



Programació/ receptari pastisseria primer trimestre

www.cuinant.com

http://www.afuegolento.com/recetas/postres/postres_de_restaurante

<https://gastronomiaycia.republica.com/tag/postres-de-restaurant/>

DATA	PRIMER PASTISSERIA	SEGON PASTISSERIA
10 OCTUBRE DINAR PROFES	PA BLANC I PA INTEGRAL (llibre pàgina 35)	CARDENALS (llibre pàgina 38)
SETMANA DEL 16 AL 20 OCTUBRE (VENDA BUNYOLS DE LES VERGES DIA 20 D'OCTUBRE)	PA DE TOMÀTIGA PA DE MOTLLE CREMADILLOS DE CREMA BUNYOLS LIONESES DE CREMA I TRUFA (llibre pàgina36) DONUTS AMANIDA DE FRUITA	TARTA DE SANTIAGO (receptari) TARTA DE BROSSAT (receptari) GALLETES DE MANTEQUILLA <u>Restaurant</u> MENJAR BLANC D'AMETLLES AMB COULIS DE FRUITES (receptari) BOMBONS DE XOCOLATA



<p>DEL 23 AL 27</p>	<p>PA DE PANSES I PA D'ALL (llibre pàgina 35)</p> <p>CREPPES FARCIDES DE POMA (llibre pàgina 32)</p> <p>AMANIDA DE FRUITA</p> <p>GALLETES DE HALLOWEEN</p> <p>BRAÇ DE GITANO DE CREMA</p>	<p>ARRÒS AMB LLET (receptari)</p> <p>CARLOTA GELADA DE PERES EN VI NEGRE</p> <p>CUPCAKES (llibre pàgina 42)</p> <p><u>RESTAURANT</u></p> <p>Cruixents de mango i crema</p> <p>Bombons de xocolata pastes de te</p>
<p>DEL 30 AL 3 DE NOVEMBRE</p>	<p>Magranetes</p> <p>air pan</p> <p>Cremadillos</p> <p>Amanida de fruita</p> <p>Flams</p> <p>TARTA DE POMA</p> <p>QUELITAS</p>	<p>Macarons</p> <p>Mini tartaletes</p> <p>QUARTOS</p> <p><u>Restaurant</u></p> <p>Mil fulles de xocolata amb salsa de taronja i escuma de xocolata blanca.</p> <p>Bombons de xocolata florentines</p>



DEL 6 AL 10	<p>PA TORRIJAS I XOCOLATA TARDALETES DE LLIMONA I MERENGA GARROVETES DEL PAPA ROBIOLS DE CABELL</p>	<p>STRUDEL A LA VIENESA TAMBÓ D'AMETLLA</p> <p>RESTAURANT: semi fred de cava amb salsa de xocolata i cúpula de sucre café gourmand</p>
DEL 13 AL 17	<p>PA ENSAÏMADES Xocolata Crinkle Cookies</p>	<p>Cremadillos Dorayakis canyes de xocolata</p> <p>Restaurant: Illes « Es Canyís» Nubes</p>
DEL 20 AL 24	<p>COQUES DE PATATA crema catalana donuts Escuma de xocolata negra pastes de te galletes de canyella napolitanes</p>	<p>Cardenals pastís de músic Kasutera - Pa de pessic japonès amb mel.</p> <p>Restaurant: Viatge pels tès del Món. Bombons de xocolata</p>
DEL 27 A L '1 DESEMBRE SOPAR PARES	<p>COQUES DE PATATA Torró pastes de té magdalenes</p>	<p>TORRÓ Sopar de pares: Semi fred de torró i sopa de festucs</p>



<p>DEL 4 AL 8 DESEMBRE</p>	<p>Cremadillos mini tartaletes tarat de poma</p>	<p>Torró cupcakes cardenals</p> <p>Restaurant:</p> <p>pa de pessic de sèsam, pinya i xocolata</p>
<p>DE L'11 AL 15 DESEMBRE DINAR PROFESSORS</p>	<p>Lioneses xurros amb xocolata ensaïmades panna cotta</p>	<p>SOPAR professors:</p> <p>PARFAIT DE FRUITS SECS A L'AROMA D'HERBES MALLORQUINES SOBRE FRUITA CONFITADA Y COULIS DE FRUITES DE TEMPORADA</p> <p>TORRÓ I DELICIES NADALENQUES</p>

Arròs amb llet

Ingredients per a 4-6 persones:

1250 grams de llet
115 grams d'arròs
100 grams de sucre
2 trossos de pell de llimona
2 trossos d'escorça de taronja
1 branca de canyella
1/2 beina de vainilla
Canyella en pols

Elaboració :

Posa en una cassola la llet, l'arròs, una branca de canyella i mitja beina de vainilla. Afegeix la pell de llimona i la de taronja. Remou i deixa cuinar, a foc suau, durant 40-45 minuts. Remou cada 4-5 minuts perquè no s'enganxi.

Quan l'arròs amb llet adquireixi una textura melosa, afegeix el sucre. Remou i deixa cuinar una mica més (5-10 minuts).

**Retira la canyella, la vainilla i les escorces de taronja i de llimona. Deixa temperar i reparteix-lo en 4 copes. Empolvora canyella per sobre i serveix.
Decora les copes d'arròs amb llet amb unes fulles de menta.**

Consell

Perquè no s'encalli l'arròs és important posar a coure tots els ingredients en fred



Menjar Blanc d'ametlles.

Ingredients:

500 grams d'ametlles crues

5 dl llet

250 g de sucre

6 dl de nata

9 fulles de gelatina (+/- 15 grams)

Oli de gira-sol

Amaretto (licor d'ametlles)

Elaboració:

Escaldau, pelar i triturau els fruits secs, els que mesclareu amb la let i el sucre, posteriorment els deixar reposar unes 12 hores dins la gelera.

Passat aquest temps els colau, reservant el líquid restant; que encalentireu per dissoldre-hi les fulles de gelatina .

Ja per acabar mesclau les ametlles amb la llet calenta i li anau afegint la nata muntada fins aconseguir una mescla homogènia .

Els podeu moldetjar dins motlles de flam, prèviament untats amb oli de gira-sol. Deixau-los reposar 4 hores dins la gelera abans de consumir.

Podeu guarnir el menjar blanc amb vàries salses o coulis de fruites

Panna Cotta

ingredients

Porcions: 6

1/3 tassa de llet descremada

1 sobre (7g) de gelatina sense sabor (coa de peix)

3 1/2 tasses de crema de llet

1/2 tassa de sucre

1/2 culleradeta d'essència de vainilla

Elaboració

En un bol petit, diluïrem la gelatina sense gust amb la llet tèbia . Reservar.

En una olla, mesclarem la crema amb el sucre a foc mitjà. Deixarem que la crema arrenqui el bull, però amb cura. Afegiu-hi la llet amb la gelatina. Mesclar bé fins que la gelatina s'hagi incorporat bé i cuinar 1 minut sense deixar de remenar. Retirar la crema del foc, afegir Deixar refredar a temperatura ambient. Un cop freds, tapar amb paper film i portar a la nevera almenys per 4 hores. L'ideal seria preparar-la el dia anterior.



Tès del mon

ingredients

Per al gelat: 500 g de llet, 3 culleradetes de te English Breakfast, 50 g de sucre, 4 g de curri garam masala, 2 vermells d'ou

Per a les roques: 435 g de farina, 150 g de sucre, 340 g de mantega, 9 g de sal, 10 g de sèsam, 10 g de te matcha (japonès)

Per a la gelatina: 3 culleradetes de te Pu-Erh, 300 g d'aigua, 500 g d'almívar TPT (*), 9 fulles de gelatina

(*) TPT / Tant per Tant / La mateixa proporció per a cada un dels ingredients (si són 2 ingredients: 50% de cada un d'ells)

Per al brioix de llimona:, 160 g de rovells d'ou, 160 g de sucre, 250 g de clares d'ou, 40 g de farina , 2 trossets de pell de llimona

Per al gel: 500 g d'aigua, 40 g de sucre, 3 culleradetes de te negre Prince of Wales, 2,5 g d'agar-agar

Per als cocos:

375 g de puré de coco, 110 g de nata 35% M.G, 2 fulles de gelatina

Per al granissat: 500 g de aigua, 45 g de sucre, 3 culleradetes de te verd a la llimona, 4 g de gelatina vegetal en pols, 20 fulles de menta

decoració i acabament : Mango madur, net, pelat i tallat en boles (amb el aparell de fer boles), Maracujà al natural, mel

elaboració

Per al gelat: Amb 250 g de llet infundonar el te , el curri i el sucre, colar . Fer una crema nagkesa amb els ous i la llet infundonada finalment passar per geladora

Per a les roques: Unir la mantega en pomada amb els altres ingredients menys el sèsam. Mesclar en batedora amb la pala, fer una massa, i al final tirar-li el sèsam. Fer petites porcions i coure al forn a 165 ° C (14 min aprox). Deixar refredar i arrebossar amb un TPT (*) de te matcha i sucre pols

Per a la gelatina: Hidratar en aigua freda les fulles de gelatina. A part, en un cassó al foc,



infusionar el te amb els 300 g d'aigua. En retirar les bosses de te, afegir les fulles de gelatina prèviament hidratades, ajuntar amb la resta d'ingredients i deixar gelificar a la nevera. Tallar a daus

Per al bescuit de llimona: Triturau tot en un turmix , passar pel colador fi i omplir un sifó. Posar-li 2 càrregues i deixar reposar 12 hs. Omplir amb aquesta mescla del sifó la meitat un tassó de cartró amb un petit orifici en el fons i coure al microones a 900 w durant 40 segons. Deixar reposar 4 minuts, cap per avall . Trencar a trossos petits i guardar ben tapat

Per al gel: Ajuntar tots els ingredients. Posar sobre el foc i portar a ebullició. Passar per un colador fi i deixar quallar. Un cop fred passar-ho tot per la batidora

Per als cocos: Escalfar la nata i desfer-hi les fulles de gelatina prèviament hidratades. Ajuntar amb el coco i passar per colador fi. Omplir amb aquesta barreja un sifó, posar-li 2 càrregues i deixar reposar 2 hs. Omplir motlles de mitja esfera. Anivellar arran el farcit amb espàtula i, amb una cullera, fer-li un forat uniforme al centre emulant al coco natural. Congelar. Desemmotlleu i posar cap per avall en una safata, pintar amb pintura marró , trossejar i conservar en congelador

Per al granissat: Posar tot en un pot al foc i portar a ebullició passar per un colador fi. Afegir-10 g de glicerina o glicerol . Posar en congelador i anar remenant fins que estigui congelat totalment

per acabar: Acabar la presentació amb bolles de mango madur que haurem saltat amb mel, i amb maracuià natural



Pa de pessic de sèsam

Ingredients

Pa de pessic de sèsam: 130 grams de pasta de sèsam torrat, 125 grams de clara d'ou, 80 grams de rovell d'ou, 80 grams de sucre, 20 grams de farina, 20 ml d'oli de sèsam.

sèsam garapinyat, 100 grams de sèsam torrat, 60 grams de sucre.

Pinya: 1 quilo de pinya natural neta. 100 grams de sucre, 100 d'aigua.

Xocolata, 300 ml de llet, 600 grams de xocolata varietat Guanaja, 750 ml de nata escumosa, 150 ml d'oli d'oliva varietat Arbequina.

Decoració: Fulles de menta, daus de pinya natural, trossos de xocolata, praliné de sèsam.

Elaboració

Pa de pessic de sèsam Tritureu tots els ingredients al robot i introduir en un sífó, posar tres càrregues, escudellar en un tassó de plàstic (1/3 de la seva capacitat) i coure 1 minut al microones a tota potència. Deixar reposar cap per avall . Desemmotlleu.

sèsam garapinyat Garrapinyar el sèsam i dividir en petites roques. Guardar en lloc hermètic.

Pinya: Tritureu tots els ingredients, colar i passar per la sorbetera.

Xocolata: Bullir la llet i abocar sobre la xocolata. Quan la crema estigui a 40° C mesclarem amb la nata amb ajuda d'una espàtula. Reposar 6 hores en cambra.

Acabat i presentació

Sobre la base d'un plat disposar una porció de xocolata. Distribuir uns daus de pinya natural i petits trossos de xocolata. Sobre el conjunt col·locar un pa de pessic de sèsam i coronar amb petites roques de sèsam garapinyat.



Semi freddo de torró

elaboració
ingredients:

semi

150 grams de llet
vainilla opcional
2 rovells d'ou
60 g de sucre
100 grams de nata
2 clares d'ou
100 g de torró dur

deco

50 g de torró tou
200 cc de nata
30 g de sucre
25 g de farina
1 ou
1 cte. de nata
1 mica de sal

30 g de festucs

ELABORACIÓ

Escalfar la llet amb la vainilla.

Batre a punt de neu els rovells amb el sucre. Afegir la llet poc a poc batent enèrgicament la barreja perquè no es formin grums. Portar a foc i espessir sense deixar de remenar. (crema anglesa)
Refredar en bany invertit i reservar.

Muntar bé la crema i batre a punt neu les clares amb un pessic de sal.

Trencar amb el corró el torró dur.

Incorporar la nata batuda, les clares i el torró a la preparació de rovells .

Fer cilindres d'acetat d'uns 4 cm de diàmetre per 10 cm d'alt. Omplir amb la mescla anterior fins a cobrir 7 cm.

Dur a congelador i reservar.

Per a la deco escalfar breument i a baixa temperatura la nata amb el torró tou. Amalgamar bé i colar.

Reservar fred a la nevera.

Mesclar el sucre, la farina, l'ou, la nata i la mica de sal fins a formar una massa líquida uniforme.

Deixar reposar en nevera com a mínim 1 hora. Col·locar una capa fina sobre paper de forn o silicona i passar una pinta per formar fils. Empolsar els pistatxos trencats i coure al forn a 160 ° C durant 7 a 10 minuts fins que daurin. Donar forma ni bé que surten del forn, encara calents.

Reservar dins d'un recipient lliure d'humitat.



TARTA SANTIAGO

ingredients:

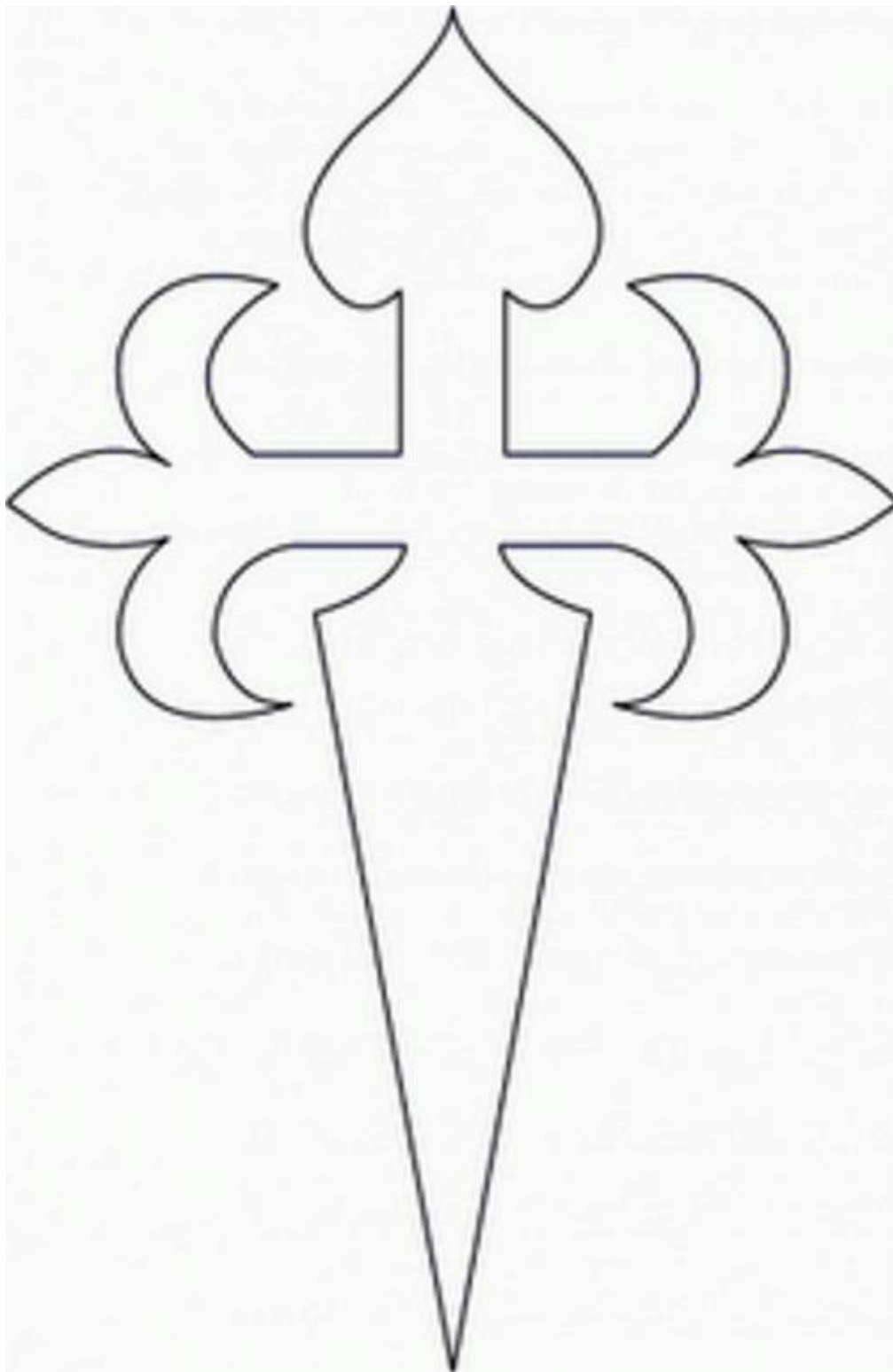
5 ous
250 grams de sucre
250 grams d'ametlles mòltes
ratlladura de la pell d'una llimona
una culleradeta de canyella
sucre glacé (per decorar)

Elaboració

Posa en un bol el sucre i les ametlles mòltes i mescla-ho be . Afegeix els ous d'un en un mentre bats tota la barreja enèrgicament, fins a obtenir una massa de textura fina. Afegeix la ratlladura de llimona i la canyella i mescla-ho be tot.

Unta amb oli o margarina un motlle rodó d'uns 22 cm de diàmetre i s'empolvora amb farina (perquè no s'enganxi el pastís). Omple el motlle amb la mescla i s'enforna a 180 ° C fins que es cogui i estigui lleugerament daurat (30 minuts aproximadament). Quan estigui feta, treu del forn i deixa refredar.

Per decorar el pastís, col·loca sobre la mateixa la plantilla de la Creu de Santiago i s'empolvora amb sucre glacé. Retira la plantilla amb cura, de manera que quedi la silueta de la creu.



Pastís de brossat Mallorquí

Ingredients:

10 ous sencers
200 g. de sucre
Canyella en pols
1 llimona rallada
1 kilogram de brossat (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 brossat esmicolat, mescla-ho amb suavitat. Per acabar afegiu-hi les dues cullerades de nata i moldetjau-lo amb els motlles untats amb mantequilla i sucre. Coure l'elaboració al forn uns 30 minuts a 170 °C. Heu de deixar refredar el preparat dins el forn.

