



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM

parlemdecuina@hotmail.com

Brioixeria (I)

No es tracta de menjar-ne cada dia, però de tant en tant no fan mal

No se tracta de menjar-ne cada dia, però de tant en tant no fan mal. I és que a tothom l'hi agrada una peça de brioixeria. I si a sobre ho feim nosaltres amb ingredients no processats molt millor.

Tenint en compte el seu alt valor calòric, el seu contingut elevat en sucre i greix, però integrats dins una dieta equilibrada i una activitat moderada esportiva, no trobo inconvenients per a poder degustar un bon dolç. Això sí, com ja he dit abans, fet nostre.

Doncs avui parlarem d'això de com elaborar, treballar i coure aquesta part de la pastisseria/forneria.

En primer lloc hem d'agrupar aquestes masses en dos grans grups: tovades i fullades. Semblants entre si, però amb suficients matisos que els diferencien unes d'altres.

Brioixeria tovada i brioixeria esponjada:

Brioix: La peça que dona nom a n'aquest grup de dolços. Bàsicament és un pa de pasta suau i tova moderadament dolç. El seu nom prové de la paraula francesa brioche. Es coneix també com a «pa de llet».

Els ingredients bàsics són farina de blat, ou, mantega, sucre blanc, llet, llevat i sal. És més esponjós i tou que el pa i l'interior és un poc més groguenc.

Juntament amb el croissant és un dels productes estel·lars de la cuina francesa.

Es pot menjar sol però és ideal per

acompanyar begudes com cafè, te, xocolata, llet freda, batuts o granissats. També és molt bo el brioix amb entrepà amb mantega i cuixot dolç o amb una llesqueta de formatge tendre.

A part del brioix original senzill hi ha moltes varietats de brioixos o productes de brioixeria. Cal esmentar els brioixos els d'ametlles, fruits secs o farcits amb xocolata o altres ingredients. Hi ha també brioixos perfumats amb flor de taronger.

Hem de tenir en compte que els que podem comprar als supermercats i que venen envasats, molts d'aquests porten additius i conservants. (us deixo la recepta al final d'aquest article)

Magdalenes:

Aquesta és una altra elaboració clau dins el segon grup (brioixeria esponjada). Poden presentar multitud de formes i sabors: sobaos, muffins, cupcakes, valencianes, quartos (que fets en forma individual també es poden classificar com a magdalenes). Fins i tot en podem fer de salades. Els ingredients per a fer una recepta bàsica són: 250 grams de farina fluixa, 250 grams d'ou sencer, 250 grams de sucre, 250 grams d'oli i 20 grams de llevat en pols. Aquesta recepta me la donà en Santiago Pérez a León.

Aquí permeteu-me que faci un petit aclariment per a diferenciar entre els tres tipus de magdalenes més habituals: Magdalenes, muffins i cupcakes



- Les magdalenes procedeixen originalment de França, des d'on es van estendre per tot Espanya. Inicialment tenien forma de petita petxina, ja que la pastisseria que les va crear estava en el recorregut del camí de Santiago. La diferència de les magdalenes respecte dels muffins i cupcakes és que aquestes es baten més, i gràcies al llevat es tornen esponjoses i amb un bonyet a sobre. Si estan ben fetes s'hi formaran bombolles al seu interior, al contrari que els muffins, l'objectiu del qual és batre'ls menys possible. Una altra de les diferències fonamentals és que les magdalenes utilitzen l'oli per a la seva elaboració, i el seu sabor no sol variar, sent semblant al d'un pa de pessic.

- Els Muffins solen ser més grossos i sense bonyet a la superfície com les magdalenes. No són tan dolços com les magdalenes i de fet és habitual trobar receptes de muffins salats. Un dels objectius dels muffins és intentar batre la massa el mínim possible, cosa que fa que incorpori menys bombolles d'aire. Si als muffins dolços s'incorporen habitualment fruites, als salats no és estrany incorporar verdures de tot tipus, o fins i tot podem trobar un de típic anglès d'ou amb bacó.

- Les magdalenes són d'origen francès, els muffins anglesos i els cupcakes són d'origen nord-americà, i en realitat són petits pastissos individuals presentats als mateixos motlles de paper arrisat que els muffins o magdalenes. Els cupcakes solen ser fàcils de diferenciar, ja que són elaborats com qualsevol pastís, podent incloure glacejats, crema pastissera i decoracions de tot tipus.

Consells a l'hora de fer aquests tipus de pastes amb llevat.

- Els dolços de tipus brioix (caragoles, cinamon rools, suïssos, tortells de reis, mones, etc) són de pasta més dura i han de menester llevat de forneria. Si volem que tovin lentament usarem líquids freds per a la seva elaboració. Per contra si usam líquids tebis (34°C) aquests tovaran més ràpid.

- Per als de brioixeria esponjada, la textura l'aconseguiem amb llevat químic tipus Canari o Royal i esponjant bé els ous.

- Ambdós tipus de masses porten una important quantitat de greix. Les magdalenes oli principalment, que l'afegirem a final del batut a filet finet. Pel que fa al brioche, sol dur mantega que incorporarem a petits pessics durant el pastat.

CUINA DE TEMPORADA:

Brioix

INGREDIENTS

- 500 grams de farina
- 82 grams de sucre
- 4 ous
- 55 grams de llet
- 100 grams de mantega
- 11 grams de sal
- 30 grams de llevat fresc

ELABORACIÓ:

- Mesclam el llevat i el sucre, i ho disolvem dins els ous. Baten amb suavitat. Afegim la llet, la sal i anem incorporant la farina tamisada, en forma de pluja.
- Ara pastarem uns 8 minuts fins a aconseguir una textura homogènia. Seguidament continuem pastant mentre incorporam el greix en daus petits (ha d'estar cremós no fus). Aquesta massa ha de menester bastant de pastat, per tal que el gluten s'activi i comenci a fer tel. En total hem de pastar uns 15-20 minuts.
- Deixarem reposar en fred unes 4 hores. Passat aquest temps donam la forma a les peces i ja fora del fred deixam tovar fins que dupliquin el seu volum (dues hores aprox). Aquest temps el deixarem tapat amb un drap de fil per a evitar que facin crosta.
- Pintam amb ou batut i enfornam a 180°C 20 minuts. Heu de vetllar aquest pas. Cada forn és un món.



ESCOLA DE CUINA:

- Un dels punts important a tenir en compte és la incorporació del llevat. En funció de si fa calor o no durant l'elaboració haurem de modificar un poc les quantitats.
- Una de les formes habituals de fer el brioix és posant 6 bolles petites dins un motlle de pudding, d'aquesta manera al quedar cuites s'hauran afermat, però a l'hora seran fàcil de racionar. (fotos)
- Millorarem la presència de les magdalenes si hi posam un poc de sucre gra a damunt abans d'enfornar.
- Els brioixos els podem fer amb gotes de xocolata a dintre.
- Hem de tenir en compte la mesura de les peces i quant més grosses siguin més flux ha d'estar el forn durant la cocció. Per extensió augmentarà el temps de cocció.