

# NEW YORK ROLLS



## Massa de fulls

1 kilo de farina forta

5dl d'aigua

Unes gotes de llimona o vinagre

Un polsí de sal

50 grams de saïm

1 kilogram de mantega per al laminat

## Massa de croissants

500 grams de farina de força

10 grams de sal

50 grams de sucre

25 grams de saïm  
1 ou

50grams de llet

220 grams de aigua

30 grams de llevat

250 grams de margarina pel laminat.

El primer que cal fer és el pastó, és a dir, la massa. Per això es col·loca la farina sobre la superfície de treball, es fa un forat al centre i s'hi aboca l'aigua, la sal i el saïm cremós i l'àcid . També el llevat si feim massa de croissants

Treballam fins que quedi homogènia i aleshores embolicam aquesta pasta en paper film (perquè no es ressequi) i la deixam reposar a la nevera durant un mínim d'una hora (preferiblement dues).

Passat aquest temps, es treu la massa, es col·loca sobre una superfície empolvorada amb una mica de farina i s'estén amb un corró en forma de creu. Molt important és que deixem una mica més de massa al centre que a les ales de la creu.

Ara col·loquem el bloc de mantega al centre (que haurem tret de la nevera 15 minuts abans), sobre l'engruixament, i doblegem les ales de la creu cap a l'interior, col·locant-les sobre la mantega (com si estiguéssim embolicant un paquet).

Cobrim bé la mantega (que quedi completament tancada), retiram l'excés de farina amb una brotxa i comencem a treballar la massa.

Per estirar-la, com que la mantega estarà lleugerament dura, colpegem el paquet suau i lleugerament amb el corró fins que ens sigui possible estendre'l. Sempre en una sola direcció i treballant ràpidament, fins a aconseguir un rectangle.



Ara començam amb els dobles o voltes. Podem alternar el tipus de voltes entre senzilles i dobles, però el més aconsellable és fer voltes senzilles. En total 5 voltes anirà bé.

Estiram la làmina de pasta de full sobre la taula i tallam a tires iguals de l'amplada una mica menys del motlle que utilitzarem (un cercle dels d'emplantar). Uns 3 cm d'ample.

Preescalfem el forn a 200° C calor amunt i avall.

Enrotllam sobre si mateix la primera tira, segons s'acaba la hi aferram l'inici de la següent i seguim enrotllant. Enrotllam sobre si mateix tira a tira

Un cop fets els rotllos, col·locam paper de forn a la safata que utilitzarem i posam també paper al cercle enganxat a la paret.

Col·locam els rotllos dins dels motlles. Col·locam els rotllos dins dels motlles.

Pintam tota la superfície de la pasta de full amb ou batut.

Col·locam un platet damunt de cada motlle amb la intenció que la pasta de full no es deformi i surti cap amunt.

Ficam al forn durant 30 minuts a 160 graus. Passat aquest temps cuinam 15 minuts més a 180°C.

Deixam que es refredin abans d'omplir amb la crema

Podeu emplenar-les del que més us agradi, qualsevol crema de fruits secs, de melmelada, de nutella...

Amb ajuda d'una màniga pastissera i una boquilla llarga i estreta punxam la pasta de full en diversos punts introduint la crema que hagueu triat.

Els col·locam en vertical i només queda decorar-les per dalt i li col·locam uns fruits secs, o fruites vermells



# CRONUTS.



60 ml de llet

65 ml d'aigua calenta

10 grams de llevat

150 gr de mantega freda

125 gr de farina de blat

125 gr de farina de força

30 gr de sucre glas

1/2 culleradeta de sal

Per decorar:

sucre avainillat

crema pastissera per emplenar (opcional)

## Elaboració

Posau en un bol la llet i l'aigua i mesclau-ho be. Incorpora-hi el llevat i ho dissols.

Talla la mantega freda a daus i posa-la en un tassó de batedora juntament amb la farina de blat i la farina de força. Tritura-ho tot fins a obtenir una massa farinosa.

Posa aquesta massa al bol de la llet, afegeix el sucre glas i la sal i mescla-ho tot. A continuació, posa la massa sobre una superfície enfarinada i pasta fins a obtenir una mescla homogènia.

Posa la massa en un bol, tapa-ho amb paper film transparent i deixa-la reposar durant 2 hores.

Passat aquest temps, col·locau la massa en una superfície enfarinada i estirau-la amb ajuda d'un corró fins que quedi un rectangle amb el doble de llarg que d'ample i un gruix aproximat d'1 centímetre.

Doblegau la massa al llarg en tres parts de la següent manera: agafa un dels extrems curts i doblega'l de manera que arribi fins al centre de la massa. Després, fes el mateix amb l'extrem oposat. Ara, doblega la massa per la meitat i pasta amb el corró. Gireu la massa 90° i repetiu l'operació dues vegades més.

Cobriu amb paper film transparent i deixa-la reposar al frigorífic 4 hores com a mínim (es pot deixar tota la nit).



Estén la massa i amassa-la amb el corró fins que tingui 1/2 centímetre de gruix.

Talla la massa a porcions amb l'ajuda d'un tallapastes rodó, de manera que tinguin forma de berlina (un cercle de massa amb un forat al centre).

Col·loca les porcions de massa en una superfície enfarinada i cobreix-les amb un drap de cuina net. Deixa-ho reposar durant 1 hora a temperatura ambient, perquè augmenti el seu volum.

Per fregir-los, poseu oli d'oliva en una paella i quan estigui calent, afegiu-hi les berlines (poques alhora) i deixeu-les 2 minuts per cada costat, fins que quedin inflades i daurades. Escorreu-les sobre paper absorbent per eliminar l'excés d'oli. Empolvora per sobre el sucre avainillat abans que es refredin.

Per al farciment:

Si vols omplir-los, posa la crema pastissera en una màniga amb boquilla petita i introdueix-la a la berlina (en 5 o 6 punts diferents). També es pot tallar la berlina per la meitat amb un ganivet de serra i farcir-la amb la crema pastissera.

Es pot decorar les berlines amb xocolata fosa per sobre o un glacejat.



# CRESPELLS

Els crespells són unes pastes típiques de Mallorca compostes , principalment, de mantega o saïm, ous , sucre , farina fluixa i líquid que bé pot ser aigua. o suc de taronja, per exemple.

Es consumeixen per les Festes de Pasqua de Resurrecció i malgrat són conegudes a totes les illes, el nom "Crespell" no fa referència sempre al mateix tipus de pasta, així trobam que els "crespells" a Inca són unes coques de massa fermentada , també típiques de la mateixa festivitat .

És tradicional trobar receptes de crespells amb el nom de la família propietària o creadora de la recepta.

Ingredients:

1 quilogram de farina. , 4 rovells d' ou, 300grams de saïm, 600 grams de sucre, 250 grams d'aigua, 250 grams, d'oli de gira-sol, 175 grams suc de taronja i llimona rallada al gust.

Elaboració:

Mesclar tots els ingredients, fins aconseguir una massa homogènia i que no s'aferra a les mans

El saïm es pot fondre.

Estirar , tallar i coure al forn a 190°C uns 5 minuts.



## Tria productes de forn i pastisseria

mona de pasqua



panada



rubiol



crepell



cocarroi





# Rubiols

125 grams de saïm

100 grams de sucre

20 grams d'oli d'oliva

60 grams de suc de taronja

1 rovell d'ou

25 grams de vi dolç

500 grams de farina

Farcit:

200 grams de brossat

40 grams de sucre

Llimona rallada

Canyella pols



# Panades

## PANADES DE XOT I CABELL D'ÀNGEL. ( per a 12 panades)

Per a la pasta:

250 grams d'oli d'oliva, 250 grams d'aigua, 125 grams saïm de porc, 1 rovell d'ou , sal i la farina fluixa que agafi.

Pel farcit:

800 grams de carn de xot , bocinets de xuia salada, 150 grams de cabell d'àngel, sobrassada a pessics, moraduix, sal , pebre bo i oli d'oliva.

Pastau tots els ingredients de la massa, i formau les cassoletes per a la carn (pensau a reservar pasta per a les tapadores).

Tallau la carn a daus , assaonar, posau-hi unes gotes d'oli i les fulles de moraduix. Afegiu-hi el cabell d'àngel . Ompliu les panades i repartiu-hi la xuia i la sobrassada.

Tòrcer les puntes en la forma clàssica per a travar les tapadores. Foradar aquestes, un poquet, amb una forqueta; per que surti el vapor de dintre durant el procés de cocció, que serà a 190°C uns 20 minuts ( segons la mida).



# Florones Castellanos



**Ingredients:**

6 ous

1/2 litre d'aigua bullida amb llavors d'anís ( o llimona rallada)

1/4 de kilo de farina fluixa

Opcional 1/4 litre de llet.

Se bat tot fins aconseguir una mescla lleugera.

Posarem abundant oli de girasol dins un pella o cassola fonda.

Posarem el motlles dins l'oli fins que sigui ben calent.

Treurem el motlle de l'oli i el posarem dins la mescla fins uns 2 mm per davall del borde del motlle, per a que s'amolli fàcilment la forma dins l'oli.

Seguidament el tornam a posar dins l'oli ben calent i el fregirem fins que s'amolli el florón.

Un cop daurats els treurem, es escorrerem i els empolsarem de sucre i canyella.

## TEJAS

½ litro de claras de huevo, ½ kg de harina,  
½ kg de azúcar, ½ kg de mantequilla  
fundida.

Batir las claras hasta conseguir un merengue espeso, incorporar el azúcar, mezclar suavemente con la harina y por ultimo mezclar con la mantequilla derretida(no caliente) hasta conseguir la pasta final. Calentar el horno fuerte, engrasar con mantequilla la placa ibili y meterla en el horno para calentarla, volver a sacar la placa y untar porciones de masa con una cuchara, hornear hasta dorar(cuidado, tarda muy poco) , retirar y dejar enfriar.





## **Donuts (Recepta de Manuel Molina)**

**Massa mare:** 140 grams de farina de força, 90 grams d'aigua tèbia i 3 grams de llevat fresc de pa.

**Ingredients per a la massa:** 20 grams de llevat, 15 grams de llet, 30 grams de sucre, 150 grams de farina de força, 5 grams de sal, 4 rovells d'ou, 60 grams de mantega, oli de girasol per a fregir o un oli d'oliva molt suau.

**Elaboració:** En primer lloc empastarem tots els ingredients de la massa mare i la deixarem reposar un parell d'hores a temperatura ambient o fins que tripliqui el seu volum. Passat aquest temps encalentiu lleugerament la llet i dins ella dissolem els 20 grams de llevat. A aquesta crema li afegirem els ous i la mantega fosa i ho mesclam bé. Ara li afegim els sòlids (farina, massa mare, sal i sucre). Ho treballam bé i ho deixam reposar 30 minuts.

Passat aquest temps tornam a treballar la massa i l'estiram damunt una palangana de forn amb una gruixa d'un centímetre i tallam dos cercles concèntrics de la mida que volguem per als donuts.

Deixam tovar i un cop tovats, i amb cura, els fregim dins oli ben calent. Un cop fregits deixam escórrer l'oli i ensucram bé.

Una vegada que tenim els donuts fets podem preparar la cobertura per a la seva decoració i donar-lis un acabament més professional.

