

Victòria Gudiol

DOLÇ *i* SALAT

*Receptes de pastisseria
per a dies especials*



V I E N A
E D I C I O N S

PASTÍS DE XOCOLATA I GERDS

INGREDIENTS DE LA TRUFA MUNTADA

600 g de nata (35% de m. g.)
40 g de sucre
1 beina de vainilla natural
(o 5 g d'essència de vainilla)
100 g de cobertura de xocolata
(52-60% de cacau)

INGREDIENTS DEL PA DE PESSIC

(per a 2 motlles de 18 cm)
250 g de farina
12 g de llevat químic en pols
48 g de cacau en pols
150 g d'ou (3 ous de mida P)
4 g de sal
220 g de sucre
5 g d'essència de vainilla natural
40 g de llet a temperatura ambient
100 g d'oli d'oliva verge extra
250 g de iogurt natural

Mantega i cacau en pols
per greixar els motlles

PREPARACIÓ DE LA TRUFA MUNTADA

Posa a bullir en un cassó la nata amb el sucre i la beina de vainilla natural oberta juntament amb les llavors de l'interior raspades. Deixa infundir la mescla 20 minuts, a temperatura ambient. Acabat aquest temps, treu la beina de vainilla de la nata i fes que arrenqui el bull de nou. Incorpora-hi la xocolata trossegada petita i mescla-ho, amb un batedor de mà, fins que aquesta s'hagi desfet del tot. Passa la trufa a un bol de pírex i tapa-la amb paper film, en contacte directe, i reserva-la a la nevera 24 hores.

PREPARACIÓ DELS PANS DE PESSIC DE XOCOLATA

Escalfa el forn a 170 °C [=].

Prepara dos motlles de 18 cm de diàmetre greixant-los amb mantega fosa amb l'ajuda d'un pinzell i empolvorant-los amb cacau en pols.

Tamisa la farina, el llevat i el cacau en pols en un bol i reserva-ho.

En un altre bol gros, bat els ous amb la sal, el sucre i l'essència de vainilla amb un batedor de mà. Tot seguit, afegeix-hi la llet, l'oli i el iogurt. Incorpora-hi els ingredients secs de l'altre bol, sense treballar-ho en excés. Reparteix la mescla entre els dos motlles i enfora-ho a 170 °C [=], durant uns 32 minuts, a mitja-baixa alçària, sobre la reixa.

Treu els motlles del forn i deixa que es refredin, damunt una reixa, durant uns 20 minuts a temperatura ambient. Passat aquest temps, desemmotlla els pans de pessic amb cura. Deixa'ls refredar del tot a la reixa. Un cop freds, embolica els pans de pessic amb paper film, un per un, i deixa'ls reposar a la nevera 24 hores sobre un plat pla.

PREPARACIÓ DE L'ALMÍVAR DE CACAU

Posa l'aigua i el sucre en un cassó al foc. Quan la mescla arrenqui el bull, apaga el foc i incorpora-hi el brandi i el cacau en pols. Deixa refredar l'almívar a temperatura ambient. Desa l'almívar de cacau, tapat amb paper film, a la nevera fins al moment de muntar el pastís.

INGREDIENTS DE L'ALMÍVAR DE CACAU

125 g d'aigua
50 g de sucre
10 g de brandi
(o 5 g d'essència de vainilla)
5 g de cacau en pols

INGREDIENTS PER AL MUNTATGE DEL PASTÍS

Almívar de cacau
Trufa muntada de xocolata
Melmelada de gerds
40 g de xocolata negra trossejada
(60-70% de cacau)
Gerds frescos

MUNTATGE DEL PASTÍS

Prepara tots els ingredients del muntatge del pastís damunt el taulell: els pans de pessic de xocolata, l'almívar de cacau, la melmelada de gerds, la xocolata negra trossejada i els gerds.

Munta la trufa amb el batedor elèctric, a velocitat mitjana, fins a aconseguir una textura semblant a la nata muntada. Prepara una mànega pastissera amb un broquet rodó i omple-la amb la trufa muntada per ajudar-te a decorar el pastís. Reserva-la a la nevera.

Talla la part superior dels pans de pessic de xocolata per anivellar-los.

Col·loca un dels pans de pessic damunt el plat de presentació. Mulla'l amb l'almívar de cacau i, tot seguit, cobreix-lo amb una capa generosa de trufa muntada. Escampa-hi al damunt un centre de melmelada de gerds, xocolata negra trossejada i un grapat de gerds. Tapa aquesta capa del pastís amb el segon pa de pessic de xocolata. Mulla'l amb l'almívar de cacau i cobreix-lo amb la trufa muntada i més xocolata negra trossejada. Decora la superfície del pastís amb una capa generosa de gerds frescos.

Desa el pastís a la nevera durant 2 hores perquè es refredi i agafi cos abans de tallar-lo.







PASTÍS DE MADUIXES AMB NATA I MASCARPONE

INGREDIENTS DEL PA DE PESSIC

(per a un motlle rodó de 20 cm)

240 g d'ou (4 ous de mida M)

1 pessic de sal

120 g de sucre

5 g d'essència de vainilla natural

80 g de farina

40 g de fècula de patata

Mantega i farina
per empolverar el motlle

NOTA: Pots fer el pa de pessic amb antelació i congelar-lo. La nit anterior deixa'l descongelar a la nevera i ja podràs continuar l'elaboració del pastís.

PREPARACIÓ DEL PA DE PESSIC

Escalfa el forn a 180 °C [=] amb la reixa a mitja-baixa alçària.

Prepara un motlle de parets altes de 20 cm de diàmetre amb mantega i farina.

Mescla en un bol la farina amb la fècula de patata i tamisa-ho amb l'ajuda d'un colador perquè no hi quedi cap grumoll. Reserva-ho a part.

Posa en el bol de la batedora elèctrica els ous i un pessic de sal.

Col·loca el bol a la màquina amb l'accessori batedor i comença a batre els ous. Afegeix-hi el sucre i l'essència de vainilla. Bat la mescla a velocitat mitjana durant uns 14 minuts fins que quedi molt esponjosa. Has d'aconseguir el «punt de lletra» (vegeu pàg. 15).

En aquest moment incorpora-hi la farina, tamisant-la de nou, a poc a poc i amb moviments suaus, amb la llengua de silicona, per no perdre el volum aconseguit. Procura arribar fins al fons del bol per no deixar parts sense farina.

Omple el motlle amb la mescla preparada i, tot seguit, sense perdre temps, posa'l al forn, ja calent. Abaixa'n la temperatura a 170 °C [=] i deixa-ho coure durant uns 25-28 minuts aproximadament.

Quan el pa de pessic estigui cuit, treu-lo del forn i deixa que es temperi damunt d'una reixa per evitar la condensació i que s'humitegi per la base.

Passats uns 20 minuts, treu el pa de pessic del motlle amb cura i deixa que es refredi del tot a la reixa. Un cop fred, embolica'l amb paper film i deixa'l reposar a la nevera unes 12 hores.



INGREDIENTS DE L'ALMÍVAR DE VAINILLA

125 g d'aigua
50 g de sucre
5 g d'essència de vainilla

INGREDIENTS DE LA CREMA DE NATA I MASCARPONE

500 g de nata per muntar (del 35% de m. g.)
125 g de formatge mascarpone
50 g de sucre

Maduixes fresques

PREPARACIÓ DE L'ALMÍVAR DE VAINILLA

Posa l'aigua i el sucre en un cassó al foc. Quan la mescla arrenqui el bull, apaga el foc i incorpora-hi l'essència de vainilla.

PREPARACIÓ DE LA CREMA DE NATA I MASCARPONE

Posa la nata i el formatge mascarpone, ben freds de nevera, dins el bol de la batedora amb l'accessori batedor. Comença a batre la mescla a velocitat mitjana. Quan comenci a fer escuma, és a dir, comenci a incorporar aire, afegeix-hi el sucre. Augmenta la velocitat de la màquina i bat la mescla fins que s'hagi muntat del tot.

MUNTATGE DEL PASTÍS

Talla el pa de pessic en 2 discs fent-hi un tall horitzontal amb l'ajuda d'un ganivet de serra llarg.

Mulla la base amb una mica de l'almívar, ja fred, amb un pinzell de silicona. Escampa-hi per sobre la crema de nata i mascarpone muntada, amb una espàtula de mida gran. Cobreix la nata amb una capa generosa de maduixes tallades a trossets no gaire grossos. Tapa les maduixes amb una mica més de nata amb mascarpone perquè la segona capa de pa de pessic s'hi enganxi bé. Col·loca la segona capa de pa de pessic damunt la preparació i mulla-la amb almívar.

Cobreix tot el pastís amb una primera capa de crema de nata i mascarpone amb l'ajuda de l'espàtula. Guarda a la nevera el pastís i la crema sobrant, ben tapada amb paper film, perquè es refredin, durant 30 minuts. Després d'aquest repòs et serà més fàcil posar sobre el pastís una segona capa de crema final.

Decora el pastís amb maduixes i desa'l a la nevera perquè reposi un mínim de 2 hores.

