AMAR ELS DOLÇOS

LES POSTRES DE LA NOSTRA VIDA

Homenatge als sabors clàssics de la infància
per a acabar amb un record molt dolç.
Perquè tenim molt "*salero*", però a ningú li amarga un dolç.

Braç de gitano de vainilla i mango
14€

Torre de profiterols amb nata i *toffee*
16€

Soufflé de xocolata amb xurros
16€

Milfulls de vainilla
14€

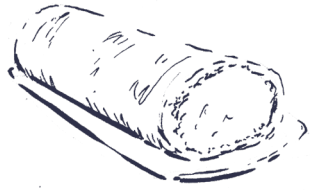
Torrija a la mel
12€

Pastís de formatge tebi
16€

Fruita alegre
14€

Crêpe Suzzette
18€

BRAÇ DE GITANO DE VAINILLA I MANGO



INGREDIENTS

Per la gelatina de mango:
Sucre / 1 tassa
Mango / 2 unitats
Gelatina / 4 fulles

Nata avainillada:
Nata per muntar / 4 tasses
Vainilla / 1 beina
Sucre / 2 cullerades

Per al braç de gitano:
Gelatina de mango
Nata avainillada

ELABORACIÓ

Pa de pessic:
Posem a hidratar les fulles de gelatina en aigua freda / Peleu i talleu els mangos en daus per facilitar que es puguin triturar / Amb un got americà, triturem el mango i afegim el sucre / Escalfem 1/3 del mango per dissoldre les fulles de gelatina / Un cop dissoldres les fulles de gelatina, incorporem-les a la resta del puré de mango / Estenem la mescla sobre paper de forn i deixem que qualli.

Nata avainillada:
Posem tots els ingredients en un cassó a foc fins que bulli / Deixem refredar i reservem 24 hores a la nevera / Amb l'ajuda d'unes barnilles, muntem la nata avainillada fins a doblar-ne el volum.

Amb molt de compte, estirem la nata avainillada sobre la gelatina de mango / Comencem a enrotllar la gelatina de mango per formar l'espiral / Un cop tinguem feta l'espiral, congelarem per després tallar els extrems.

TORRE DE PROFITEROLS AMB NATA I *TOFFEE*

INGREDIENTS

Profiterols

Llet / 1 tassa
Mantega / 3 cullerades
Sal / una mica
Sucre / una cullerada
Farina / 5 cullerades
Ous / 2 unitats

Nata:

Nata per a muntar / 1 tassa
Sucre / 1 cullerada

Toffee:

Nata / 1 tassa
Sucre / 1 tassa

ELABORACIÓ

Profiterols:

Escalfar el forn a 175ºC / Escalfar la llet, la mantega, el sucre i la sal en una olla / Quan comenci a bullir, retirar del foc, afegir la farina i barrejar / deixar refredar i afegir els ous mentre barregem / Tornar a escalfar mentre removem per tal d'evitar que s'enganxi / Formar boletes amb la massa i posar-les al forn 8 minuts.

Nata:

Muntem la nata amb el sucre amb l' ajuda d'unes varetes.

Toffee:

Escalfar la nata i reservar / Posar el sucre al foc, remoure per tal que es caramel·litzi de manera uniforme / Quan el caramel tingui el color desitjat, afegir la nata i remenar fins a aconseguir unir els 2 ingredients.

SOUFFLÉ DE XOCOLATA AMB XURROS

INGREDIENTS

Soufflé:

Xocolata negra fosa / 1 tasseta
Mantega fosa / 1 tasseta
Rovells d'ou / 3 unitats
Sucre / 1 cullerada
Clara d'ou / 1 unitat

Xurros:

Aigua / 1 tassa
Mantega / 3 nous
Sal / una mica
Sucre / 2 culleradetes
Farina / 5 cullerades
Ous / 2 unitats

ELABORACIÓ

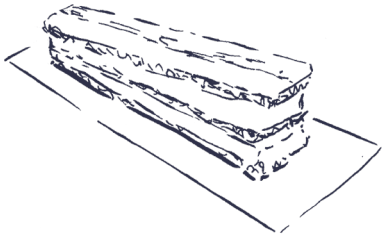
Soufflé:

Escalfar el forn a 200ºC / Barrejar la xocolata fosa amb la mantega / Muntar els rovells amb el sucre i reservar en un bol / Muntar les clares i afegir-les als rovells / Abocar la xocolata i la mantega i acabar de barrejar / Abocar a una flamera i posar al forn 7 minuts.

Xurros:

Escalfar l'aigua, l'oli, el sucre i la sal en una olla petita / quan comenci a bullir, apartar del foc, afegir la farina i barrejar amb les varetes / Deixar refredar i afegir els ous mentre removem / Tornar a escalfar mentre es remou per tal que no s'enganxi / Amb una màniga pastissera amb boca d'estrella formar els xurros / Fregim a 180ºC / Arrebossar en sucre.

MILFULLS DE VAINILLA



INGREDIENTS

Pasta de full:
Farina / 2 tasses
Aigua / 1 tassa
Sal / 1 mica
Mantega / 1 cullerada
Mantega / 1 tassa

Crema anglesa:
Llet / 4 tasses
Rovells d'ou / 2 unitats
Vainilla / 1 beina
Sucre / 2 cullerades

Parfait de vainilla:
Sucre / 1/2 tassa
Clares d'ou / 2 unitats
Nata / 3 tasses
Crema anglesa / 4 tasses

ELABORACIÓ

Pasta de full:
Reservar a la nevera un rectangle de mantega (1tassa) / Barrejar la farina, l'aigua, la sal i la mantega / Amassar i reposar a la nevera / Estirar la massa en forma de creu i posar el rectangle de mantega / Cobrir amb la massa i estirar amb un corró / Plegar, tornar a estirar i deixar reposar a la nevera, repetir 2 vegades / Posar al forn a 180ºC durant 25 minuts.

Crema anglesa:
Posar la llet i la vainilla en un culler al foc fins a bullir / Abocar sobre el rovell d'ou i el sucre sense deixar de remenar / Tornar a posar al foc fins que bulli mentre es remena amb una llengua pastissera / Refredar i reservar a la nevera.

Parfait de vainilla:
Muntar la clara d'ou amb el sucre i reservar / Muntar la nata i barrejar amb la crema anglesa / Unir totes les barreges i congelar.

TORRIJA
A LA MEL

INGREDIENTS

Crema anglesa:
Llet / 3 tasses
Nata / 1 tassa
Rovells d'ou / 3 unitats
Sucre / 2 cullerades
Vainilla / 1 beina
Mel / 1 cullerada

Mantega clarificada:
Mantega / 1/2 kg

Torradeta:
Pa de pagès / 1 unitat
Crema anglesa

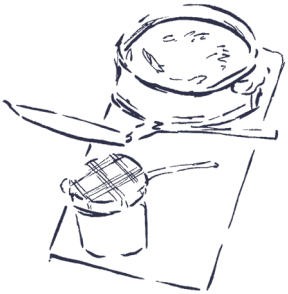
ELABORACIÓ

Crema anglesa:
Posar la llet, la nata i la vainilla al foc / Quan comenci a bullir, abocar els rovells d'ou i el sucre / Tornar a posar al foc sense deixar de remenar fins a arribar a 82ºC / Retirar del foc, afegir la mel i refredar.

Mantega clarificada:
Tallar la mantega a daus i posar-la en un culler a foc lent / Quan estigui totalment fosa, posar-la en un tupper evitant que caigui el sèrum / Refredar durant 24 hores a la nevera i retirar el sèrum restant.

Torradeta:
Retirar la crosta del pa, quedar-se només amb la molla / Tallar en porcions i deixar hidratar amb la crema anglesa durant 30 minuts / Retirar / En una paella amb la mantega clarificada marcar banda i banda.

PASTÍS DE FORMATGE TEBI



INGREDIENTS

Galeta:
Sucre / 2 cullerades
Farina / 2 cullerades
Mantega fosa / 4 cullerades
Ametlla en pols / 2 cullerades

Pastís de formatge:
Formatge crema / 500gr
Sucre / 4 cullerades grans
Farina / 2 cullerades grans
Mantega / 3 cullerades
Ous / 2 unitats
Pell de llimona
Pell de taronja
Pell de llima
Vainilla / 2 beines

Melmelada:
Fruits vermells / 1 tassa
Sucre / 1 tassa
Suc de mitja llimona

ELABORACIÓ

Galeta:
Escalfar el forn a 180ºC / Barrejar tots els ingredients fins a obtenir la textura desitjada / Fer boletes i aplastar-les fins a aconseguir l'ample del motllo que utilitzarem per a coure el pastís / Posar la galeta 8 minuts al forn.

Pastís de formatge:
Escalfar el forn a 170ºC / Barrejar el formatge crema amb el sucre tot removent / Afegir la farina i tornar a barrejar per tal que no quedin grumolls / Afegir els ous, la mantega fosa i triturar / Posar la galeta a la base del motllo i omplir amb la massa / Coure el pastís de formatge al forn durant 14 minuts / Deixar refredar i llest per a degustar.

Melmelada:
Posar el sucre i els fruits vermells en un culler a foc lent / Deixar coure durant 15 minuts / Afegir el suc de llimona i triturar.

FRUITA ALEGRE

INGREDIENTS

Pinya:
Llima / 4 tasses
Rom / 1 tassa
Sucre / 5 cullerades
1/2 pinya a daus

Síndria:
Vi negre / 5 tasses
Conyac / 1/2 tassa
Grand Marnier / 1/2 tassa
Suc de taronja / 1 tassa
Sucre / 2 cullerades
1/2 síndria

Poma:
Sucre / 3 tasses
Aigua / 5 tasses
Menta / 10 fulles
Poma Granny Smith / 1 unitat

Meló:
Martini / 3 tasses
Ginebra / 2 tasses
Aigua / 2 tasses
Sucre / 1 tassa
Meló “pell de gripau” / 1 unitat

ELABORACIÓ

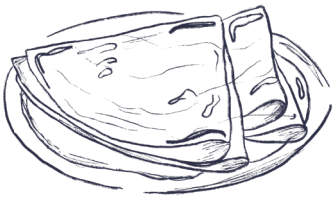
Pinya:
Escalfar 1/3 del suc de llima amb el sucre / Unir tots els ingredients i deixar reposar a la nevera durant 24 hores.

Síndria:
Escalfar una tassa de vi amb el sucre / Tallar la síndria a daus i posar en un tupper tots els ingredients / Reservar a la nevera durant 24 hores.

Poma:
Posar el sucre, l’aigua i la menta en un culler al foc / Quan comenci a bullir, apartar i refredar / Pelar i tallar la poma, introduir els trossos en almívar i deixar reposar durant 24 hores a la nevera.

Meló:
Posar al foc l’aigua i el sucre fins que comenci a bullir. Apartar del foc i refredar / Tallar el meló a daus i unir tots els ingredients a la nevera durant 24 hores.

CRÊPE SUZZETTE



INGREDIENTS

Per a les creps:

Ou / 1 unitat
Llet / 2 tasses
Mantega / 1/2 tassa
Farina de blat / 1 tassa
Sucre / 1 pessic

Per a la salsa:

Licor d'aranja / 2/3 tasses
Suc / 1 taronja
Suc / 1/2 llimona
Ratlladura / 1 taronja
Mantega / 1 tassa
Sucre / 1/2 tassa

ELABORACIÓ

Per a les creps:

Juntem tots els ingredients en un got americà i trituram fins que no quedi cap grumoll. / En una paella, pintem amb mantega, afegim una part de la massa i, movent la paella, estenem la massa ràpidament abans que es cogui. / Un cop cuita per un costat, li donem la volta a la crep per coure-la pel l'altre costat. / Repetim el procés amb la resta de la massa.

Per a la salsa:

En una paella, caramelitzem el sucre fins que tingui un color marró canyella. Afegim la mantega i emulsionem amb l'ajuda d'una mànega de pastisseria. / Un cop emulsionat, afegim el licor d'aranja i flambegem. / Afegim els dos sucs i deixem reduir una mica. / Introduïm les creps en el suc i coem un poc. / Ratllem la pell de taronja per sobre i emplatem.