

Elisa Calcagno

BÀSICS de la REBOSTERIA

Pastissos amb amor



Cossetània Edicions



Elisa Calcagno

BÀSICS de la **REBOSTERIA**

Pastissos amb amor



SUMARI

6

Presentació

8

PA DE PESSIC GENOVÈS

Melindros
amb xocolata - 12

14

PA DE PESSIC DE XOCOLATA

Pastís de xocolata
i taronja - 18
Púding de xocolata
i caramel - 20

22

PA DE PESSIC DE VAINILLA

Pastís de llimona
i llavors de rosella - 26
Plum cake
de fruita gebrada i
panses al rom - 28

30

MUFFINS

Pastís invertit
de peres i anís - 34

36

PA DE PESSIC DE XOCOLATA SENSE FARINA

Verrines Selva Negra
- 40

42

PA DE PESSIC D'AMETLLA

Pastís
d'ametlles, pistatxos
i gerds - 46

48

PASTA CHOUX

Éclairs de xocolata - 52
Crullers francesos - 54

56

PASTA DE FULL

Pastís Tatin de poma
i canyella - 60

62

PASTA TRENCADA DOLÇA

Quadrats d'albercoc
i coco - 66
Cors de gingebre - 68

70

MASSA BÀSICA PER A PASTISSOS

Pastís rústic
de nabius - 74
Pastissos d'avellanes
i xocolata - 76

78

BRIOIX

Cinnamon Rolls - 82
Dònuts - 84

86

CRUMBLE

Crumble de préssec
i gerds - 90
Verrine de llima
i cacau - 76

94

COOKIES

Sandvitx de gelat - 98

100

PASTA CIGARETTE

Cilindres de xocolata
blanca i gerds - 104

106

MERENGA SECA

Pavlova de mascarpone
i fruites del bosc
- 110

112

MERENGA ITALIANA

Cupcake Hit Hat - 116
Mousse de llimona - 118

120

MACARONS

Pastís d'avellanes
i xocolata - 124

126

CREMA PASTISSERA

Pastís de crema
i plàtans - 130

132

FLAM

Pastís especial de crema
cremada - 136

138

CREMA ANGLESA

Illa flotant - 142
Carlota de coco
i pinya - 144

146

CREMA DE MANTEGA

Cupcakes de cafè - 150

152

PASTÍS DE FORMATGE

Minipastís de mató,
figues i mel - 156

158

MOUSSE DE FORMATGE

Trifle de pastís de
formatge i maduixes - 162
Tiramisú - 164

166

MOUSSE DE XOCOLATA

Verrines de xocolata i
fruita de la passió
- 170

172

CREMA DE FRUITES

Lemon pie - 176

178

TRUFA

Rotlle de xocolata
i maduixes - 182

184

Índexs

188

Notes



INTRODUCCIÓ

Aquest llibre és una valuosa eina perquè t'iniciïs en el món de la pastisseria. Hi aprendràs a elaborar 26 receptes bàsiques, que tot amant d'aquesta dolça especialitat ha de dominar i a partir de les quals podràs fer una infinitat de pastissos, dolços i postres.

Cada recepta bàsica està acompanyada per altres receptes, més específiques i complexes, que t'ajudaran a aprendre com emprar-les, i et donaran les bases necessàries perquè puguis crear dolços, variant-les i combinant-les entre elles. El nostre objectiu és que et diverteixis creant.

Fes servir aquest llibre com un instrument per aprendre l'art de la pastisseria. Elabora cada recepta base tantes vegades com calgui, fins que en dominis la tècnica a la perfecció. Veuràs com a partir d'aquestes receptes començaran a néixer en tu infinitat de receptes diferents, com un arbre que veu créixer les seves branques.

Nota: en les receptes en què calgui fer servir el forn, l'escalfor que es fa servir és inferior i superior i amb el ventilador connectat. Si el teu forn no té ventilador, tingues en compte que el temps de cocció serà una mica més llarg.



1

PA DE PESSIC GENOVÈS

Aquest pa de pessic s'elabora sense cap tipus de llevat; la seva textura airejada es deu a la gran quantitat d'ous muntats que porta. Aquest batut d'ous i l'absència de matèria grassa en la composició, el fan molt flonjo. Com que té molta elasticitat, és ideal per elaborar planxes que es poden enrotllar i fer-ne braços de gitano.

A partir d'aquesta recepta base pots elaborar les receptes següents:

Melindros
amb **xocolata**

Tiramisú

Rotlle
de **xocolata**
i maduixes

Carlota
de **coco i pinya**

RECEPTA BASE

Ingredients

1 pastís

4 ous

150 g de sucre

200 g de farina

PA de PESSIC GENOVÈS

PREPARACIÓ

Escalfa el forn a 180 °C.

Tamisa la farina i reserva-la.

Posa a muntar els ous amb el sucre a la batedora (10-12 minuts) fins que aconseguis una barreja molt escumosa i blanquinosa i el sucre quedi totalment dissolt. Ha de quedar a punt de lletra o punt de cinta; és a dir, que quan l'aixequis una mica amb la cullera o amb el batedor i la deixis caure, es formi una mena de cinta que deixa rastre.

Quan aconseguis el punt idoni, afegeix-hi la farina tamisada; ho has de treballar a mà amb una espàtula i amb moviments circulars. Vés amb compte que el batut d'ous no perdi consistència.

A continuació, aboca-ho en un motlle de 20-22 cm untat amb mantega i empolsat amb farina i cou-ho 30 minuts aproximadament. Per comprovar que està cuit, pressiona'n la superfície amb el dit; si el pa de pessic recupera la forma inicial ja és a punt, però si el dit hi queda marcat significa que encara li falta cocció.

Passat aquest temps, treu-lo del forn i espera uns minuts perquè perdi una mica l'escalfor abans de desemmotllar-lo.

Si ho prefereixes...

Si el vols fer de xocolata, substitueix 60 grams de la farina per cacau pur en pols.



RECEPTA DERIVADA

Especials per a un berenar d'hivern, que agradarà tant als menuts com als grans. Aquests petits dolços també són la base per a infinitat de postres: tiramisú, carlota, zuppa anglesa i molts d'altres.

INGREDIENTS

30 melindros

Per als melindros:

1 recepta de pa de pessic genovès (p. 10)
quantitat extra de sucre glas

Per a la xocolata calenta:

80 g de xocolata
40 g de sucre
15 g de midó de blat de moro
1 cullerada de cacau pur
500 ml de llet
1 cullerada de mel

Melindros amb xocolata

PREPARACIÓ

Escalfa el forn a 200 °C.

Elabora la massa de pa de pessic genovès segons les indicacions de la pàgina 10.

Posa la preparació dins una mànega pastissera amb broquet rodó llis i estén damunt una safata amb paper sulfuritzat tires de massa de 10 cm de llargada.

Empolsa'ls amb sucre glas per formar-hi una crosta cruixent i forneja'ls durant 5 o 6 minuts.

Deixa'ls refredar abans de servir-los.

Elaboració de la xocolata calenta: barreja el sucre amb el midó i el cacau, així el sucre trencarà tots els grumolls que pugui tenir el midó. Afegeix-li 100 ml de llet, dissol-lo bé i reserva-ho. Disposa la resta de la llet amb la mel en una cassola i porta-ho a ebullició. Quan arrenqui el bull, incorpora-hi la barreja de llet i midó i continua la cocció, sense parar de remenar, fins que s'espesseixi. Retira-la del foc, afegeix-hi la xocolata finament ratllada i remena-ho tot enèrgicament fins que la xocolata es dissolgui gràcies a l'escalfor de la llet.

Ja pots servir-la acompanyada dels melindros.





2

PA_{de} PESSIC de XOCOLATA

Un bàsic que no pot faltar entre les teves receptes. Aquesta versió és molt esponjosa i humida, i com que està feta amb cacau pur té un gust molt intens.

La pots fer com a base per a qualsevol pastís, *cupcake*, i fins i tot per a postres!

A partir d'aquesta recepta base pots elaborar les receptes següents:

***Pastís
de xocolata
i taronja***

***Púding
de xocolata
i caramel***

***Cupcake
Hit Hat***

RECEPTA BASE

Ingredients

1 pastís o 24 cupcakes

180 g de mantega

320 g de sucre morè

4 ous

200 g de farina

70 g de cacau pur

2 culleradetes

de llevat químic

140 ml de llet

140 g de nata per muntar

PA de PESSIC de XOCOLATA

PREPARACIÓ

Escalfa el forn a 180 °C.

Tamisa la farina, el cacau i el llevat i reserva-ho.

En un bol gran, bat la mantega a textura pomada amb el sucre fins que blanquegi i sigui molt cremós. Incorpora-hi els ous d'un a un i bat-los bé entre cada addició. Continua afegint una tercera part dels sòlids tamisats i incorpora'ls bé sense batre gaire. Finalment, afegeix-hi la meitat de la llet i continua intercalant sòlids i llet fins a acabar.

Elaboració d'un pastís:

Unta amb mantega i enfarina un motlle per a pastissos de 24 cm de diàmetre aproximadament i aboca-hi la preparació. Cou-lo uns 40 minuts o fins que, en punxar-lo amb un ganivet, surti net. Quan el retiris del forn, espera uns minuts perquè perdi una mica l'escalfor abans de desemmotllar-lo.

Elaboració de cupcakes:

Disposa motlles de paper especials per a magdalenes en un motlle amb cavitats per a *muffins*. Omple dues tercers parts de cada motlle de paper amb la preparació i forneja-ho entre 18 i 20 minuts.

