

Les regles del joc: Es la secció del llibre on trobareu les receptes bàsiques per fer bona pastisseria.

-Amb les mans a la massa: En aquesta secció trobéssiu 5 productes on d'ingredient principal és la farina. Hem seleccionat 5 best of de la pastisseria, 5 productes que són fàcils de fer, encara que requereixen una mica més de temps de treball, ja que necessiten un pastat, una fermentació i una cocció. El pastat, fase molt important on haurem d'aconseguir que les masses desenvolupin una bona quantitat de gluten, la fermentació tan necessària perquè els nostres productes adquireixin un sabor tan característic i de textura lleugera i agradable i la cocció que haurem de controlar molt bé i saber interpretar els temps aconsellats.

-Tu ets el xef: Hem volgut presentar 5 elaboracions pensades per consumir després d'un menjar. Són els grans clàssics de la restauració que un petit xef ha de dominar com per exemple el flam d'ou, les natilles de xocolata o el clàssic cheese cake, són postres coneguts per tot el món, grans referents amb els quals triomfarem segur a casa.

-La merendola :En aquesta secció hem pensat a crear productes per berenar fàcils de fer i que es poden embolicar còmodament. Solen ser productes que van acompanyats de farciments com la xocolata, la crema pastissera, la poma, ametlla o la melmelada i us asseguro que si aneu amb una d'aquests deliciosos berenars al parc ens us faltaran amics.

-Al súper:Aprofitem molts productes de qualitat que ens ofereix el mercat, per aconseguir de forma ràpida i com a bons pastissers intrèpids que som, postres delicioses i molt originals. Un test comestible aprofitant l'envàs d'un formatge fresc, la combinació de piruletes i xocolata aconseguint rajoles d'autor, un milfulles de crema pastissera, la joia de la corona en pastisseria, i a més reciclem els gotets de vidre dels iogurts, muntant dins del recipient una agradable combinació de iogurt, plàtan, tofe i poma.

-Happy day: El teu cumple, Nadal, la fi de curs, la pasqua, un pastís pel dia de la mare, que tants esforços fa per tu i tant s'ho mereix, són moments a la vida que cal celebrar. I no hi ha millor manera de celebrar-ho, que gaudint amb un d'aquestes postres que faràs amb les teves pròpies mans i el teu talent.

- Kit de supervivència: Per sobreviure una setmana en el bosc i que la gana no t'atrapï, hauràs de preparar abans de sortir de casa, una sèrie de dolços que aguantin a la intempèrie sense assecar-se, que t'aportin molta energia perquè puguis caminar i explorar el territori i que es puguin embolicar fàcilment i portar-los en la bici sense que s'espallin. Barretes energètiques, llumins comestibles, llonganisses de gerd amb núvols, esponges de llimona són una bona aposta per portar en les teves excursions i amb els quals segur sorprendràs als teus compis.

-Choc and roll:Només hi ha un producte al planeta més bó que la xocolata, els bombons! Per ser un bon Xef pastisser hauràs de conèixer bé els dos sectors el de la pastisseria i el de la xocolateria i aquesta secció t'ofereix l'oportunitat de practicar i aprendre el màgic món de les arts xocolateres. Choc and roll, all right!!!

-Els mes frescs:Per combatre els estius d'intensa calor, hem creat 5 receptes màgiques, molt refrescants i saludables ja que la majoria d'aquestes elaboracions contenen fruites. Un sorbet de llimona casolà o un batut de xocolata fresquet són ideals per a l'estiu. Has de provar les gelatines de fruites. I que em dius d'un polo de mango i pinya? Munta la teva pròpia gelateria a casa i inventa't els noms per a les teves creacions.