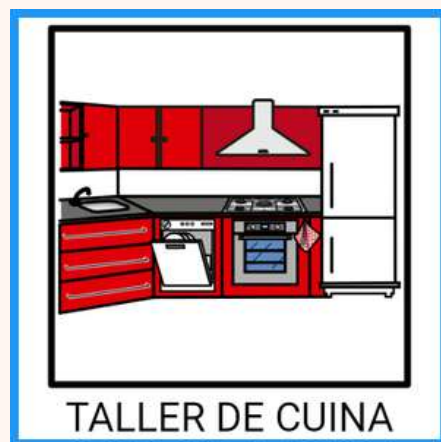


# RECEPTARI DELTALLER DE CUINA

SILOÉ  
2023-2024



# RECEPTA

## TORRADES DE SANTA TERESA

### INGREDIENTS

- OUS
- LLET
- OLI
- SUCRE

### ESTRIS

- PAELLA
- FOGÓ
- PLATS
- GANIVET
- CULLERA

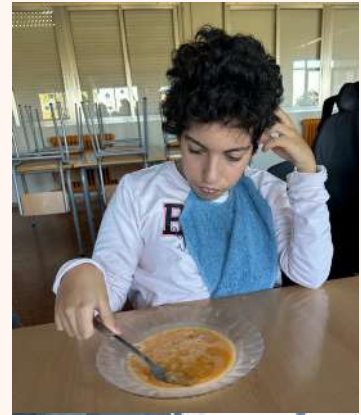
### PREPARACIÓ

1. TALLAR EL PA.
2. CASCAR I BATRE L'OU.
3. SUCAR EL PA EN LLET.
4. PASSAR EL PA PER OU.
5. POSAR LA PAELLA AL FOGÓ AMB OLI.
6. PASSAR EL PA PER LA PAELLA, VOLTA I VOLTA.
7. FICAR SUCRE PER SOBRE.



# RECEPTA

## TORRADES DE SANTA TERESA



# RECEPTA COQUETS

## INGREDIENTS

- SUCRE
- OU
- COCO
- XOCOLATA

## ESTRIS

- FORN
- MOTLLES
- PLATS
- CULLERA

## PREPARACIÓ

1. CASCAR ELS OUS EN UN PLAT I BATRE.
2. INTRODUIR EL COCO I EL SUCRE.
3. BARREJAR.
4. AGAFAR UNA MICA DE MASSA AMB UNA CULLERETA I FICAR-LA AL MOTLLE.
5. FICAR ELS COQUITOS AL FORN DURANT 10 MINUTS.
6. POSAR UNA MICA DE XOCOLATA A SOBRE.



# RECEPTA COQUETS



# RECEPTA

## PASTA DE FULL AMB XOCOLATA

### INGREDIENTS

- PASTA DE FULL
- CREMA DE CACAU
- XOCOLATA PER DECORAR
- (FRUITA A TROSSOS)

### ESTRIS

- FORN
- BANDEJA DE FORN
- PAPER VEGETAL
- PLATS
- GANIVET

### PREPARACIÓ

1. PELAR I TALLAR LA FRUITA A TROSSOS PETITS.
2. ESTENDRE LA PASTA DE FULL EN UNA BANDEJA.
3. PINTAR LA PASTA DE FULL AMB XOCOLATA O FICAR SOBRE LA PASTA LA FRUITA.
4. INTRODUIR LA SEGONA CAPA DE PASTA DE FULL (SI ÉS DE FRUITA NO CAL).
5. POSAR-HO AL FORN, PRÈVIAMENT PREESCALFAT I ANAR MIRANT.



# RECEPTA PASTA DE FULL



# RECEPTA

## ENTREPÀ

### INGREDIENTS

- PA
- TOMATA
- OLI
- GALL D'INDI
- FORMATGE

### ESTRIS

- PLATS
- GANIVET

### PREPARACIÓ

1. TALLAR EL PA.
2. SUCAR LA TOMATA AL PA.
3. POSAR-LI UN RAJOLÍ D'OLI.
4. FICAR TOMATA I FORMATGE.
5. AJUNTAR LES LLESQUES DE PA.





# RECEPTA ENTREPÀ



# RECEPTA

## MUGCAKE PLÀTAN

### INGREDIENTS

- 1 PLÀTAN MADUR
- 1 OU
- CACAU
- FARINA
- LLEVAT

### ESTRIS

- FORN
- MOTLLES
- PLATS
- CULLERA
- FORQUILLA

### PREPARACIÓ

1. CASCAR ELS OUS EN UN PLAT I BATRE.
2. PELAR EL PLÀTAN.
3. XAFAR-LO EN UN PLAT.
4. FICAR LA FARINA, EL LLEVAT I EL CACAU AL PLAT AMB ELS OUS.
5. BARREJAR TOTS ELS INGREDIENTS.
6. PORTAR-HO AL MICROONES DURANT 5 MINUTS.



# RECEPTA MUGCAKE PLÀTAN



# RECEPTA

## BIQUINIS

### INGREDIENTS

- GALL D'INDI
- FORMATGE
- MANTEGA/OLI
- PA DE MOTLLE

### ESTRIS

- PAELLA
- FOGONET
- GANIVET
- PLATS
- PINZELL

### PREPARACIÓ

1. FICAR UNA MICA D'OLI AL PA.
2. ESTENDRE L'OLI AMB EL PINZELL O LA PALETA.
3. FICAR EL GALL D'INDI I EL FORMATGE.
4. TANCAR EL BIQUINI.
5. FICAR UNA MICA D'OLI A LA PAELLA EN EL FOGONET.
6. GIRAR EL BIQUINI.
7. TREURE'L DEL FOC.



# RECEPTA BIQUINIS



# RECEPTA

## CREPS

### INGREDIENTS

- FARINA
- OU
- LLET
- OLI
- VIRUTES DE XOCOLATA

### ESTRIS

- PAELLA
- FOGONET
- PLATS
- FORQUILLA
- BATEDORA

### PREPARACIÓ

1. CASCAR ELS OUS EN UN PLAT I BATRE.
2. INTRODUIR UNA TASSA DE FARINA I UNA DE LLET.
3. BATRE-HO AMB LA BATEDORA.
4. FICAR UNA PAELLA AL FOGONET AMB UNA MICA D'OLI I ESTENDRE'L AMB EL PINZELL.
5. AGAFAR UNA MICA DE MASSA AMB EL CULLERÓ I VESSAR-LA A LA PAELLA.
6. QUAN LA CREP ESTIGUI CUITA, FICAR UNES VIRUTES DE XOCOLATE, GIRAR-LA I FER-LA PER L'ALTRE COSTAT.



# RECEPTA CREPS



# RECEPTA

## TRUITA FRANCESA

### INGREDIENTS

- OU
- SAL
- PA
- OLI

### ESTRIS

- GANIVET
- PAELLA
- FOGONET
- PLAT
- FORQUILLA

### PREPARACIÓ

1. CASCAR ELS OUS EN UN PLAT I BATRE.
2. TIRAR UNA PISCA DE SAL.
3. FICAR LA PAELLA AL FOGONET AMB UN RAJOLÍ D'OLI.
4. FICAR LA BARREJA A LA PAELLA.
5. FER-LA VOLTA I VOLTA.
6. ACOMPANYAR-LA AMB UNA MICA DE PA.





# RECEPTA TRUITA FRANCESA



# RECEPTA

## FRUITA AL FORN

### INGREDIENTS

- 4 POMES
- 4 PERES
- SUCRE
- CACAU

### ESTRIS

- FORN
- MOTLLES
- PLATS
- CULLERA

### PREPARACIÓ

1. PELAR LA FRUITA
2. TALLAR LA FRUITA A BOCINETS PETITS
3. FICAR LA FRUITA A LA SAFATA O ALS MOTLLES
4. INTRODUIR-HO AL FORN 15 MINUTS.
5. DEIXAR REFREDAR.
6. DECORAR-LA AMB XOCOLATA.



# RECEPTA

## FRUITA AL FORN



# RECEPTA

## BATUTS DE FRUITA

### INGREDIENTS

- FRUITA DEL TEMPS
- LLET

### ESTRIS

- GOTS
- BATEDORA
- GANIVET
- PLATS

### PREPARACIÓ

1. PELAR LA FRUITA.
2. TALLAR LA FRUITA A TROSSOS PETITS.
3. FICAR LA FRUITA AL VAS DE LA BATEDORA.
4. INTRODUIR UNA MICA DE LLET.
5. BATRE.
6. SERVIR EN GOTS.



# RECEPTA BATUTS DE FRUITA



# RECEPTA

## PANINS

### INGREDIENTS

- PA DE MOTLLE
- TOMATA SOLIS
- TONYINA
- FORMATGE

### ESTRIS

- FORN
- BANDEJA DE FORN
- PAPER VEGETAL
- PLATS
- CULLERA

### PREPARACIÓ

1. TALLAR EL PA I FICAR-LO EN UNA BANDEJA AMB PAPER DE FORN.
2. PINTAR EL PA AMB TOMATA SOLIS.
3. FICAR LA TONYINA I EL FORMATGE RATLLAT.
4. FICAR-HO AL FORN, PRÈVIAMENT PREESCALFAT I ANAR VIGILANT.
5. QUAN EL FORMATGE ESTIGUI FOS O DAURAT, TREURE-HO.



# RECEPTA PANINIS



# RECEPTA

## BOLETES DE TIRAMISÚ

### INGREDIENTS

- BESCOITS
- LLET AMB CACAU
- CACAU EN POLS
- MASCARPONE

### ESTRIS

- PLATS
- CULLERA I FORQUILLA
- SAFATES DE CUINA
- GOT

### PREPARACIÓ

1. ESMICOLAR ELS BESCOITS.
2. PREPARAR UN VAS DE LLET AMB CACAU I ESCALFAR-HO AL MICROONES.
3. BARREJAR ELS BESCOITS AMB LA LLET.
4. FICAR UNA MICA DE MASCARPONE.
5. QUAN LA MASSA SIGUI CONSISTENT, FER BOLETES DE LA MIDA D'UNA CULLERA.
6. PASSAR LES BOLETES PER CACAU.





# RECEPTA

## BOLETES DE TIRAMISÚ



# RECEPTA

## TRUITA DE PATATA

### INGREDIENTS

- 3 OUS
- 1 PATATA
- SAL
- PA

### ESTRIS

- PLATS
- PAELLA
- FOGONET
- FORQUILLA I GANIVET

### PREPARACIÓ

1. PELAR LA PATATA I TALLAR-LA A DAUS PETITS.
2. CUINAR LA PATATA AL MICROONES FINS QUE ESTIGUI TOVA AMB UN RAJOLÍ D'OLI.
3. CASCAR ELS OUS EN UN PLAT I BATRE.
4. AJUNTAR ELS OUS AMB LA PATATA.
5. TIRAR UNA PISCA DE SAL.
6. FICAR LA PAELLA AL FOGONET AMB UN RAJOLÍ D'OLI.
7. FICAR LA BARREJA A LA PAELLA.
8. QUAN COMENCI A ESTAR CUITA, FER LA VOLTA AMB UN PLAT.
9. ACOMPANYAR-LA AMB UNA MICA DE PA.



# RECEPTA

## TRUITA DE PATATA

