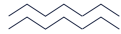


AMAR ELS DOLÇOS



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 i torró amb xurros

16€

Milfulls de vainilla

14€

Torrija XXL amb gelat del seu embegut

12€

Pastís de xocolata amb galeta salada de torró

14€

Pastís de formatge tebi

16€

Fruita alegre

14€

BRAÇ DE GITANO DE VAINILLA I MANGO



INGREDIENTS

Pa de pessic:

Sucre / 3 tasses
Farina / 3 tasses
Ametlla en pols / 1 tassa
Ous / 8 unitats

Nata avainillada:

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

Làmines de mango:

Mango / 1 unitat

ELABORACIÓ

Pa de pessic:

Escalfar el forn a 180°C / Muntar els ous amb el sucre amb unes varetes fins a doblar el seu volum / Anar incorporant poc a poc la farina i l'ametlla en pols, amb l'ajuda d'una llengua pastissera / Estirar en una plata i posar al forn durant 8-12 minuts.

Nata avainillada:

Posar tots els ingredients en un culler a foc lent fins que comenci a bullir / Refredar i reservar 24 hores a la nevera / Amb l'ajuda d'unes varetes muntar la nata avainillada, fins a doblar el seu volum.

Làmines de mango:

Pelar el mango / Anar traient làmines de la polpa, posar-les a sobre el pa de pessic fins a cobrir-lo totalment.

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 175°C / 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 I TORRÓ 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
Oli d'oliva / 3 cullerades
Sal / una mica
Sucre / 2 culleradetes
Farina / 5 cullerades
Ous / 2 unitats

ELABORACIÓ

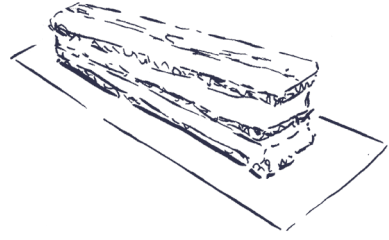
Soufflé:

Escalfar el forn a 200°C / 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 180°C / 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 180°C 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 XXL AMB GELAT DEL SEU EMBEGUT



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 82°C /
Retirar del foc, afegir la mel i refredar.

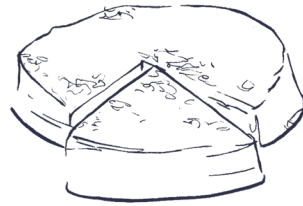
Mantega clarificada:

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 XOCOLATA AMB GALETA SALADA DE TORRÓ



INGREDIENTS

Trufa:

Xocolata negra fosa / 1 tassa
Xocolata amb llet fosa / 1 tassa
Rovells d'ou / 5 unitats
Aigua
Tasses de nata / 3 unitats

Sablé:

Mantega fosa / 1 tassa
Sucre / 1 tassa
Farina / 2 tasses
Ous / 2 unitats
Nata / 2 cullerades

ELABORACIÓ

Trufa:

Bullir la nata i l'aigua en una olla petita /
Abocar sobre els rovells d'ou sense deixar de
remenar / Tornar a posar al foc sense parar
de remenar fins a arribar a 82°C / Barrejar
tots els ingredients i posar-los en un motlle /
Deixar refredar a la nevera.

Sablé:

Escalfar el forn a 180°C / Barrejar la
mantega amb el sucre i la farina / Afegir els
ous un a un i després la nata / Estirar en una
plata la massa ben fina i posar al forn 12
minuts / Deixar refredar.

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 180°C / 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 170°C / 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.