

*PETITA REBOSTERIA
CURS 2009-2010*

*1cfc / 2cfc
IES GCC
(I Part)*



Pastes de Te

Ingredients:

250grams de sucre en pols

2 Ous sencers

500 grams de mantequilla

1000 grams farina fluixa

Elaboració:

- 1- Amasar el sucre els ous i el greix.
- 2- Passar la farina per un cedàs i afegir-la a la massa.
- 3- Laminar amb el corró ,tallar.
- 4- Decorar
- 5- Coure a forn fort (200°C)

Pâte a Cigarette.

100 grams de mantega empomada.

100 grams de sucre en pols

110 grams de blancs d'ou

100 grams de farina colada.

Elaboració:

Mesclar en aquest ordre sense batre enèrgicament . Coure com a teules.

DORAYAKI:

DORAYAKI; un dolç que porta de cap a en Doraemon.

Per la massa (per 4 o 5 dorayaki): 100 g farina, 2 ous, 50 g sucre, 1 cullerada mel, mitja cullerada llevat en pols, 80 ml d' aigua.

Elaboració: tamisar la farina i el llevat junts. Batre l'ou i seguidament se li afegeix el sucre i la mel,

barrejant-ho suaument, tot seguit hem d'afegir-li la farina i el llevat i en darrer lloc, i poc a poc, l'aigua. Deixarem reposar-ho durant 30 minuts a temperatura ambient.

Coure en forma de cercle dins una pella i com si fèssim creppes, però d'aproximadament de 10 cm de diàmetre; en començar a bombollejar, donar la volta i deixar coure uns minuts més.

Pel farciment anko: 100 g mongetes vermelles azuki, 80 g sucre, 4dl. d' aigua i un poquet de sal.

Elaboració: Les mongetes vermelles azuki, després de rentar-les es deixen una nit en l'aigua. S'escorren be i amb els 4 dl. d' aigua es posen a coure a foc fort fins que arrenqui a bullir. Una vegada que bulli, anirem escumant i



ho deixarem coure una hora remenant de tant en tant. Si mentre es cuina li falta aigua, se li afegeix, esperar fins que la mongeta estigui tova, se li agrega el sucre i la sal, barrejar aixafant la mongeta. Vigilar bé aquesta pas ja que en aquest moment es pot cremar.

Si ens agrada més dolça, ni podem afegir més sucre. Es col·loca l'anko entre dues peces de massa cuita. També es poden omplir de crema de xocolata.

Bona setmana i ens trobam aquí dintre de set dies
Bon profit.

Juan A. Fernández



Brownies

Ingredients :

1/2 tassa de mantquilla (125 ml)

1 tassa de sucre (250 grams)

1 culleradeta de vainilla en pols

2 ous

1/2 tassa de farina (125 grams)

1/3 de tassa de cacao (80 grams)

1/\$ de culleradeta de llevat en pols.

Un poc de sal

125 grams d'anous picades.

Elaboració:

Encalentir el forn a 180°C. Untar amb mantquilla un motllo de 22 x 22 x 2cm d'alt aproximadament.

Empastar la mantquilla el sucre i la vainilla. Afegir-hi el ous i mesclar-ho tot be.

Apart mesclarem la farina, al cacao, el llevat, la sal i li afegirem la mescla dels ous. Afegir-hi en aquest punt les nous picades. Posar aquesta pasta dins el motllo i enforar uns 25 minuts. Comprovar el punt de cocció i deixar refredar dins el motllo. Servir tallat a quadrats. Es pot guarnir amb una salsa de xocolata.