Pau | al xup-xup



POSTRES · VEGETARIÀ

Pastís amb crema de Sant Josep i poma

8 racions

Ingredients

- Rovells d'ou
- Sucre
- Llet
- Branca de canyella
- Pela de llimona
- Mantega
- Sal
- Maizena
- Farina d'ametlles
- Ou
- Farina de reposteria
- Xocolata blanca
- Pomes
- Suc de poma
- Gelatina

Elaboració

1. Batre els rovells d'ou amb el sucre fins a obtenir una crema homogènia
2. Posar la llet a bullir amb la branca de canyella i la pela de llimona
3. Quan arrenqui el bull, deixar infusionar amb el foc apagat uns minuts
4. Fer el rovell amb la infusió de llet al bany maria per tenir un major control
5. Remenar durant el temps que calgui fins a obtenir la textura desitjada
6. Tapar la crema amb paper film i deixar-la reposar a la nevera
7. Fer la pasta sucrée: amb el mètode 1-2-3, fer sucre glaç i treballar la mantega
8. Integrar els ingredients en aquest ordre: primer la mantega amb el sucre, després la sal, la maizena i la farina d'ametlles, després l'ou i el rovell, i finalment la farina de reposteria
9. Deixar reposar la massa unes quantes hores ben tapada a la nevera
10. Aplanar la massa fins a un gruix de menys de 5 mm, idealment 3 mm

11. Deixar reposar mitja hora a la nevera i muntar la massa al motlle
12. Enfornar 15 minuts a 160°C
13. Retirar la massa i untar-la per totes les cares amb l'ou restant, amb molt de compte que no es trenqui
14. Enfornar 8 minuts més
15. Fondre una mica de xocolata blanca per crear una capa impermeable i portar a la nevera
16. Tallar les pomes ben fines i cuinar-les amb una mica de mantega, sucre i suc de poma
17. Muntar la crema sobre la base de pasta sucrée i col·locar les làmines de poma ja cuinades
18. Espessir el suc de poma amb gelatina i untar-lo com si fos melmelada sobre la poma

Fet amb CookNest



Totes les receptes de Pau | al xup-xup
cooknest.app/@alxupxup · Instagram @alxupxup