abans d'acabar l'amassat
- 3º Finalitzar l'amassat quan comenci a estar brillant
- 4º Deixar reposar la massa 20 min a la taula amb oli i tapar amb film.
- 5º Tallar porcions de 250 gr, bolotjar i fermentar durant 30 min.
- 6º Treballar la montaga (saïm) amb les mans fins que quedi cremosa
- 7º Estirar les balles fins que queda amb forma rectangular i molt fina.
- 8º Embolotar amb la montaga i escardillar
- 9º Donar-los forma i ~~refrescar~~ fermentar.
- 10º Precedent el forn a 200 ºC
- 11º Enfocar durant 17 min a fins que quedin dorades.
- 12º _____
- 13º _____
- 14º _____
- 15º _____
- 16º _____

INGREDIENTS O ELEMENTS	COST			ESTRIS O EINES MISE EN PLACE
	QUANTITAT	UNITAT	PREU	
✓ Farina de força	500 gr			
✓ Sal	4 gr			
✓ Sucre	90 gr			
✓ Ou	70 gr			
✓ Llevadura	20 gr			
✓ Aigua freda	230 gr			
X saïm				
PREU TOTAL:				



FITXA TÈCNICA D'OPERACIONS BÀSIQUES

FITXA n°

TEMA: Mates Pans - Escuma Blanca y Negra

FASES

- 1º Separar las yemas de los huevos
- 2º Juntar las yemas con el azúcar y montar
- 3º Poner a baño maria 60 ml de nata líquida
- 4º Cuando este caliente incorporar la mezcla de yemas y azúcar
- 5º Introducir el chocolate y fundirlo lentamente
- 6º Montar el resto de la nata
- 7º Juntar los dos productos una vez fríos haciendo movimientos envolventes
- 8º
- 9º
- 10º
- 11º
- 12º
- 13º
- 14º
- 15º
- 16º

INGREDIENTS O ELEMENTS	COST			ESTRIS O EINES MISE EN PLACE
	QUANTITAT	UNITAT	PREU	
<u>Escuma blanca</u>				
200g Chaca blanca				
2 yemas de huevo				
50g azúcar				
230 + 60ml nata para montar				
<u>Escuma negra</u>				
200g Chaca negra				
2 yemas de huevo				
50g azúcar				
230 + 60ml nata para montar				
PREU TOTAL:				



FITXA TÈCNICA D'OPERACIONS BÀSIQUES

FITXA n°

TEMA: Flams

FASES

- 1º Escalfor la llet, afegim la canyella.
- 2º Afegir sucre amb ralledura de llimona, deixar bullir.
- 3º Botre els ous, afegir-ho a la llet una vegada trica del foc
- 4º Per fer el caramel: (mitja hora)
Fer
- 5º Fer un TPT de aigua i sucre, al foc
- 6º
- 7º Poner en un morter el caramel y por encima introducir la llet junt
- 8º los huevos batidos.
- 9º Cuire a 180°C a 35-40 min. i deixar refredor a les neves
- 10º
- 11º
- 12º
- 13º
- 14º
- 15º
- 16º

INGREDIENTS O ELEMENTS	COST			ESTRIS O EINES MISE EN PLACE
	QUANTITAT	UNITAT	PREU	
azúcar	125	gr		
aigua	40	gr		
llet	600	gr		
ou	260	gr		
azúcar	100	gr		
canyella ralledura de llimona				
PREU TOTAL:				



Institut d'Educació Secundària
GUILLEM COLOM CASASNOVAS

FITXA TÈCNICA D'OPERACIONS BÀSIQUES

FITXA n° _____

TEMA: Pa blanc, pa de motlle

Juanne Igarza Reunat ^{11/10/2017}

FASES

- 1ª Preparar la farina amb bol i anar introduint el llet ja mesclada amb el llevat
- 2ª Afegir el llevat i la sal
- 3ª Trinxar piques de mantega a sobre una massa homogènia però no fofa.
- 4ª Preparar el motlle untat de mantega i embolat de farina
- 5ª Omplir $\frac{3}{4}$ amb la massa resultant
- 6ª Deixar reposar fins que la massa ompli el motlle.
- 7ª Enforar uns 45 min a 170°C
- 8ª ~~Enforar uns 45 min a 170°C~~
- 9ª
- 10ª Dissoldre llevat amb l'aigua i farina i fer una bola
- 11ª Deixar la bola sumergida dins la resta d'aigua
- 12ª Un cop la bola surti, afegirem la resta d'ingredients
- 13ª Deixar tovar la massa
- 14ª Pastar un altre pic, i donar la forma que vulguis
- 15ª Tovar a tovar
- 16ª Enforar a uns 170°C

INGREDIENTS O ELEMENTS	QUANTITAT	COST			ESTRIS O EINES MISE EN PLACE
		UNITAT	PREU	TOTAL	
Farina	1kg				
Llet	6dl				
Llevat	50gr				
Mantega	50gr				
Oli oliva	1dl				
Sal	-				
Farina					
- Farina	1kg				
Aigua	500cl				
Llevat	40gr				
Oli	-				
Sal	-				
PREU TOTAL:					



Institut d'Educació Secundària
GUILLEM COLOM CASASNOVAS

FITXA TÈCNICA D'OPERACIONS BÀSIQUES

FITXA n° _____

TEMA: Panades de Xò

George / Xesc /

FASES

- 1ª Dissoldre el llevat i fer la massa
- 2ª Mesclar la carn amb la panada i espècia
- 3ª Formar les panades
- 4ª
- 5ª
- 6ª
- 7ª
- 8ª
- 9ª
- 10ª
- 11ª
- 12ª
- 13ª
- 14ª
- 15ª
- 16ª

INGREDIENTS O ELEMENTS	QUANTITAT	COST			ESTRIS O EINES MISE EN PLACE
		UNITAT	PREU	TOTAL	
1kg farina					
300g raïm					
1/4 L aigua teba					
40g llevat					
Sal					
1kg carn de xò					
1 txa de panada					
Sabreuada					
Sal					
Pruba bñ					
PREU TOTAL:					



www.iessoller.com

www.cuinant.com



2 cfc. 2018-2019