



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM
✉ parlemdecuina@hotmail.com

Brioxeria (III)

La pasta de full és una de les que més s'usa en pastisseria i cuina, tant dolça com salada

Si la setmana passada xerràvem de la brioxeria tovada i esponjada, avui ho farem de la brioxeria estirada: les pastes de fulls.

La pasta de full és una de les pastes que més s'usa en pastisseria i cuina tant dolça com a salada. És una pasta voluminosa i lleugera, amb una delicada textura cruixent i molt versàtil. Els seus ingredients bàsics són farina, aigua, mantega i sal, però la seva elaboració és una mica laboriosa. Però res que amb un poc de pràctica no es pugui fer.

El nombre de capes de la pasta de full s'aconsegueix pel laminat dels seus elements, la massa i la mantega, que se superposen una a l'altra mitjançant plects o dobles, el que anomenem «voltes». Hi ha quatre tipus de voltes:

• La mitja volta, que consisteix en doblegar la massa per la meitat.

• La volta senzilla, que consisteix en dividir mentalment la massa en tres parts i doblegar cadascun dels extrems sobre la part central.

• La volta doble, que consisteix en dividir mentalment la massa en quatre parts i doblegar, inicialment, cadascun dels extrems sobre la part central més propera per tornar a doblegar per la meitat.

• La volta múltiple, semblant a la volta doble però amb un plec més per cada extrem. Aquest tipus de volta o plec casi no es fa servir, almenys en un entorn casolà.

La pasta de full, a priori, no du cap tipus de llevat entre els seus ingredients, però puja al forn degut a la mantega que, amb la calor del forn, bull i en estar encaixonada entre làmines de massa produeix pressió pel vapor que desprèn i empeny cap amunt provocant l'aixecat de la capa de la massa immediatament superior.

Per això, perquè una massa de pasta de full pugi per igual per tots els costats, és molt important que la capa de mantega sigui uniforme i d'igual gruixa per tota la superfície.

Un cop resumida l'essència de la pasta de fulls, convé donar una ullada a la història de l'origen de la pasta de full. Alguns llibres apunten que el pare de la criatura va ser Claude Lorrain (també conegut com a Claude Gellée), un pastisser francès de principis del segle XVII, i d'un error comès en la preparació de l'empaste per fer uns pastissos a qui va oblidar afegir la mantega. Adonant-se'n va voler esmenar la sentència estirant la massa ben fina, afegint la mantega, doblegant, tornant a estirar, doblegant de nou i així diverses vegades amb el propòsit de repartir el greix de manera homogènia. Es va emportar una bona sorpresa quan del seu forn van sortir uns pastissos lleugers i cruixents.

Retornant a la cuina tenim quatre tipus de pasta de full:

• La pasta de full comuna, que conté



el greix al seu interior.

• La pasta de full invertida, que té la matèria grassa a l'exterior (no puja tant com la pasta de full comuna).

• La pasta de full ràpida, que incorpora la mantega a l'empastament.

• La mitja pasta de full o semi fullada, feta amb menor percentatge de mantega i amb menys voltes. D'aquí en feim els croissants.

Mice en place (o preparació) i alguns consells.

No cal utilitzar una mantega especial per pasta de full, encara que si la trobau doncs millor, però amb una mantega comuna de bona qualitat en tenim prou.

És important treballar la pasta de full a una temperatura fresca. No us poseu a elaborar-la quan teniu el forn a tot gas, quant la calefacció està al màxim o en ple estiu perquè llavors l'èxit es veurà compromès.

Si teniu un taula de marbre, fantàstic perquè el marbre és un material fresc i això és just el que necessitam, però també podem fer pasta de full en una taula de cuina normal i corrent.

El gruix de la massa és important. Si la deixam massa fina es trencarà, la mantega s'escaparà pels forats i no ens quedaran les capes que caracteritzen la pasta de full. El gruix adequat és de 3-4 mm.

En tallar la massa és important fer servir un ganivet esmolat per no arrossegar la massa. Si volem aprofitar els retalls com a massa de pasta de full no hem d'amassar-les (destruïm les capes) sinó apilar-les una sobre l'altra. Quan estiguin tots junts donem una plec a la pasta com si fos un llibre, estenem de nou amb el corró i llestos per utilitzar.

El forn és tan important com el procés d'elaboració i aquí, novament, la temperatura importa. Tant la del forn, que haurà d'estar ben calenta (190-210 graus és ideal), com la de la massa, com més freda millor així que convé tenir-la a la nevera fins al moment de coure.

Perquè una zona concreta de la massa no pugui la picarem amb una broqueta Això ho volem, per exemple, quan fem voul-au-vents l'interior dels quals ha de quedar més baix.

Si la nostra recepta requereix que pinzellem la pasta, això ho fem només per la superfície, deixant els laterals lliures d'ou perquè la massa pugui sense problema i de manera homogènia.

La massa de pasta de full és greixosa així que no cal greixar la palangana de forn on el courem, encara que l'ús de paper sulfuritzat és molt recomanable. Finalment, no obriueu el forn quan la pasta de full s'està coent j que perdrà humitat i temperatura i, per tant, volum.

CUINA DE TEMPORADA:

Pasta de fulls normal

INGREDIENTS

● 1 kilo de farina forta, 5dl d'aigua, unes gotes de llimona o vinagre, un pols de sal, 50 grams de saïm, 1 kilògram de mantega per al llaminat.

ELABORACIÓ:

● El primer que cal fer és la massa. Per això es col·loca la farina sobre la superfície de treball, es fa un forat al centre i s'hi aboca l'aigua, la sal i el saïm cremós i l'àcid. Treballam fins que quedi homogènia i embolicam aquesta pasta en paper film (perquè no es ressequi) i la deixam reposar a la nevera durant un mínim d'una hora (preferiblement dues).

● Passat aquest temps, es treu la massa, es col·loca sobre una superfície empolsada amb una mica de farina i s'estén amb un corró en forma de creu. Molt important és que deixem una mica més de massa al centre que a les ales de la creu.

● Ara col·loquem el bloc de mantega al centre (que haurem tret de la nevera 15 minuts abans), sobre l'engruixament, i doblegam les ales de la creu cap a l'interior, col·locant-les sobre la mantega (com si estiguéssim embolicant un paquet).

● Cobrim bé la mantega (que quedi completament tancada), retiram l'excés de farina amb una brotxa i comencem a treballar la massa.

● Per estirar-la, com que la mantega estarà lleugerament dura, colpegem el paquet suau i lleugerament amb el corró fins que ens sigui possible estendre'l, en una sola direcció i treballant ràpidament, fins a aconseguir un rectangle.

● Ara començam amb els dobles o voltes. Podem alternar el tipus de voltes entre senzilles i dobles, però el més aconsellable és fer voltes senzilles. En total 5 voltes anirà bé. Estirarem la massa segons la gruixa desitjada i ja podrem tallar les peces finals.

● La cocció dependrà de la mida de la peça, però si són de ració el forn a 190°C i uns 20 minuts.



ESCOLA DE CUINA:

● Aquesta pasta es pot congelar tant crua com cuinada.

● Admet múltiples preparacions: cremadillos, doblegats, vou-au-vents, agulles, quiches, palmeres, canyes, etc.

● Podeu acabar la pasta pintant-la amb ou, llet, empolsant-la se sèsam, de llavors de rosella, etc.

● Hi ha moltes elaboracions amb nom propi que porten pasta de fulls: Tarta Tatin, Llomillo Wellington, Pastís de Música, Cremadillos, Doblegats, Caragoles, Corbates, Miguelitos, Fardalejos entre moltes d'altres suggerents denominacions.

● Si voleu més receptes sobre la pasta de fulls us les deixo a <http://www.cuinant.com/pastade-fulls.htm>