



IES Guillem Colom Casanovas.

Previsió de postres per al segon trimestre.



1CFC	2 CFC
Gener	
19- Gató d'ametlles amb gelat de canyella	21-Postre Argentí.
26- Jornada de cuina Romana	28-Profiterols amb salsa de xocolata calenta
Febrer	
2-Biscuit de pastanaga	4-coca de tallades amb iogourt
9-Greixonera de brossat	11-Exquisito postre
16-Tarta de poma (Jordi)	18-Pasta de Fulls amb fruites del bosc i escuma de banana.
23-Tarta de pasta Reial.	
Març	
2-TARTA CUCORBA	4-Strudel a la vienesa
9-Peres en vi moscatell i gelat de mel	11-Plum cake
16- Tarta de xocolata	19-sopar pares
23-Robiols de cabell d'angel i brossat	Gelat de llet
30-Fraules amb pebre verd	Escuma de xocolata blanca i negra
	Tarta Sacher
	Tiramisú
	Mini tartletes de fruita.

Petita rebosteria.: Roques de xocolata. Pastes de te. Coquitos.
Broquetes de poma caramel·litzada (fira).



Plum-Cake.

200 g. de mantega
200 g. de sucre
280 g. d'ou
315 g. de farina
5 g. de llevat químic
un poc de licor
200 g. de fruites encarabassades.

Empomar la mantega i el sucre, pasar-la a la batidora i fer-ho esponjar. Un cop esponjat incorporar els la meitat dels ous. I quan aconseguim una massa homogènea afegir-hi la resta d'ous. Seguir batent.

Preparar el motlles amb mantega fusa i pintats, i un cop sòlida espolvoretjar de farina..

Passar la farina juntament amb el llevat pel sedàs.

Afegir-la a la massa d'ous i mantega, remenant amb suaviatat.

Afegir-hi les fruites passades per farina i tornar a mesclar be.

Omplir els motlles i coure a 160°C fins a la meitat de cocció, que realitzarem el típic tall amb un ganivet banyat en aigua i acabarem de coure

Si es desitja es pot glasetjar: 80 de sucre en pols 20 g. d'aigua, mesclar per fer una papilla densa i pintar el plum-cake. Enfornar a forn molt fulix perquè cristalitzi.



FRESAS A LA PIMIENTA VERDE

INGREDIENTES: 50 gramos de mantequilla, 50 gramos de azúcar, 2 cucharadas de café de pimienta verde en grano, La piel de ½ naranja, 1 decilitro de Cointreau, ½ decilitro de ron, el zumo de 2 naranjas, 250 gramos de fresas

ELABORACIÓN: Fundir la mantequilla en un sauté a fuego lento, añadir el azúcar y cocer hasta conseguir que esto caramelice. Agregar las bolas de pimienta y la piel de naranja cortada en juliana y mantener al fuego durante unos instantes. Flamblear esta mezcla con los licores y dejar reducir un poco, mojar con el zumo de naranja, dejar cocer durante unos minutos y reservar. En el momento de servir, calentar el zumo de naranja aromatizado y agregar las fresas cortadas en cuartos, dejar cocer durante 1 minuto y servir caliente junto con una bola de helado de vainilla o de avellana.



PASTA CHOUX

INGREDIENTES: ½ litro de agua o leche

200 gramos de manteca o mantequilla

300 – 350 gramos de harina floja

8 – 10 huevos

Sal

ELABORACIÓN:

- Calentar el agua o la leche junto con la manteca o la mantequilla hasta que la mezcla hierva.
- Mientras se calienta la mezcla anterior, tamizar la harina.
- Verter la harina al líquido removiendo sobre el fuego lento con una espátula de madera hasta que la masa quede compacta, sin grumos y se desprege del recipiente.
- Dejar enfriar un poco la masa e ir agregando los huevos de uno en uno. Cada vez que se echa un huevo hay que mezclarlo bien con la masa antes de echar otro removiendo con la espátula de madera.
- Escudillar la pasta obtenida sobre una placa de hornear untada con grasa o sobre papel parafinado engrasado.
- Cuando las placas se metan en el horno éste deberá estar a unos 220°C, reduciendo luego la temperatura a 175°C y dejar cocer unos 15 minutos.
- Una vez fríos rellenarlos con la farsa o relleno elegido para la ocasión, siendo adecuados para elaboraciones dulces o saladas.

NOTA: a) Si la pasta choux se quiere freír la fórmula será ligeramente diferente:



IES GCC 2010

½ litro de agua o leche, 150 gramos de manteca o mantequilla, 350 gramos de harina floja, 12 – 14 huevos y sal



IES GCC 2010

Pasta de Fulls amb fruites del bosc i escuma de banana.

Ingredients:

Un pastó de pasta de fulls amb 250 g. de farina.

2,5 dl d'almívar.

200 g. de fruites fresques del bosc.

4 bananes

4 fulles de gelatina-

1 poc de kirsh

300 g. de nata montada

Elaboració:

Realitzau la pasta de fulls de forma habitual, i tallau-la en voul-a-vents romboidals amb la seva tapadora apart. Coure'ls als forn a 185 °C uns 10 minuts.

Posau les fruites del bosc a coure amb l'almívar, amb que realitzarem un coulis (salsa) deixant alguna fruita sencera.

Triturau les bananes i la pasta resultant l'encalentiu amb el licor. Dins aquesta mescla podeu disoldre la gelatina i un cop tèbia la crema, la mesclarem amb suavitat amb la nata montada.

Ompliu les peces de pasta amb aquesta mousse i serviu-la sobre la salsa de fruites del bosc .



IES GCC 2010

Postres cuina romana: Triturar 100 grams de pinyons i 150 d'anous torrades. Mesclar-ho amb 3 cullerades de pebre bo negre, una cullerada de soja (salsa), 250 ml de llet, 3 ous sencers, $\frac{1}{2}$ tassó de vi negre i 2 cullerades d'oli. Posar dins motlles untats i coure al bany maria. Refredar i servir.



IES GCC 2010

Bizcocho de Zanahoria

Ingredientes

- 250 g. de de ralladura de zanahoria
- 4 huevos (claras y yemas por separado)
- Una taza de desayuno llena de azúcar
- Una taza de desayuno llena de harina
- 3/4 de la taza llena de aceite de girasol
- Un paquete entero de levadura química

Elaboración:

En un perol se emulsionan las yemas con la ralladura de zanahoria i el azúcar, hasta que el preparado doble su volumen. Seguidamente añadimos el aceite a chorro fino y la harina mezclada con la levadura (tamizada). Realizamos esta operación mezclando con suavidad.

A parte se montan las claras a punto de nieve y se mezclan con suavidad con el preparado de yemas y zanahoria. Se engrasa un molde de bizcocho (con mantequilla y harina para que no se pegue) y se vierte la mezcla en e! interior.

Se hornea a 180° aprox , con horno pre-calentado por espació de 35 minutos.

Una vez cocido lo desmoldamos i lo dejamos enfriar sobre una rejilla.

**Exquisito postre.**

“Se baten durante unos quince o veinte minutos 10 yemas con 150 gramos de azúcar. Se bate bien estando en un ángulo del fuego con algo de calor, se incorpora después un poco de corteza rallada de limón, y un poquitín también de naranja rallada, y 125 gramos de manteca remojada.

Cuando esta combinación quede bien ligera y espumosa, se le mezclan enseguida todas las claras de las yemas montadas a punto de merengue fuerte.

Se cuece esta espuma en moldes grandes y lisos embatumados de manteca y espolvoreados de harina, se cuece a horno regular durante unos veinte minutos, después de fríos pueden cubrirse con un sabayón de naranja.”

“Sabayón de naranja”

“Con 125 gramos de azúcar, un huevo entero, cuatro yemas, media copa de zumo de naranja con un poco de zumo de limón, una copa de leche antes cocida. Póngase sobre el fuego suave y se bate (...) hasta que aumente más del doble su volumen.”



“Tarta pasta real

Por una libra de almendras molidas una libra de azúcar y doce huevos; de estos huevos se separan ocho claras para el betún, se le añade canela y limón rallado (esto a gusto) se mezcla todo bien. Se unta un molde con manteca y biscuit picado, se le echa la pasta, por encima se le ponen trozos de membrillo, enseguida se mete en el horno que ya se tendrá caliente.

Se sabe que está cocido metiendo una aguja de hacer media; tiene que salir limpia. Al día siguiente se saca del molde.

Betún Para adornar la tarta.

En un cazo se pone un poquito de agua con una barrita de vainilla y 300 g. de azúcar; se baten de antemano las claras a punto de merengue, y cuando el almíbar tiene punto de caramelo se agrega a las claras sin dejar de batirlas, se le añade un poco de azúcar en polvo

Con este betún se adorna la tarta a gusto”

Per tal de que la recepta us sigui més fàcil d'interpretar aquí teniu la llista d'ingredients i les equivalències:

Per a la tarta (tot això ben batut, fins que dobli el seu volum inicial):

1 lliura d'ametlles moltes (400 grams)

1 lliura de sucre (400 grams)

12 ous (12 rovells i 4 blancs ; la resta de blancs són per a la decoració)

Canyella



Llimona rallada

Trossos de codony

Per a folrar el motlle

Mantega i bescuit picat (galetes Maria o magdalenes en pols)

Per al betum de decoració:

300 grams de sucre

Un poc d'aigua

Un poc de vainilla

Sucre en pols

El 8 blancs d'ou que havíem reservat.



TARTA CUCORBA

INGREDIENTES: Para el gató: 550 gramos de almendra en polvo 500 gramos de azúcar

8 huevos

La ralladura de 1 limón

Para el relleno: 1/4 de litro de nata 30 gramos de azúcar

40 gramos de granillo de almendra tostado

Para decorar: 1/4 de litro de nata 50 gramos de azúcar

ELABORACIÓN:

Para elaborar el gató, batir los huevos con el azúcar al calor de una plancha o al baño-maría hasta que triplique su volumen inicial y el batido sea consistente. Mezclar la almendra en polvo a la espuma de huevos y azúcar con mucha suavidad y removiendo sólo lo imprescindible. Poner la pasta en un molde (engrasado y enharinado), repartirla uniformemente por todos los lados y cocer en el horno a 170°C durante 40 minutos aproximadamente.

Para montar la tarta, partir el gató en 2 discos y rellenarlo con la nata mezclada con almendra, taparlo y cubrir esto con nata montada, decorándolo de la manera deseada.



COCA AMB TALLADES "Coca Iogurt"

Recepta antiga de Sóller , probablement cap als anys 40, extreta d'una vella plageta de cuina . la recepta original no portava indicat el procés d'elaboració; així que cada persona pot aplicar el que trobi més adient.

Ingredients:

- 6 ous
- 1 sobre de llevat canari
- 2 iogurts naturals
- 6 mesures de iogurt de farina de força
- 4 mesures " " de sucre
- 2 mesures " " d'oli

Tallades: sobrassada, encarabassat, codonyat.

Elaboració:

Es separen els vermells i els blancs dels ous i es pugen els blancs.

Mentrestant es mesclen la resta d'ingredients, passant-hi en darrer lloc el llevat i després els blancs d'ou.

S'unta de greix un motlle de forn, s'hi aboca la pasta a dins i es posa a coure al forn, abans 'ha d'haver encaientit els forn a uns 160°; després d'uns 2-3 minuts de cocció s'hi col·loquen les tallades, enfarinades per un costat, i empolsades amb sucre per l'altre (la cara superior és la que porta sucre)

S'ha de coure de 35 a 40 minuts comprovant el punt de cocció punxant la coca amb un escuradents o amb una agulla que ha de sortir eixuta.



GATÓ DE ALMENDRAS

(Recollida d'ametlles a Mallorca)

INGREDIENTES:

- 300 gramos de almendra molida
- 5 huevos
- 220 gramos de azúcar
- Ralladura de limón
- Canela en polvo
- ½ sobre de levadura en polvo



ELABORACIÓN:

- Untar un molde de bizcocho con grasa, espolvorearlo de harina y reservarlo.
- Montar las claras a punto de nieve con unas varillas y una vez montadas mezclarles la mitad del azúcar.
- En otro recipiente, batir las yemas con el resto del azúcar al calor de una plancha o al baño-maría hasta que triplique su volumen inicial y el batido sea consistente.
- Mezclar la almendra con las yemas batidas y agregarle la ralladura de limón y la canela, seguidamente mezclarle las claras y la levadura con mucha suavidad y removiendo solo lo imprescindible y escudillar la mezcla en el molde que habíamos preparado anteriormente hasta las $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad.
- Meter el molde en el horno precalentado a unos 160 °C y dejarlo cocer durante unos 40 minutos. Pasado este tiempo comprobar que esté bien cocido pinchándolo con un palillo.
- Cuando el gató esté cocido, desmoldarlo y dejarlo enfriar sobre una rejilla para que no coja humedad.
- Para terminar el gató, espolvorearlo con azúcar en polvo y colocarlo sobre una bandeja con una blonda.



Pastís de brosat Mallorquí

Ingredients:

10 ous sencers

200 g. de sucre

Canyella en pols

1 llimona rallada

1 kilogram de brosat (sense sal)

2 cullerades de nata

mantequilla i sucre per al motlle.

Elaboració:

Dins un recipient gros emulsionau els ous amb el sucre, la canyella i la llimona. Aquest preparat ha de triplicar el seu volum inicial.

Tot seguit podeu afegir-hi el brosat esmicolat, mescalu-ho amb suavitat. Per acabar afegiu-hi les dues cullerades de nata i moldetjau-lo amb els motlles unatats amb mantequilla i sucre.

Coure l'elaboració al forn uns 30 minuts a 170 °C. Heu de deixar refredar el preparat dins el forn.

IES GCC 2010



REBOSTERIA



Peres amb moscatell

Ingredients: 2 peres per persona, la pell d'una taronja i d'una llimona, canyella en branca, pebre bo en gra. moscatell, i 100 g. de sucre per litre de moscatell.

Elaboració: Pelau i treis el cor a les peres. Posau-les dins una olla amb la resta d'ingredients i tapau-les amb el moscatell.

Posau a coure l'olla fins que les peres siguin cuites +/- uns 10-15 minuts. Deixau refredar les peres dins el moscatell, també s'han de conservar dins el líquid.

Es pot acompanyar amb gelat de mel.

Gelat de Mel

Ingredients:

250 gr de llet

125 g de mel

2 rovells d'ou

150 g. de crema de llet (nata)

Elaboració

Posau a bullir la mel i la llet. Apart podeu montar els rovells d'ou fins que dupliquin el seu volum inicial. Tot seguit podeu afegir als ous la nata i posteriorment la llet i la mel tèbies i ho mesclau tot amb suavitat. Ara ja es pot passar a la geladora.

IES GCC 2010



REBOSTERIA



Robiols de Brossat.

Medio kilo de harina.

2 huevos

Un poco de aceite.

Un poco de agua , muy poca.

Un poco de manteca.

Todo bien pastado. Esto es la pasta, después media libra de brossat, un poco de azúcar, un poco de canela, un poco de limón rayado, dos huevos; todo bien batido y después se coloca un poco dentro de cada rubiol.

Fin.

Robiols Matilde

Ingredients: 400 g. de Saïm, 400 g. de sucre, 4 ous, 1 kg de farina, 1 llimona rallada, un poc de suc de taronja

Elaboració i gual a l'anterior.



RECEPTA DELS ROBIOLS

INGREDIENTS

- 300 GRAMS DE SUCRE
- 300 GRAMS DE SAÏM
- 4 VERMELLS D'OU
- UN TASSÓ DE SUC DE TARONJA
- 1 KILO DE FARINA FLUIXA
- UN POLSIM DE CANYELLA
- PELL DE LLIMONA RATLLADA
- CREMA DE XOCOLATA.

BON PROFIT !!!



15-10-08
Jordi F

TARTA DE POMA

Ingredients per quatre persones:

Pasta de full

Sis ous

150 gr. de sucre

100 gr. de mantega

tres pomes

Nata

Enfornam la pasta de full.

Batre els ous amb el sucre i la nata.

Caramelitzam les pomes a la pella amb la mantega i un poc de sucre. Mesclam amb l'ou.

Posar la mescla damunt la pasta de full i tornam enfornar uns 20 minutets.





Strudel de Manzana a la vienesa

Ingredientes: (10 personas)

Para la masa

250 g. Harina l huevo

30 g. Aceite

1 pizca de sal

2-3 gotas de vinagre agua tibia

Aceite y mantequilla para bañar

Relleno:

120 g mantequilla

80 g. Miga de pan blanco

1 y 1/2 Kg. de manzanas ligeramente ácidas peladas y deshuesadas.

50 g. Pasas de corinto

150 g. Azúcar

1 pizca de canela en polvo

1 pizca de clavos en polvo

E zumo de medio limón

ron

Azúcar glasé

Elaboración



Trabajar los ingredientes de la masa hasta obtener una masa fina y elástica que no se pegue a las manos ni a la mesa. Poner en mesa enharinada y pintar con aceite. Dar un reposo de 20 min.

Colocar sobre un lienzo grande enharinado y extender con el rodillo. Pintar con aceite para que no se pegue al estirla.

Enharinar las manos y coger (a pasta por debajo e irla estirando hasta que los extremos cuelguen por los bordes de la mesa y que el centro quede delgado casi transparente. Recortar los rebordes más gruesos.

Pintar la pasta con la mantequilla fundida y recubrir una parte a lo largo con la miga de pan dorada en la mantequilla. Cubrir con los trozos de manzana, espolvorear con las pasas de corinto, añadir el resto de ingredientes, el azúcar y el zumo de limón.

Con ayuda del lienzo enrollar el strudel empezando por el lado relleno manteniéndolo bastante tenso. Colocar sobre una placa untada en mantequilla, pintar con mantequilla fundida y hornear a 180° pintando de vez en cuando con mantequilla fundida. Espolvorear con azúcar glasé y servir caliente o tibio acompañado de nata montada sin azúcar espolvoreada con una pizca de canela.



PASTÍS DE XOCOLATA

INGREDIENTS

- 250 g de xocolata fondant.
- 250 g de sucre.
- 250 g de mantega fosa.
- 6 cullerades rases de farina.
- 4 ous sencer.
- 1 cullereta de llevat.

PREPARACIÓ.

Barrejau la mantega fosa amb el sucre. Afegiu-hi la xocolata, també fosa mesclau-ho bé i esperau 15 minuts fins a que la mescla es refredi. Afegiu-hi els quatre rovells, la farina tamisada i el llevat. Finalment, pujau els blancs a punt de neu. Abocau la mescla en un motlle untat amb mantega i enfarinat i ho feis coure al forn a 180°C durant 45 minuts. Decorau amb xocolata fosa mesclada amb ametlla torrada capolada.