



Balears fa ciència de dia 2 de gener de 2016



JA ARRIBEN ELS REIS!

Així que per seguir un ordre cronològic festiu , i havent passat ja dia 1 , la següent festa que ens toca és el dia de Reis. Un dia quasi bé màgic pels petits de casa (i pels no tant petits). Ara bé , si no hem fet massa bonda tal vegada enlloc de regals trobem un tros ben negre de carbó dolç. Cada un sabrà lo bon al·lot que ha estat. Per si de cas Ses Màgiques Majestats d'Orient no tenen carbó suficient , aquí us deixo una recepta per a elaborar aquesta " llepolia":

ingredients pel carbó de Reis.

- 200 grams de sucre en pols
- 1 ou (només usarem el blanc)
- 1 llimona
- Colorant negre
- 700 grams de sucre
- * 230 mil·lilitres d'aigua

1 . En primer lloc cal elaborar la glaça . Per a això hem de separar el blanc del rovell de l'ou i mesclarem el blanc de l'ou amb unes gotes de suc de llimona .

2 . Afegir poc a poc el sucre glas mesclant bé , afegir el colorant suficient per tenyir la massa i ho remenarem bé afegint sucre fins que quedi uniforme i més aviat espès.



3 . En una casseroleta posarem a encalentir l'aigua amb el sucre , i ho podem deixar fins que espesseixi i es formi un almívar a punt de fil fort o bolla (128°C) . Afegir la glaça preparada prèviament . Remenar enèrgicament fins que es formi escuma. (Anau alerta que augmenta de volum).

4 . Trabucarem la mescla sobre un motlle (folrat amb paper de forn) i ho hem deixar refredar . Quan ja hagi solidificat ho xaparem en trossos regulars i, a gaudir !

Consell: provau de fer carbó de diferents colors, queda un dolç molt divertit.

Tant si heu fet bonda com no, segur que el dinar d'aquest dia l'acabareu ben bé amb un Tortell de Reis....a no ser que us toqui sa fava...que si a més heu tingut carbó ja us heu de fer mirar lo de sa polinoseria.

El tortell de Reis (anomenat també rosca de Reis o pastís de Rei) és una dolç elaborat amb una massa tovada adornat amb llesques de fruita caramel·litzada (acarbassat) o confitada de colors variats, sol omplir- se de nata muntada o crema, en l'actualitat també de moca, trufa o xocolata, i s'introdueixen en el seu interior "sorpreses" que descobreixen els nins en menjar :figuretes de verge o un Rei Mag o Sant Josep i una Fava. A qui li toqui aquesta darrera ha de pagar les postres o una penyora. Normalment se serveix per berenar o pel dinar de dia 6. Originari de Catalunya i Occitània , aquest dolç se serveix igualment en altres països hispanoparlants (principalment a Argentina i Mèxic) durant les mateixes dates, així com a Portugal. És freqüent que s'acompanyi d'una tassa de xocolata. La massa amb la qual sol estar elaborat s'aromatiza amb aigua de flor de taronger (Azahar) que li proporciona una aroma característic.

Ingredients

- * -500 grams de farina de força
- * -100 grams de sucre
- * -1ou
- * -80 grams de llevat fresc
- * -100 grams de mantega
- * -8 grams de sal
- * -190 grams de llet
- * -la ratlladura de mitja llimona
- * -la ratlladura de mitja taronja



* -unes gotes d'aigua d'azahar

10 racions

Utensilis

L'aigua d'azahar la podem trobar a la farmàcia, en el seu defecte unes gotetes de Cointreau també serviran.

Elaboració

Encalentim lleugerament la llet i, en un bol, hi desfeim el llevat.

Hi afegim la resta dels ingredients en el següent ordre, i anam amassant: farina, ou, sucre, sal, mantega, ratlladures i l'aigua d'azahar.

Treballar bé la massa fins que vegem que es desenganxa de les parets del bol.

Tapem el bol amb un drap humit i ho deixem reposar una mitja hora.

Estirem la massa i hi posem el farcit al mig (massapà o cabell d'àngel) i les figuretes i la fava. L'enrotllem i donem la forma al tortell. Ho posem damunt la placa que ha d'anar al forn i ho deixem unes dues hores i mitja fins que vegeu que ha augmentat de volum (4 vegades).

Hi posau la fruita confitada per damunt i l'empolvorau amb una miqueta de sucre humida.

L'enfornau, a 200° (ja heu de tenir el forn preescalfat), fins que vegeu que està daurat.

Amb tot això ja teniu assegurada la part gastronòmica de la festivitat.



2 part

Però a part del menjar tenim una altre part important de sa festa :els regals. Un bon moment per a fer un present als esser estimats.... i com no podia esser d'una altre manera us faré unes recomanacions gastronòmiques per a regalar dia 24 que ben segur us agradaran.

Ara que tenim recent estrenada la 7setena temporada de star wars:

La cuina de Star Wars.

Ara que està recent estrenada la setena part d'Star Wars que res millor que degustar la Cuina de les estrelles. Pastissets wookie, scones clon i altres delícies galàctiques. De Robin Davis y Lara Starr. Editorial Timun Mas ISBN 978-8448009984. Des de Chewies de xocolata i Jawa Bailones, a Landonuts i pastissos espacials Mos Eisley, aquest llibre de cuina galàctic presenta receptes fàcils per a fer uns bons berenars, delicioses begudes, dolços i, per descomptat, galetes per al delit de qualsevol Jedi.

Set de sal i pebre Star Wars . Tant si sou frikis com no, segur que la vostra taula brillarà com una estrella amb aquest conjunt . R2D2 i el seu company R2-Q5 seran els encarregats de posar tota la sal i pebre als nostres menjars . Dues petites figures (fabricats en ceràmica) dels mítics personatges de la saga Star Wars que seran el regal estrella per tot fan (ino fan) de les pel·lícules.

Motlles de gel d'star wars i motlle lego.



Festí Gel i Foc de la sèrie Joc de Trons

Seguint amb cuina i cinema , un altre dels llibres que segur triomfarà aquestes festes és el de Festí Gel i Foc de la sèrie Joc de Trons . Editat per Aguilar i escrit per Chelsea Monroe i Sariann Lehrer (ISBN-10: 8403512759) ; ens farà sentir el mateix que el senten els personatges de George RR Martin menjant els seus plats preferits a Joc de Trons. Chelsea i Sariann són dues lectores fanàtiques de la saga Joc de Trons que un bon dia van decidir crear un bloc de cuina, *The Inn at the crossroads*, on poder compartir les recreacions que feien dels plats que apareixien entre les pàgines de l'obra de George RR Martin. El llibre se divideix en capítols temàtics de cada regió: El Mur, Invernalía, Desembarc del Rei, etc, i dins de cada un d'ells es tracten tots els àpats del dia, incloent postres i begudes representatius de cada lloc.

Pasión por el chocolate

El tercer llibre de cuina que us presentaré avui el del mestre xocolater David Pallàs , editat a principi d'aquest any encara fa olor a nou. (ISBN-10: 8416220417). Més de 80 receptes que faran les delícies dels amants de la xocolata. Passió per la xocolata farà que en les nostres postres mai falti aquest gust prohibit que evoca la felicitat i passió i és que pocs aliments desperten tant desig com la xocolata: blanc, negre o amb llet, la xocolata és el pecat per excel·lència i fa les delícies de persones de totes les edats. En Passió per la Xocolata troban receptes tant suggerents com : la clàssica placa de xocolata amb oli d'oliva verge, piruletes de galeta Maria, bombons de croissant o una mousse de xocolata amb cruixent d'ametlles i curri.



Obre tapes Sid

La manera més original de deixar respirar les teves olles ajudant per deixar obertes les tapes de les olles mentre cuines. El complement més original de la teva cuina S'ha acabat l'aguantar les tapes de l'olla amb una forqueta o una espàtula o un altre estri improvisat, gràcies a aquest petit homenet en vermell o blanc que imita una persona diminuta intentant sortir de l'aigua bullint de l'olla ho podràs fer fàcilment.

Jo tenc aquest pack de 2 graciosos homenets vermells i blancs i sa veritat es que són la mar de pràctics.





Us recordo que podreu trobar més idees, llibres i receptes de cuina per al Nadal visitant la web www.cuinant.com i el bloc <http://cuinant-blog.blogspot.com.es/2015/12/regals-de-nadal.html> . Si teniu dubtes suggerències o receptes que volgeu compartir poder usar parlemdecuina@hotmail.com per a transmetre totes les vostres inquietuds.

Ara mateix vaig a tirar sa carta del Reis.....

Bona setmana i Feliç 2016.

parlemdecuina@hotmail.com www.cuinant.com