



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

Postres festius

Elaboracions per posar un bon punt i final als dinars o sopars de festes

Ara que s'atraquen festes, us vull recomanar un parell d'elaboracions per posar un bon punt i final als dinars o sopars. Totes són receptes que hem presentat al Restaurant 'Ben Cuinat' de l'Institut. Així que no teniu excusa per «entrenar» per Nadal.

Pastís gelat de formatge tendre i mel de Sóller

Ingredients: 1 litre de nata muntada, 250 gr. de formatge tendre, 150-200 gr. de sucre (en funció de tant dolç el volguem fer) 200 gr. de mel de Sóller, 1 llimona sucada, 1 vermell d'ou (optatiu), planxes de bescurit per a la base (també es poden usar magdalenes o galetes Maria), almívar -part iguals d'aigua i sucre amb cafè i licor (cognac o Tia Maria); per a emborratar el bescurit.

Elaboració. Mesclau el formatge amb el sucre, la mel, la llimona i l'ou; fins a aconseguir una crema homogènia. A continuació mesclau aquest preparat amb suavitat amb la nata muntada.

Disposau la crema entre capes de bescurit ben abeurat amb l'almívar, cafè i licor. Deixau reposar unes 24 hores al congelador, si no li heu posat l'ou admet la congelació 15 dies com a màxim.

Es pot servir amb una salsa calenta, de xocolata o empolsat de sucre i crema.

Mousse de xocolata negra i crumble de taronja

Ingredients per a la mousse de xocolata: 2 fulles de gelatina, 150 grams de xocolata negra, 120 grams de llet, 225 grams de nata muntada.

Bulliu la llet i hi disolueu a dintre la gelatina. Picareu la xocolata i sobre ella hi afegiu la llet calenta. Mesclau bé i deixau refredar fins als 27°C. Ara afegirem la nata muntada amb compte. De forma que la xocolata es vagi refredant i la nata no s'encalenteixi massa. Conservar en fred fins l'hora de servir. Es poden servir en vidre o en altres presentacions.

Ingredients crumble de taronja: 250 gr. de farina, 250 gr. de mantega pomada, 250 gr. de sucre en pols, 190 gr. de pols d'ametlles, 1 ratlladura de taronja.

Mesclau els ingredients en un bol fins que la massa estigui homogènia. Sobre un paper de forn anau col·locant trossets d'aquesta massa sense necessitat de donar-li cap forma en especial. Deixau reposar almenys 2 h. a temperatura ambient. Coure al forn a 160 °C. fins que estiguin daurats, remenant de tant en tant; ha de quedar la pasta desfeta. Deixarem refredar i conservarem en un lloc sec.

Podeu acabar el tassó de xocolata amb cobertura cruixent de crumble.

Red Velvet

Ingredients: 115 grams de mantega, 300 grams de sucre, sal, essència de vainilla, 2 ous, 240 ml de llet, 15 ml de suc de llimona, colorant vermell, 1 cullerada de bicarbonat i 1 cullerada de vinagre.



Començarem encalentint el forn a 165°C amunt i avall. En un bol posem la mantega (115 grams) a temperatura ambient, pomada.

Afegim el sucre (300 grams) i una mica de sal, sucre avainillat o essència de vainilla (1 culleradeta o 5 grams). Mesclam tot una mica amb la batedora o amb les varetes. A continuació afegim els ous (2 grans) i batem durant 10 minuts. És el que s'anomena realitzar un cremat o blanquejat. Es tracta d'incorporar aire a la mescla perquè pugui al forn durant la cocció. Després, mesclam en un recipient 240 ml de llet sencera a temperatura ambient i una cullerada de suc de llimona (15 ml). Ho mesclam i deixam que reposi 10 minuts. Passat aquest temps ens hauria d'haver quedat una mena de iogurt líquid. Això s'anomena «buttermilk». Afegim el 'buttermilk' a la mescla emulsionada de sucre i ous. Finalment, afegim el colorant alimentari vermell (1/2 culleradeta) i la farina tamisada (250 grams) i batem amb la batedora. Aquest cop cal fer-ho poc i suau perquè la massa no perdi l'aire del principi perquè sinó no ens pujaria. Incorporam el bicarbonat (1 culleradeta) i de seguida li afegim vinagre blanc (2 cullerades). El vinagre, a més d'impulsar ens conservarà el color durant l'enfornat. Mesclam bé amb les varetes. Col·locam la massa en un motlle de 24 cm de diàmetre. S'enforna a 165°C a mitja alçada i durant 50 o 55 minuts.

Escuma gelada d'ametlles

Ingredients: 10 grams de gelatina «de cua de peix», 80 grams d'ametlles torrades i en pols, 180 grams de blanc d'ou, 180 grams de sucre, 550 grams de nata al 36%.

Mesclau la nata i les ametlles torrades i deixau reposar el preparat 12 hores. Mesclau la gelatina esmicolada i el blanc d'ou i procediu igual que el preparat anterior, deixant-lo reposar el mateix temps. Passat aquest temps encalentiu suaument el blanc d'ou per dissoldre la gelatina, fora del foc afegim el sucre i tornam a coure uns minuts sense que arrenqui el bull; per després emulsionar el preparat per pujar els ous a punt de neu i rebaixar la temperatura fins a 27°C, moment en que ja el podem mesclar amb suavitat amb la nata que hauré muntat a mà amb les ametlles i deixar-lo 12 hores dins el congelador amb el motlle desitjat.

CUINA DE TEMPORADA:

Florentins

Ja teniu les postres fetes, ara sols falta les post-postres pel cafè:

INGREDIENTS:

- 50 grams de crema de llet
- 200 grams de sucre
- 100 grams de saïm
- 150 grams de glucosa o mel
- 250 grams d'ametlles torrades i picades
- Una pell de taronja rallada

ELABORACIÓ:

- En una paella anti adherent posau tots els ingredients, la crema, el sucre, la mantega, la glucosa (o mel), les ametlles i la taronja rallada. Ho cuinarem a foc mig i anam remenat amb una cullera de fusta fins que estigui tot integrat i remenarem durant uns 3 minuts, fins que es despregui del fons de la paella.
- Retirar el foc, posar la paella sobre un marbre i deixar baixar la temperatura, fins que es pugui manipular, quan estigui tebi prendre porcions o bé tallar-ho amb un talla pastes o formar bolletes.
- Deixar reposar fins que es refredin, després desenganxar amb cura perquè són molt fràgils!
- Un cop fredes, fondre xocolata cobertura, i cobrir tota la superfície llisa. Acomodar en una safata un al costat de l'altre, fins que la xocolata solidifiqui.
- Un cop fredes, se separen i es posen en un taper, es poden congelar.



ESCOLA DE CUINA:

- El florentins són una versió del tambor d'ametlla mallorquí.
- Podeu usar diferents tipus de fruits secs per a tenir més varietat taula.
- La mousse o escuma de xocolata sols ten un punt complexa: el punt de mesclar el sabaione calent o la xocolata fosa amb la nata freda. Feisho poc a poc.
- El formatge del pastís d'avui pot esser qualsevol tipus crema o fins i tot brossat. Però provau-lo amb formatge curat, us sorprendrà.
- En algunes receptes uso glucosa que podeu bescanviar per mel si no en teniu. Pensau però, que la mel aporta un sabor extra.
- Totes aquestes postres poden fer-se hores o dies abans, així us alliberau de treballar el dia de la trobada nadalena familiar, amb amics o parella.
- Teniu més sugerències dolces a <http://www.cuinant.com/indexrebosteria.htm>