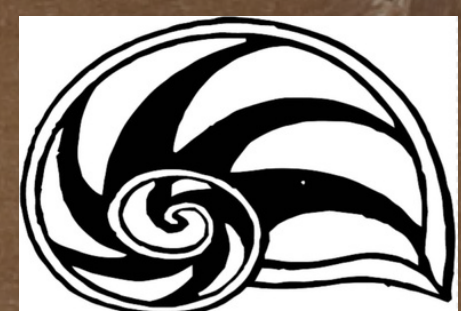


RECEPTES DOLCES

RESTAURANT BEN CUINAT 2022-2023





MOUSSE DE XOCOLATA NEGRA I CRUMBLE DE TARONJA I SORBET DE FRUITS VERMELLS

Ingredients per a la mousse de xocolata: 2 fulles de gelatina, 150 grams de xocolata negra, 120 grams de llet, 225 grams de nata muntada.

Bulliu la llet i hi disolveu a dintre la gelatina. Picareu la xocolata i sobre ella hi afegiu la llet calenta. Mesclau be i deixau refredar fins als 27°C. Ara afegirem la nata muntada amb compte. De forma que la xocolata es vagi refredant i la nata no s'encalenteixi massa. Conservar en fred fins l'hora de servir. Es poden servir en un tassó de vidre. Però també es pot optar per altres presentacions.

Ingredients crumble de taronja: 250 grams de farina, 250 grams de mantega pomada, 250 grams de sucre en pols, 190 grams de pols d'ametlles, 1 ratlladura de taronja molt .

Mesclau tots els ingredients en un bol fins que la massa estigui homogènia. Sobre un paper de forn anau col·locant trossets d'aquesta massa sense necessitat de donar-li cap forma en especial. Deixau reposar ara almenys 2 hores a temperatura ambient.

Coure al forn a 160 °C. fins que estiguin daurats, remenant de tant en tant; ha de quedar la pasta desfeta. Deixarem refredar i conservarem en un lloc sec. Ara ja podeu acabar el tassó de xocolata amb una cobertura cruixent de crumble



PAVLOVA AMB TARONGES

Ingredients:

3 blancs d'ou, 1 pessic de sal, 1 tassa de sucre, 1 cullerada de maizena, 1 cullerada de suc de llimona, 1 i 1/4 tassa de nata, 1/2 tassa de sucre pols, 1/2 kg de fraules o gerds

Elaboració:

Per fer la Pavlova, el primer pas que has de fer és preescalfar el forn a 150 ° C i a continuació cobreix una safata per enforar amb paper sulfuritzat o paper de forn.

Al paper dibuixa un cercle d'aproximadament 23 centímetres de diàmetre.

Pren un recipient gran i dins d'aquest bat els tres blancs d'ou fins a arribar a punt de neu. En forma gradual, afegeix 3/4 de tassa de sucre, a poc a poc afegeix-la sense deixar de batre.

Mescla el restant del sucre amb la maizena a la merenga i, en petites quantitats afegeix gradualment el suc de llimona i amb una espàtula, escampa la merenga dins del cercle que havies dibuixat anteriorment al de forn . Aquest cercle de merenga hauria de tenir un centímetre de gruix.

Col·loca la resta de la mescla en una mànega i amb aquesta fes cercles al voltant del cercle que has realitzat a el pas anterior. Has de fer cercles amb la merenga de forma que quedi una mena de conca no gaire profunda. Forneja a 150 ° C per una hora i després apaga el forn, però encara no treguis la merenga, deixa-ho allà per 30 minuts més.

Quan la merenga refredi, hauria de quedar dur per fora i lleugerament humit per dins.

En un recipient gran mescla la crema de llet i mitja tassa de sucre en pols i bat fins que la mescla espesseixi. Decora la merenga amb aquesta crema i, finalment, decora amb les fruites que hagis triat .



MENÚ 10/11/22

PRIMERS

Ensalada vegetal

Sopa de musclos al curri

SEGONS

Rajada amb bearnesa de fonoll marí

Ballotine de pollastre

POSTRE

Pavlova amb crema anglesa de taronges de Sóller

15€



CAFÈ GOURMAND

Menú

Entrants

Ensalada caprese

Canelons de verdura i gambes

Plats Principals

Salimboca de salmó amb puré de tòfona

Ossobuco a la milanesa

Postres

Cafè gourmand

Chef Miquel Sureda

15 euros

Dijous 17 de novembre de 2022

RED VELVET AMB ESCUMA D'AMETLLES

RED VELVET

Ingredients: 115 grams de mantega, 300 grams de sucre, sal, essència de vainilla, 2 ous, 240 ml de llet, 15 ml de suc de llimona, colorant vermell, 1 cullerada de bicarbonat i 1 cullerada de vinagre.

Començarem encalentint el forn a 165°C amunt i avall.

En un bol posem la mantega (115 grams) a temperatura ambient, pomada.

Afegim el sucre (300 grams) i una mica de sal, sucre avainillat o essència de vainilla (1 culleradeta o 5 grams). Mesclam tot una mica amb la batedora o amb les varetes. A continuació afegim els ous (2 grans) i batem durant 10 minuts. És el que s'anomena realitzar un cremat o blanquejat. Es tracta d'incorporar aire a la mescla perquè pugi al forn durant la cocció.

Després, mesclam en un recipient 240 ml de llet sencera a temperatura ambient i una cullerada de suc de llimona (15 ml). Ho mesclam bé deixam que reposi uns 10 minuts. Passat aquest temps ens hauria d'haver quedat una mena de iogurt líquid. Això s'anomena "buttermilk"

Afegim el 'buttermilk' a la mescla emulsionada de sucre i ous. Finalment, afegim el colorant alimentari vermell (1/2 culleradeta) i la farina tamisada (250 grams) i batem amb la batedora. Aquest cop cal fer-ho poc i suaument perquè la massa no perdi l'aire que vam aconseguir al principi perquè sinó no ens pujaria.

Així doncs ara incorporam el bicarbonat (1 culleradeta) i de seguida li afegim vinagre blanc (2 cullerades). El vinagre, a més d'impulsar ens conservarà el color durant l'enfornat. Mesclam bé amb les varetes.

Col·locam la massa en un motlle de 24 cm de diàmetre. S'enforna a 165°C a mitja alçada i durant 50 o 55 minuts.



ESCUMA D'AMETLLES

Escuma gelada d'ametlles

Ingredients : 10 grams de gelatina “ de coa de peix”, 80 grams d'ametlles torrades i en pols., 180 grams de blanc d'ou , 180 grams de sucre, 550 grams de nata al 36%.

Mesclau la nata i les ametlles torrades i deixau reposar el preparat 12 hores. Mesclau la gelatina esmicolada i el blanc d'ou i procediu igual que el preparat anterior, deixant-lo reposar el mateix temps.

Passat aquest temps encalentiu suaument el blanc d'ou per dissoldre la gelatin , fora del foc afegim el sucre i tornam a coure uns minuts sense que arrenqui el bull; per després emulsionar el preparat per pujar els ous a punt de neu i rebaixar la temperatura fins a 27°C, moment en que ja el podrem mesclar amb suavitat amb la nata que haurem muntat a ma amb les ametlles i deixar-lo 12 hores dins el congelador amb el motlle desitjat.

Menú del dia

PRIMERS

BANDERILLES

PORRUSALDA

MONGETES AMB SAGRAMENTS

SEGONS

LLUÇ AMB SALSÀ VERDA

SUKALKI

POSTRES

MINI RED VELVET AMB COULIS
DE FRUITES I ESCUMA GELADA
D'AMETLLES

CHEF LAURA BONET

PREU 15 EUROS

DIJOURS 24 DE NOVEMBRE DE 2022



CREMÓS DE IOGURT AMB BRILLO DE CIRERA I FESTUCS

Cremós de iogurt grec

- 110 grams de formatge crema
- 200 grams de iogurt grec
- 225 grams de xocolata blanca
- 6 grams de fulles de gelatina
- 50 grams de llet
- 180 grams de nata per muntar
- 0'5 grams de sucre vainillat.

Galeta de pistatxo

- 125 grams de mantega en pomada
- 116 grams de sucre
- 2 ous L
- 333 grams de farina fluixa
- 50 grams de Maizena
- 16 grams de bicarbonat
- 2 grams de sal
- 166 grams de pistatxo pelat torrat i triturat.

Bany de cirera

- 375 grams de polpa de cirera
- 20 grams de sucre blanquilla
- 20 grams de sucre invertit
- 12 grams de fulles de gelatina
- 14 grams de suc de llimona.

Elaboració

Cremós de iogurt grec

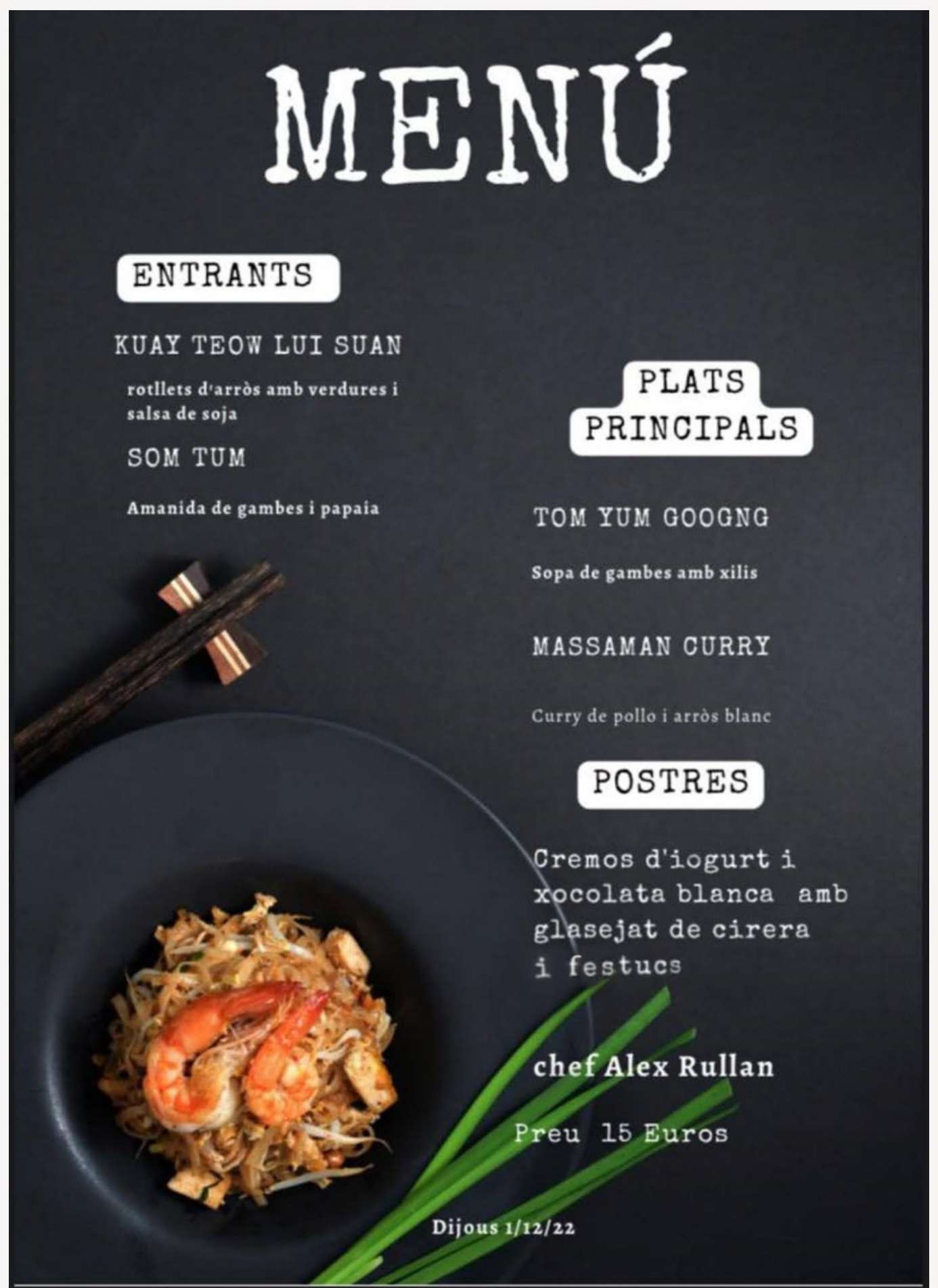
Mesclam el formatge crema i el iogurt fins que la barreja quedi homogènia. Reservem a un bol. En un cassó posem la llet a bullir i afegim les fulles de gelatina prèviament hidratades, mesclam i afegim a la mescla anterior. Fonem la xocolata blanca al microones i afegim. Semi-muntem la nata amb les varetes i afegim amb moviments envoltants a la mescla anterior, finalment, afegim el sucre vainillat i col·loquem en motlles de semi-esfera. Congelem a l'abatidor.

Galeta de pistatxo

Mesclam la mantega en pomada amb el sucre al robot a velocitat forta. En un bol mesclam la farina, la Maicena, el bicarbonat i la sal. Incorporam un ou i la meitat de la barreja seca. Incorporam el segon ou i l'altra meitat de la barreja seca. Incorporam el festuc triturat. Quan la mescla estigui homogènia estiram entre Silpat i paper de forn amb ajuda d'un corró, donant un gruix d'uns 3 mm. Tallam la galeta amb ajuda d'un tallapastes i retiram l'excés de massa. Enfornam a 170° C amb aire durant 7 minuts. Retiram i reservam.

Bany de cirera

Mesclam tots els ingredients menys la gelatina, portam a ebullició i incorporam les fulles de gelatina prèviament hidratades. Deixam temperar abans d'aplicar el bany.



CREMÒS DE IOGURT AMB BRILLO DE CIRERA I FESTUCS



NADAL '22

TORRÓ DE MASSAPÀ-CREMA

Elaboració: PES TOTAL: 5650 gr. Sòlids 87%. Humitat 13%

Ingredients:

Sucre 1650 grams i aigua 750 grams (Tot això fent un xarop a 113°C)

Llet en pols 150grams, ous 350 grams, sucre invertit 250 grams (opcional mel), glasa real dura 250 grams, 1 llimona i una taronja rallades.

Ametlla 2250 grams repartida en dues parts al 50%.

Elaboració:

1).Fer el xarop fins a 113°C, escumar-lo be. (aturar la cocció a 111°C)

2) Fer una papilla amb la llet i els ous.(Mesclar-ho bé)

3)Afegir a la papilla el sucre invertit. (Mesclar-ho bé)

4) A continuació afegir-hi la glasa real. (Mesclar-ho bé)

5) Tot seguit afegir-hi la pell de cítrics rallada. (Mesclar-ho bé)

6) Tornar a posar a coure el xarop realitzat i afegir-hi la papilla i la meitat de l'ametlla. Cuallar com una crema pastissera.

7) Fora del foc i esperant que el preparat deixi de fer fum , però que sigui calent, afegirem la resta d'ametlla, sense deixar de remenar i procurant que el preparat no baixi dels 60^aC abans de posar-lo dins els motlles corresponents. Sabrem que esta llest si amb la ma ho tocam suaument i no s'ens aferra a la pell però continua essent calent.

8) Deixar curar al manco 78 hores i consumir abans de 15 dies. Conservan-lo en un lloc fresc i sec; allunyat de la llum solar, fonts de calor, o d'altres aliments que li puguin transferir olors i sabors. Millor envasar-lo al buit.

NADAL '22 POLVORONS

INGREDIENTS (PER A 45 UNITATS):

400 GRAMS DE FARINA
225 GRAMS DE MANTEGA DE PORC
150 GRAMS DE SUCRE GLAS
2 CULLERADES D'ANÍS
1/2 CULLERADETA DE CANYELLA EN POLS
RATLLADURA DE LLIMONA
FARINA I SUCRE GLAS PER EMPOLVORAR

ELABORACIÓ:

ESCALFA EL FORN A 150 ° C I COL·LOCA LA FARINA SOBRE LA PLACA DEL FORN. ESTÉN AMB UNA ESPÀTULA. INTRODUEIX EN EL FORN I TÒRRA-LA DURANT 6 MINUTS. RETIRA DEL FORN, MESCLA-LA BE AMB L'ESPÀTULA I CUINA-LA DURANT ALTRES 6 MINUTS.

TAMISA LA FARINA I COL·LOCA-LA EN UN BOL. AFEGEIX LA CANYELLA, EL SUCRE, NETEJA EL LLIMONA, ASSECA-LA I RATLLA-LA A SOBRE . AFEGEIX LA MANTEGA I L'ANÍS I PASTA BÉ.

EMPOLVORA EL TAULELL AMB UNA MICA DE FARINA, COL·LOCA A SOBRE LA MASSA, EMPOSA-LA A AMB UN POC DE FARINA I ESTIRA-LA AMB UN CORRÓ FINS A ACONSEGUIR UNA PLANXA DE 1,5 CENTÍMETRES DE GRUIX. AMB UN TALLAPASTES RODÓ TALLA ELS POLVORONS I COL·LOCA'LS SOBRE UNA SAFATA FOLRADA AMB PAPER D'ENFORNAR.

JUNTA LES RETALLADES, EMPASTAL'S DE NOU, ESTIRA'LS I REPETEIX EL PROCÉS.

S'ENFORNA A 170 ° C DURANT 15 MINUTS.
DEIXA REFREDAR, S'EMPOLVORA AMB SUCRE GLACÉ I SERVEIX ELS POLVORONS.



NADAL '22 NEVADETS

INGREDIENTS :

520 GRAMS DE FARINA FLUIXA.
330 GRAMS DE SAÏM.
150 GRAMS DE VI DOLÇ O EN EL SEU DEFECTE VI BLANC O UNA COPA D'ANÍS.
100 GRAMS DE SUCRE POLS
15 GRAMS DE LLEVAT

ELABORACIÓ:

MESCLAR TOTS ELS INGREDIENTS FINS A ACONSEGUIR UNA PASTA HOMOGÈNEA.
ESTIRAR FINS A LA GRUIXA DESITJADA I COURE A 210°C.
UN COP CUITS PASAR-LOS PER SUCRE EN POLS.



(II)

SAÏM 370 GRAMS
PEDRO XIMENEZ 100 GRAMS
BRANDY 20 GRAMS
FARINA FLUIXA 640 GRAMS
IMPULSOR UNA CULLERADA
SUCRE ANTIHUMITAT 100 GRAMS

ELABORACIÓ

PREESCALFAR EL FORN A 180 °C.
MESCLAR AMB PALA EN UNA BATEDORA EL SAÏM, EL SUCRE I ELS LÍQUIDS FINS QUE N'HAGI ABSORBIT PART I TINGUI UNA TEXTURA DE POMADA.
TAMISAR LA FARINA AMB L'IMPULSOR I AFEGIR A POC A POC A LA MESCLA.
AMASSAR FINS ACONSEGUIR UNA MASSA HOMOGÈNIA, LLEUGERAMENT TOVA PERÒ QUE NO S'ENGANXI ALS DITS.
ESTIRAR AMB CORRÓ A UN GRUIX DE 1,5 CM O 2 CM.

TALLAR AMB TALLAPASTES LLIS O ESTRIAT.
ENFORNAR 20/30 MINUTS SOBRE PAPER DE FORN AMB PAPER SULFURITZAT.
QUAN ELS NEVADETS ESTIGUIN ENCARA CALENTS, ESCAMPAR-HI SUCRE GLASS ANTIHUMITAT.

NADAL '22 TORRÓ XOCOLATA-ROQUES

ELABORACIÓ:

FONDRE LA XOCOLATA, AL BANY MARIA, EVITANT, PERÒ QUE L'AIGUA ARRENQUI A BOLLIR I EVITANT QUE NO N'HI ENTRI A DINTRE DE LA XOCOLATA.

UN COP ESTIGUI BEN FUSA (35°C) REMENAR, FORA DEL FOC, PER A BAIXAR LA TEMPERATURA (CONVENDRIA ARRIBAR EN EL CAS DE LA XOCOLATA NEGRA ALS 28°C I A LA XOCOLATA BLANCA ALS 25-26°C),

D'AQUESTA FORMA ACONSEGUIREM QUE EL COLOR DEL TORRÓ SIGUI BEN BRILLANT SI NO TENIM TEMÒMETRE PODEM ANAR PROVANT LA XOCOLTA AMB ELS LLAVIS, I L'HEM DE NOTAR TÈBIA PERÒ NO FREDA.

MESCLAR-HI ELS FRUITS SECS PELATS O L'ARRÒS INFLAT.

DISPOSAR-HO DINS MOTLLOS FOLRRATS DE PAPER DE PARAFINA I DEIXAR REPOSAR FINS QUE TORNI FORT.

DESMOTLLAR, EMBOLICAR AMB PAPER I ENCAPSAR.



NADAL '22

MANTECADOS- FLORENTINS

MANTECADOS.

UNA LLIURA DE SUCRE.

UNA LLIURE DE FARINA.

UNA LLIURE DE SAÏM.

EMPASTAR BE, FER BOLLETES I
COURE A FOC FLUIX

FLORENTINS

50 GRAMS DE CREMA DE LLET
200 GRAMS DE SUCRE
100 GRAMS DE SAÏM
150 GRAMS DE GLUCOSA O MEL
250 GRAMS D'AMETLLES PICADES
PELL DE TARONJA FRESCA PICADA

CHOCOLATA PER L'ACABAT

EN UNA PAELLA DE TEFLÓ POSAR TOTS ELS
INGREDIENTS , LA CREMA , EL SUCRE , LA
MANTEGA , LA GLUCOSA , LES AMETLLES I
LEA PELL DE CÍTRIC.

COURE A FOC MIG I ANAR MESCLANT AMB
UNA CULLERA DE FUSTA FINS QUE ESTIGUI
TOT INTEGRAT I REMENAR DURANT UNS 3
MINUTS , FINS QUE ES DESPRENGUI DEL
FONS DE LA PAELLA .

RETIRAR EL FOC , POSAR LA PAELLA
SOBRE UN MARBRÉ I DEIXAR BAIXAR LA
TEMPERATURA , FINS QUE ES PUGUI
MANIPULAR .

QUAN ESTIGUI TEBI PRENDRE PORCIONS I
ANAR FORMANT BOLETES O TALLAR
SEGONS LA MESURA DESITJADA

DEIXAR REPOSAR FINS QUE ES REFREDIN ,
DESPRÉS DESENGANXAR AMB CURA
PERQUÈ SÓN MOLT FRÀGILS.

UN COP FREDS , FONDRE XOCOLATA
COBERTURA, I COBRIR TOTA LA
SUPERFÍCIE LLISA . ACOMODAR EN UNA
SAFATA UN AL COSTAT DE L'ALTRE , FINS
QUE LA XOCOLATA SOLIDIFIQUI .

AMB AQUESTA RECEPTE SURTEN PROP DE
80 PECES

UN COP FREDES I SEQUES ES POSEN EN UN
TAPER, ES PODEN CONGELAR I TREURE PER
DESPRÉS.

OPCIONALMENT PODEU POSAR LES
BOLETES SOBRE UN SILPAT, PAPER
SILICONAT O PAPER MANTEGA SEPARADES
UNES DE LES ALTRES , I COURE A 180 ° FINS
QUE LES VORES COMENCIN A PRENDRE UN
COLOR DAURAT .





NADAL '22 COCA DE TORRÓ DE NEULA MARIES

COCA DE TORRÓ (DE NEULA)

INGREDIENTS:
PARTS IGUALS DE SUCRE I AMETLLA MÒLTA
CANYELLA, ANÍS I L LIMONA.

ELABORACIÓ:
PICAR L'AMETLLA I EL SUCRE (TOT JUNT), VÀRIES VEGADES, FINS A
ACONSEGUIR UNA PASTA OLIOSA. MESCLAR-HI L'AROMA I POSAR-HO
ENTRE DUES NEULES (FER FER AQUESTA OPERACIÓ PODEM HUMIR
UN POC LES NEULES).

GALLETES MARIA .

500 GRAMS DE FARINA FLUIXA
165 GRAMS DE MANTEGA POMADA
165 GRAMS DE SUCRE DE CANYA
1 OU SENCER
5 GRAMS DE LLEVAT QUÍMIC
1 CULLERADA DE VAINILLA

100 ML DE LLET PER A PASTAR (EL QUE AGAFI LA
PASTA FINS QUE ES PUGUI EMPASTAR SEMBLANT A
CREPELLS O ROBIOLS)

COURE A FOC MITJÀ 170°C



NADAL '22 PANELLETS

CATI PONS

Tots els panellets es couen a 260º C., amb el tir obert i sense sola.
Els de sucre de llustre estan uns 5 minuts al forn mentre que la resta estan uns 7 m.
Els panellets de Massapà Basto és millor coure'ls el dia després. També es poden fer tires enrotllades farcides normalment de cireres, codony, cabell d'àngel, meló confitat, rovell dura..., que es pintaran amb vermell abans de enfornar i amb pintura misteri en sortir del forn.

Receptes bàsiques

Massapà comú

Ametlla crua 500 g
Sucre 380 g
Sucre invertit 20 g
Aigua 100 g

Posar l'ametlla en el perol de la batedora, afegir el sucre invertit i el sucre i al mínim deixar que es mescli bé.
Passar a un bol ho prensam bé i ho cobrim amb un film, ho deixam madurar de vigília.

Panellets de pinyons

1 Kg massapà comú
Vainilla

Pinyons.(Es posen en remull en aigua 1 hora abans)

Panellets d'ametlla

S'elaboren igual que els de pinyons però s'arrebossen d'ametlles tallades a bastonets.

Panellets de coco

400 g Coco confitat
100 g Coco ratllat
1 Kg massapà

Es barregen els ingredients i se'ls dona la forma desitjada

Panellets de Yema

1 Kg massapà
100 g vermell
Vainilla

Es volea i es forma un forat al centre que s'omple de rovell clara abans de coure'ls.

Panellets de nata

120 g Nata muntada sense sucre
1 Kg massapà
Vainilla

Panellets de taronja

1 kg Massapà
125 g Taronja Confitada
Pasta de Taronja

Aquests es poden fer en barres i tallar-los en forma de roda o bolejats i ensucrats en forma de croqueta

Panellets d'avellana

1 kg Massapà
100 g Avellana en pols
Vainilla

Es dona forma rodona. Es passen per sucre normal i es posen en llauna. Es clava una avellana.

Panellets de xocolata

1 kg Massapà
150 g Cobertura negra
Vainilla

NADAL '22

RECEPTES BÀSIQUES

ELABORACIONS COMPLEMENTÀRIES

Glasa Reial

150 g sucre glass
1 u clara d'ou
8 gotes suc de llimona

Batre la clara a mig muntar anar afegint el sucre fins aconseguir una textura de llet condensada, afegir el suc de llimona. Si no s'empra al moment conservar en fred.

Sucre invertit

1k sucre
150 g aigua
100 g suc llimona colat

Mesclar i bullir francament

Praliné avellana

200 g d'avellanes torrades
200 g de sucre (podem utilitzar sucre glass directament)
40 g de llet en pols

Per fer la crema praliné en Thermomix , primer feren el sucre glass posant el sucre al tassó i donant-li uns cops de turbo, fins que estigui ben fins. Afegim a continuació les avellanes i la llet en pols i trituram a màxima velocitat.

Baixam la massa de les parets del tassó amb ajuda d'una espàtula, tornam a tancar la Thermomix i batem a velocitat 3 durant uns minuts, fins que l'oli de les avellanes faci de la barreja una pasta oleaginosa, cremosa però consistent.

Trufa crua

1 l nata
300 g cobertura negra
100 g sucre

Fondre la cobertura al bany maria, temperam una mica de nata i la mesclam a la cobertura per donar-li fluides, muntar la nata i quan agafi cos, afegir el sucre acabar de muntar, afegir la cobertura amb moviments envolvents.

Trufa cuita

1 l nata
800 g cobertura negra
150 g sucre
100 g mantega

Fondre la cobertura al bany maria, en un cassó elèctric coure la nata i sucre fins que bulli, afegir cobertura fosa, incorporar la mantega a cubs, mesclar amb batador, volcar sobre un bol o submarí deixant madurar 12 h.

Serveix una vegada temperada com a cobriment i banyat de peces o tartes o muntada com a farciment.

Ganache (trufa cuita)

300 g cobertura negra
250 g nata de muntar

Posar a bullir la nata durant 1 minut movent amb una vareta.

Retirem del foc i afegim la cobertura remenant fins aconseguir una barreja homogènia. A continuació posem la cobertura en el abatidor de temperatura o deixam madurar 12 h.

Un cop tenim la Ganache freda la muntem a màquina o a mà, per omplir, o en aquest cas escudellar amb màniga pastissera i filtre llisa per fer trufes.