

RECEPTARI DE CONFINAMENT

Alumnes de 5è

POSTRES II

PASTISSOS VARIS

Pastís de formatge per Lucía Villa

Pastís impossible per Àlex Roig

Mug cake xocolata er Marina García

Pastís per Rim

CREPPES I COQUES

Coca de Nutella per Paula García

Creppes de Nutella per Iván Cejudo

“Tortitas” per Álvaro Sánchez

“Tortitas” de Plàtan per Daniel Burgos

ALTRES POSTRES

Palmeres de xocolata per Paula López

Coquets per Javi Cejudo

Crema Catalana per Unai Muñoz

PASTISSOS VARIS

Pastís de formatge per Lucía Villa

Pastís impossible per Àlex Roig

Mug cake xocolata er Marina García

Pastís per Rim

PASTÍS DE FORMATGE

Lucía Villa



Ingredients

- 3 ous
- 3 Yogurs naturals
- 50 grams de farina
- 150 grams de sucre
- 270 grams de fidadelfia
- una cullerada de mantega



Preparació

- ① En un bol posem els ous i la fida de l'olla.
- ② Ho barrejem tot fins que no quedi cap grum.



- ③ Amb la ajuda d'una Pala afejem els 3 yogurts.
- ④ A continuació incorporarem la sucre i la farina.



- ⑤ Tornem a barrejar-ho tot fins que quedi homogeni.



⑥ Amb la manteca pintem el motlle perquè no es pegui la massa.



⑦ Aboquem la massa al motlle i la fem al forn durant 30 minuts a 175°C prèviament escalfat.



Bon Profit!!!

PASTÍS IMPOSSOBLE

Àlex Roig



Jo personalment aquesta recepta l'anomeno
"Pastís màgic" perquè no se si us heu fixat...
quan ho posem al forn el braç del forn arriba
i el flamm està calent i quan el treiem del
forn s'han invertit!! MÀGIA!!

Espero que ho us agradi, Bon Profit!

Ingredients



- Per al Brollini:
 - 125 g de xocolata per desfer
 - 80g de mantega a temperatura ambient
 - 3ous
 - 125 g de sucre
 - 1 una peça de sal
 - 80 g de farina de blat
 - 2 culleretes de cacau en pols

- Per al flan:
 - 300 ml de llet
 - 4ous
 - 120 g de Sucre

- Per al caramel
 - 100 g de Sucre
 - 3 cullerades d'aigua

Preparació



PREPARACIÓ

1. Primer preparem el caramel en una cassola el sucre i afegim l'aigua, no hem de fer-li ves, mentre que es fa el i agafi color el pasem al morter i ho ressenem per després.
2. Per fer el Bredini després de la mentega al quicomes i afegirem el xocolata, remenarem fins que es desfai. En un bol batrem els aus i el sucre uns cinc minuts i afegirem la farina el cacau i la Sal i comença a batre fins ho pasem al morter.

3. Bepresen el foam batent els ous, els sucre uns 5 minuts, afegim la llet i femes a batir ho pasem en el motlle amb cura de que no caigui de cop.



4. Ho fiquem al forn ja preescalfat a 180-190 graus amunt i avall sense ventilar els una hora. Abans de treure'l comprovarem punxant en el centre amb un palet, hauria de sortir humit ja que la textura del batedum no és seca.



MUG CAKE XOCOLATA

Marina García



Ingredients



Ingredients:

- 1 ou
- 3 cullerades de llet
- 2 cullerades de cacaa
- 2 cullerades de farina de cuiada
- 2 cullerades d'oli de oliva
- 1 cullerada de sucre

Preparació



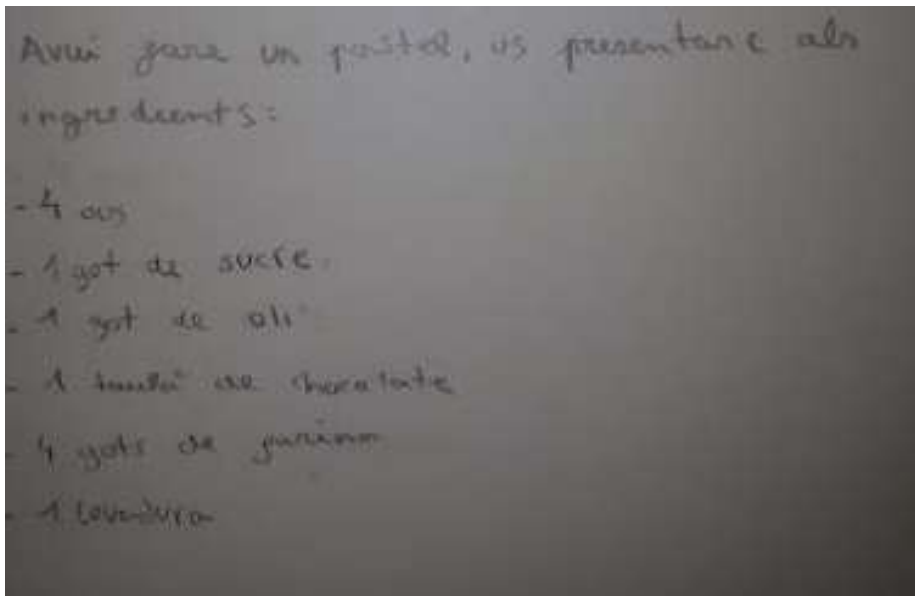
Preparació:

Posem l'ou a la tassa i remenem. Després
fiquem a la tassa 3 cullerades de llet, 2 cullerades
de cacao, 2 cullerades de farina de civada,
2 cullerades d'oli de oliva i 1 cullerada de sucre.
Remenem 1 minut i ho fem al microones
2 minuts a 800°. Per acabar li posem una
mica de sucre glass.

PASTÍS

Rim

Ingredients



Preparació

PREPARACIÓ

1= Vata els 4 ous. 2= Després passar-li el got de oli. 3= Fessem un sobra de la levadura, la levadura té 16gr. 4= Aegirem la taula de revolator, feno la taula te que estar gosa, agafem un vol petit gicem tota la taula i la posem en el mikronda. 5= I ara un altra cop a vatis, poc a poc anem aegim als 4 gots de gascina 6= Agafem un moldre i posa mantega i gascina. 7= Finalment posem la massa al moldre i la posem el moldre, el moldre el posem al forn 20 minuts i no podrem obrir el forn. Quan ja estan els 20m ja podrem menjar i nos el pastis

¡Bon profit!

CREPPES I COQUES

Coca de Nutella per Paula García

Creppes de Nutella per Iván Cejudo

“Tortitas” per Álvaro Sánchez

“Tortitas” de Plàtan per Daniel Burgos

COCA DE NUTELLA

Paula García



Ingredients

- Nutella
 - Ametlla
 - 1 ou
 - 1 llauina de pasta de full.
- Materials:
- Forquilla
 - Anzell
 - Espatula
 - Safata
 - bol



Preparació

- 1: Posem el forn a 180° graus per anar-lo escalfant.
- 2: Ens rentem les mans.
- 3: Posem la pasta de full a la safata.



4: Amb la forquilla punxem la parta de full.

5: Després posem la Nutella al microones 10 segons.

6: Amb l'ajuda de l'espatula untem la Nutella a la massa de full.



7: Quan tenim la massa tota plena de Nutella, la dobleguem.

8: Amb la forquilla fem com una cresta.

9: Punxem la massa.



10: Batem l'ou pero només el rovell

11: Amb el pinzell pintem la coca amb el rovell.

12: Posem l'ametlla



13: Y per ultim decorem amb Utella.
14: Parem al Forn durant 20m.



Bon Apetit!!!

CREPPES DE NUTELLA

Iván Cejudo



Ingredients

375 ml de llet
2 ous
250g de farina
75g de mantega
30g de sucre
1 cuçerada petita de vainilla
Nutella



Preparació

• Primer es posa la mantega en el
microones després s'afegeix la llet
i els aus i es remena i posar el sucre i ho
remena novament la farina lentament ca
tandas estara feta quan estigui macra
i no tingui grumolls.

Alans de fer els crepes tenis que posar
una mica de mantega i!!lleu profit!!



TORTITAS

Álvaro Sánchez



Ingredients

- 200 ml de llet
- 70 ml d'oli
- 7 ou
- 720g de farina
- 7 sobres de llevat
- 20g de sucre
- Sal
- Vanille
- Nociolla



Preparació

PREPARACIÓ

- 1 Barregem els ingredients líquids i d'altre banda els sòlids.
- 2 Ara barrejem els ingredients líquids i sòlids.
- 3 Finalment fem les tortitas a la paella.



TORTITAS DE PLÀTAN

Daniel Burgos

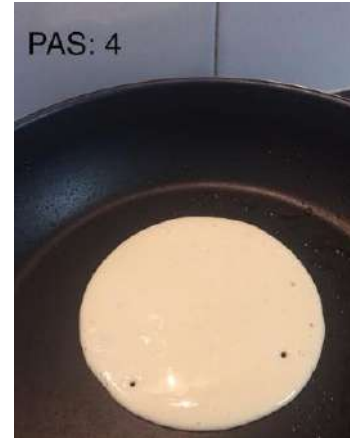
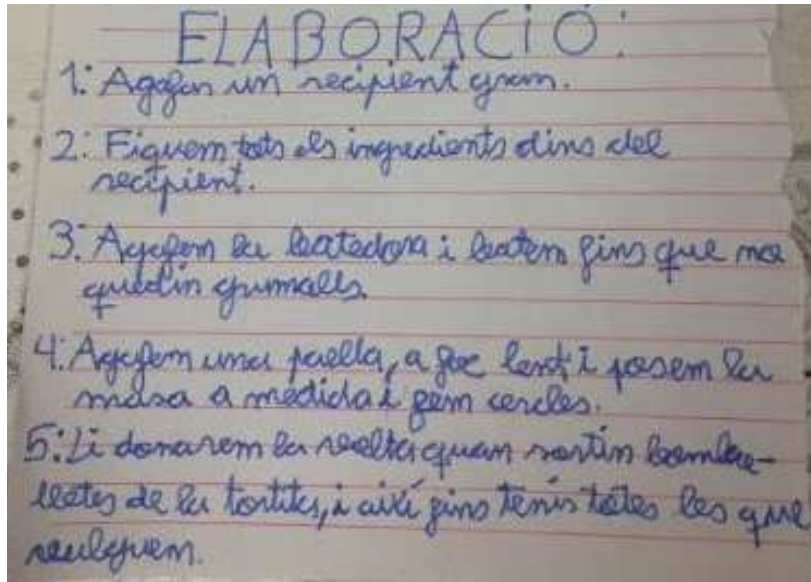


Ingredients



- farina (2 tassos)
- 1 ou
- 1 gota de llet
- mig plàtan
- un pessic de sal.

Preparació



ALTRES POSTRES

Palmeres de xocolata per Paula López

Coquets per Javi Cejudo

Crema Catalana per Unai Muñoz

PALMERES DE XOCOLATA

Paula López



Ingredients



Preparació



COQUETS

Javi Cejudo



Ingredients

- 2 Ous,
- 200 gr. Coco rallat,
- 200 gr. Sucre



Preparació

1. Em un bol figurem tots els ingredients i ho barregem tot molt bé amb les mans netes.
2. Quan la massa està llesta fem bolletes i les posem en una safata de forn.
3. Farem les bolletes en forma de molcò. Ho posem 10 min al forn a 180gr.



CREMA CATALANA

Unai Muñoz



Ingredients

Ingredients: (per 4 persones)

- 500 ml. de llet.
- 1 branca de canyella.
- La pell de mitja taronja i llimona.
- 4 rovells d'ou.
- 15 gr. de maizena.
- 60 gr. sucre.



Preparació



1. En primer lloc treu-li la pell de taronja i llimona sense agafar la pell blanca, després posa la ~~llet~~ llet en un cassó de foc.
2. Mentrestant en un ~~bol~~ bol posa els rovells d'ou, ~~afegint~~ afegir la sucre, la mantega i remena-ho tot amb unes ~~2~~ rovetes.



3. Retira les pells de la llet, afegix al tot la llet a poc a poc i barreja bé.

4. Torna a passar al casó castó i passa-ha al foc lent sense parar de moure fins que s'espessixi i s'aparta del foc i a esta zona apertit!

5. Finalment passa-les a les cassoles de fang com aquestes però si no tens no passa res, i deixales reposar a la nevera al menys 4 hores.

6. Just abans de servir-les, escampa sucre per sobre, entre una i dues cullerades toques, caramel·litza el sucre amb ajuda d'un bafador i fa la kindrat a punt punt.
Servir freda, esta mes bona.

¡6 audix a bon profit!