

# Índex

Pròleg.....	7
Introducció.....	9
Pasta choux.....	11
Full invertit.....	12
Pasta sablé.....	14
Sablé Breton .....	15
Brioix .....	16
Biscuit genovesa .....	17
Biscuit de xocolata sense farina.....	18
Biscuit Sacher.....	19
Dacquoise d'ametlla i avellana.....	20
Magdalenes.....	21
Crema pastissera.....	22
Crema de xocolata.....	23
Crema de llimona.....	24
Crème brûlée de taronja.....	25
Crema catalana.....	26
Natilles .....	28
Crema de mantega .....	29
Crema anglesa.....	30
Salsa de xocolata.....	31
Salsa de caramel.....	32
Coulis de fruita .....	33
Melmelada de maduixes i roses.....	34
Confitura de coco, passió i menta.....	35
Melmelada de taronja, mel i espècies .....	36
Mousse fàcil de xocolata .....	37
Xocolata desfeta i espècies.....	38
Trufa crua.....	39
Brownie de xocolata amb nous de macadàmia.....	40
Coulant de xocolata .....	41
<i>Crumble</i> de xocolata.....	42
Roques suïsses de xocolata amb llet.....	43
Merengues seques de cacau.....	44
Flam d'ou .....	45
Canonets sicilians .....	46
Creps.....	47
Flamet de cafè .....	48

Bunyols de carbassa .....	49
Llet fregida .....	50
Mousse de cigaló a la crema de whisky .....	51
Púding de cervesa.....	52
Plàtans flamejats al rom.....	53
Rosquilles d'anís .....	54
Arròs amb llet .....	55
Peres al vi.....	56
Llet merengada.....	57
Escuma de xocolata i avellana.....	58
Crema cuita de flor de taronger.....	59
Sorbet de mojito .....	60
Sorbet de llimona casolà .....	61
Galetes de te .....	62
Gominoles de gerds.....	63
Teules d'ametlla .....	64
Núvols d'aigua de tarongina .....	65
Florentins .....	66
Ametllats .....	67
Trufes de xocolata i cafè.....	68
Bombó de coco i iogurt.....	69
Carquinyolis .....	70
Caramels salats.....	71
Galetes de xocolata i gingebre.....	72
Ametlles garapinyades .....	73
Gelatina cruixent de vainilla.....	74
Bunyols de vent.....	75
Galetes de Halloween.....	76
Panellets .....	78
Polvorons .....	79
Mantecados de vi.....	80
Mousse de torró.....	81
Pa d'espècies .....	82
Pastís marbrejat de xocolata i festuc.....	83
Pastís de iogurt .....	84
Plum-cake de llimona .....	85
Pastís de pastanaga .....	86
Financier amb gerds .....	88
Pastís de poma .....	89
Strudel de pera D. O. Lleida .....	91
Massini o Sant Marc .....	93
Pastís Tatin de poma.....	95
Pastís de formatge Nova York.....	96
Cassoleta de llimona.....	97

Milfulls de crema pastissera .....	99
Carlota de gerds .....	100
Pastís de Sant Jaume .....	102
Agraïments .....	103

## Pròleg

Per a mi és un honor que el David m'hagi demanat fer el pròleg del seu primer llibre. Després de dies rodant al programa que es va emetre a Cuatro, *Deja sitio para el postre*, i de tenir al David sis mesos de formació a la meva escola, m'he adonat que és un professional de primera, així com rigorós i exigent amb el seu treball.

En aquest llibre trobarem receptes tradicionals, clàssiques i modernes d'una gran qualitat perquè quan les realitzem gaudim i fem gaudir tothom. Aquest llibre també és una eina per a aquells aficionats que vulguin començar a entrar en aquest món apassionant de la rebosteria, ja que el David va aprendre que l'important de la pastisseria són les bases: no hem de voler crear nous pastissos i noves postres sense tenir unes bones bases.

Hi ha dos maneres de fer pastisseria, la bona o la dolenta, i estic orgullós del David, ja que ens ha donat una gran quantitat de receptes, trucs i consells perquè totes les elaboracions ens surtin a la perfecció.

Sé que aquest llibre ens servirà a tots per a gaudir d'aquest gran ofici i, naturalment, per a endolcir-nos les nostres vides i les dels altres.

Paco TORREBLANCA

Millor pastisser d'Espanya 1988

Millor pastisser d'Europa 1990

## Introducció

Quan es van posar en contacte amb mi perquè escrivís aquest llibre, no sé què em va entrar pel cos. Per a mi era el premi a tots aquests anys... anys de rialles..., de patiment..., de treball..., de dies sense dormir..., de kilòmetres viatjant..., de penes..., de tristeses... i també de felicitat. Anys durs de treball i d'èxits que al final tenen la seva recompensa.

Sincerament, si l'any 1999 quan vaig començar en aquest món m'haguessin dit que quan tingués trenta-quatre anys em passaria tot el que m'ha passat..., ho hagués signat ja... anar a la tele, guanyar un programa de televisió, estar amb els millors cuiners i pastissers del món, com diu un anunci de televisió... la felicitat no es paga amb diners.

Podria dir que estic en els meus millors anys professionals, vaig començar sent cuiner i ara em defineixo com a cuiner de dolç i salat. Però tornem al llibre...

Tothom diu que sóc pastisser, perquè els meus últims èxits han sigut dolços, millor dit pel dolç. Per això el meu primer llibre serà d'aquesta temàtica.

Després de la meva llarga temporada amb el millor, si fos dona seria la diva de la pastisseria, després del meu *stage* amb Paco Torreblanca estant en la seva escola i en el seu obrador, m'he adonat que tinc un repte... el meu repte és l'aprenentatge.

Considero que no serem res en aquest món si no sabem unes bases... per això aquest llibre vull que estigui dirigit a les bases, a allò clàssic, a les receptes que es puguin fer sense cap dificultat. Que la pastisseria són bases, són masses, són bescuits, són cremes, són coses ben fetes, són coses per gaudir, i que a la pastisseria no tot és dolç, també és amarg, també és salat, però sobretot és bo.

En aquest llibre vull fer un homenatge a totes aquestes persones que durant aquests trenta-quatre anys han estat dolçament al meu cantó.

Homenatge a la persona que feia aquell bescuit de poma tan bo, a la persona que em va ensenyar a fer una bona crema pastissera, a la persona que em feia gaudir les sobretaules amb les rosquilles, a la persona que em va ensenyar que la pastisseria és alquímia pura, tots vosaltres teniu la vostra presència aquí dins.

Però ja és hora que posem mà a l'obra. Aquí us deixo un receptari clàssic però modern, que jo deixaria en un racó de la cuina on no faci nosa. No espereu que sigui

una data especial per cuinar un plat dolç, la pastisseria és vida i alegries, feu dolços en qualsevol moment i època de l'any, per a qualsevol moment del dia. Així, només em queda dir-vos... davantal lligat, mans netes, i que aquest llibre us serveixi per endolcir les vostres vides i les dels altres.

# Pasta choux



## Ingredients:

---

- ½ l de llet
- 250 g de farina fluixa
- 250 g de mantega
- 10 g de sucre
- 5 g de sal
- 8 ous, més o menys



## Manera de preparar-ho:

---

Poseu en un cassó la llet, la sal i la mantega. Deixeu-ho bullir fins que es desfaci la mantega.

Ho aparteu del foc, hi tireu la farina i treballeu la pasta amb una espàtula fins que quedi homogènia i se separi de les parets.

Traieu la pasta de l'olla i poseu-la en el bol de la batedora amb la pala. Deixeu-la refredar a velocitat lenta durant diversos minuts.

Afegiu els ous un a un.

Escudelleu-ho en llaunes segons elaboració.

Coeu-ho a 180°-190° C durant uns 15 minuts fins que agafi color.



## Consell:

---

Pinteu la pasta choux amb ou ja que quedarà més daurada i més bonica visualment.

Congeleu la pasta choux un cop escudellada, ja que així quan la coeu no s'obrirà.



## Comentari:

---

Amb aquesta recepta de pasta choux es poden fer moltes elaboracions, com els famosos profiterols, lioneses, *éclairs*, Paris Brest, Saint Honoré i si som més valents ens podem arriscar fins a la confecció d'una *croquenbouche*.

# Bunyols de carbassa



## Ingredients:

---

- 250 g de carbassa
- 2 ous
- 1 sobre de llevat químic
- 10 g de canyella
- 200 g de sucre
- 250 g de farina
- oli de gira-sol per fregir



## Manera de preparar-ho:

---

Coeu la carbassa en aigua i l'escorreu. Barregeu la carbassa amb els ous, el llevat i el sucre. Afegiu-hi la farina i barregeu-ho tot molt bé.

Formeu boletes petites de la mida desitjada i deixeu-les refredar. Fregiu-les en l'oli calent i poseu-les en paper absorbent per treure'n l'oli.

Finalment, passeu els bunyols per canyella i sucre.



## Consell:

---

Fregiu en oli de gira-sol ja que és més suau que el d'oliva i ens permetrà apreciar millor el gust de la carbassa.



## Comentari:

---

Serviu-los tebis i aconsellablement amb un gelat.



# Llet fregida



## Ingredients:

---

- 8 ous
- 500 ml de llet
- 1 pell de llimona
- 1 branca de canyella
- 120 g de sucre
- 100 g de sucre glacé
- 60 g de Maizena
- 60 g de farina de blat
- 1 cullerada de mantega
- 1 canonet de vainilla
- 1 cullerada de canyella en pols
- 1 cullerada d'oli d'oliva



## Manera de preparar-ho:

---

Poseu la llet a bullir amb la pell de la llimona, el canonet de vainilla i la canyella. Quan la infusió sigui tèbia hi afegiu el sucre.

En un bol introduïu 6 ous i els bateu. Afegiu-hi les farines i barregeu-ho.

Aboqueu la llet en el bol alhora que la coleu, ho barregeu tot bé i ho feu bullir lentament durant 5 minuts.

Unteu una plata amb mantega i hi aboqueu la barreja. Deixeu-la refredar a la nevera, un cop freda desemmotlleu-la i talleu-la en porcions regulars.

Bateu 2 ous, enfarineu la massa, mulleu la massa en l'ou i la fregiu en oli d'oliva calent, fins que agafi un color daurat.

Serviu-ho empolvorat amb el sucre glacé i la canyella en pols.



## Consell:

---

És millor que tamiseu les farines, així serà més difícil que surtin grumolls.

Deixeu-ho assecar en un paper absorbent un cop fregit.



## Comentari:

---

Cal coure bé la crema, ja que si no es notarà el gust de la farina crua.

Serviu-ho amb una bola de gelat al gust.

# Pastís de iogurt



## Ingredients:

---

- 125 g de iogurt natural
- 125 g d'oli d'oliva
- 250 g de sucre
- 375 g de farina
- 3 ous
- 1 sobre de llevat químic



## Manera de preparar-ho:

---

Munteu a la batedora els ous amb el sucre, afegiu el iogurt natural i l'oli i remeneu suaument.

Mescleu la farina amb el llevat i tireu-ho en forma de pluja a la barreja anterior.

Unteu el motlle amb mantega i tireu-hi la barreja.

Preescalfeu el forn a 200° C, fiqueu-hi el motlle i coeu-ho durant 30 minuts a uns 160° C.

Un cop cuit, desemmotlleu el pastís i deixeu-lo refredar.



## Consell:

---

Utilitzeu iogurt natural de tota la vida, si en feu servir un de grec o de vidre pot variar la recepta.



## Comentari:

---

Acompanyeu-lo amb fruita fresca abans d'enfornar.

# Massini o Sant Marc



## Ingredients:

---

- trufa crua

### Per al bescuit a l'aigua:

- 5 rovells d'ou
- 6 clares d'ou
- 135 g de sucre
- 70 g d'aigua
- 265 g de farina fluixa

### Per al rovell clar:

- 12 ous
- 600 g de sucre
- 1 cullerada de gotes de llimona
- 500 g de nata muntada



## Manera de preparar-ho:

---

### Bescuit a l'aigua:

Munteu els rovells amb el sucre, quan estiguin semi-muntats hi afegiu l'aigua. D'altra banda, munteu les clares amb el sucre.

Barregeu els rovells muntats amb les clares. Afegiu-hi la farina i remeneu amb cura.

Esteneu-ho sobre la planxa i coeu-ho a 240° C durant 10 minuts aproximadament.

### Rovell clar:

Poseu els ous, el sucre i les gotes de llimona al foc. Bateu sense parar a foc lent fins aconseguir la textura densa desitjada. Deixeu-ho refredar damunt del marbre directament i reserveu-ho.

Munteu la nata.

Prepareu la trufa (vegeu la recepta a la pàgina 37).

### Muntatge:

Poseu una base de pa de pessic, escampeu-hi la trufa, poseu una altra planxa de pa de pessic, la nata i una altra planxa de pa de pessic.

Congeleu-ho perquè agafi cos.