Receptes creatives per sorprendre per la Castanyada (o Halloween)



La Castanyada, o el Halloween, és una festa molt relacionada amb la gastronomia. Panellets, xocolata, moniatos i tota mena de dolços animen aquesta celebració, on conviu la tradició catalana amb les novetats arribades de la cultura anglosaxona. Sílvia Soto, del blog Cuinetes, ha intentat, al 'Sant Cugat a fons', fer una mescla de les dues festes a través de la cuina amb tres propostes senzilles i suculentes per endolcir la nit.

Els panellets de la Ruscalleda
Ingredients
Per començar, els ingredients per la massa dels panellets:
500 g. d'ametlla en pols
350 g. de sucre
150 g. d'aigua mineral
1 clara d'ou
Per arrebossar-los i pintar-los:
200 g. de pinyons
200 g. de granet d'ametlla
200 g. de coco ratllat
2 rovells d'ou

Elaboració
La preparació de la massa mare
1. Mesclar dins una cassola prou ample el sucre i l'aigua, arrencar el bull per fer-ne un xarop. 2. Abocar-hi les ametlles en pols sense parar de remenar contínuament fins a obtenir una pasta lligada que es desprèn de les parets (uns dos minuts). 3. Apartar del foc i deixar refredar. Incorporar a la mescla la clara d'ou sense muntar, remenant bé. 4. Deixar refredar durant dues hores la pasta a la nevera (va molt bé preparar-la a la vigília).

La preparació i la cocció dels panellets (aquí és on els petits poden ajudar-nos o fer- los ells mateixos). Dividir la massa en tantes parts com tipus de panellets volem fer.

Pinyons: 1. Formar petites boles rodones i regulars i arrebossar-les amb els pinyons. La massa és prou enganxosa per retenir els pinyons ben enganxats. 2. Col·locar-los en una safata de forn amb un paper sulfloritzat (o silpad) i els pintem amb els rovells d'ou mesclat amb 6 gotes d'aigua. 3. Fornejar a 200ºC, pocs minuts (uns 6 minuts), només el temps de daurar els pinyons amb un color daurat i deixar l'interior ben tendre.

Ametlla: Seguir el mateix procediment que els de pinyons però si ho volem poder canviar la forma fent-los allargats (com si fossin croquetes). 2. Els enfornarem a 200ºC uns 5 minuts, fins que s'hagin enrossit.

Coco: L'última part de massa l'amassem amb el coco ratllat i formem piràmides. Els enfornarem a 200ºC uns 4 minuts, fins que s'hagin enrossit. Altres propostes: Arrebossats d'avellanes, barrejant la massa amb cafè soluble, de xocolata, amb cireres confitades... També n'he vist de mojito i gintònic, o sigui que imaginació al

Noticia disponible a https://www.cugat.cat/diari/sons/146031.html

Copyright 2024 Cugat.cat

poder!

Piruletes de castanya i xocolata
AMPLIA'L La piruleta de castanya i xocolata / Foto: Sílvia Soto
Ingredients
250 g de cobertura de xocolata (negre, amb llet o blanca)
1/4 de quilo de castanyes cuites
Ulls de caramel (per decorar, aquests són de la marca Wilton)
Pals de 'pinxitos'

Elaboració
1. Trenquem la xocolata a bocins i la posem dins un bol que pugui anar al microones. 2. Fonem la cobertura de xocolata al microones a poca potència, a tandes de 1 minut a 600W de potència. Passat el primer minut remenem i repetim el procés fins que ens quedi ben fosa. 3. Punxem amb els pals les castanyes cuites i pelades i les passem pel bol on tenim la xocolata fosa. Vigilem bé que ens quedi ben recoberta. Deixem solidificar la xocolata en uns safata amb paper sulforitzat o un silpat. 4. A mig solidificar, amb molt de compte, col·loquem els ulls de caramel a les castanyes presionant lleugerament. Deixem reposar una estona fins que la xocolata ens quedi solidificada del tot. I ja les teniu llestes per menjar! Una altra manera de menjar castanyes, deliciosa.

Pastís de moniato (recepta del blog el Cullerot Festuc)
Ingredients
1 làmina de pasta brisa
3 ous
1 1/2 culleradeta de canyella
3/4 culleradeta de gingebre en pols
1/4 culleradeta nou moscada
1/4 culleradeta clau mòlt
1 pessic de sal
150 ml nata líquida
150 cl de llet sencera
175 gr sucre morè
450 gr purè de moniato cuit
Nata per montar

1. Forrar un motlle amb la pasta brisa i precoure a 200o durant 8 minuts. 2. Passar pel túrmix el moniato fins a fer-lo puré. 3. En un bol batre els ous amb les espècies fins que estigui integrat. 4. Afegir-hi la llet, nata i sucre fins que tinguem una mescla homogènia. 5. Incorporar el pure de moniato i coure en un cassó a foc baix durant un 7-9 minuts sense deixar de remenar fins que comenci a fer-se espès (no a de bullir). Retirar del foc. 6. Abocar a sobre la massa i coure al forn durant 40 minuts a 175ºC. 7. Deixar refredar almenys 2 hores sobre una reixa. 8. Decorar amb nata montada i una mica de canyella.

Noticia disponible a https://www.cugat.cat/diari/sons/146031.html
Copyright 2024 Cugat.cat