



#EnjoyCiutadella

## DEMOSTRACIONS GASTRONÒMIQUES DE CUINA I PRODUCTE LOCAL

**PASTISSETS I AMARGOS**, a càrrec de Roser Mercadal, autora del blog Sa cuina de na Roser (sacuinadenaroser.com) al pati del Monestir de Santa Clara, dimecres 26 d'agost de 2020

### PASTISSETS

#### Ingredients:

- 500 grams de farina.
- 250 grams de sucre.
- 250 grams de sèu de porc. Si tenim mantega cuita de vaca, podem posar 50 gr de mantega i només 200 gr de sèu.
- 3 vermells d'ou.
- 1 ó 2 culleradetes de postre de sucre vainillat o pell de llimona ratllada.
- Opcional. Un ratxolinet de moscatell.

#### Preparació:

Mesclar el sucre amb els vermells d'ou. Afegir la mantega i sèu, a temperatura ambient i mesclar bé. Tant el moscatell com la pell de llimona és opcional.

Finalment anar afegint la farina poc a poc i seguir mesclant fins aconseguir una massa ferma però manejable.

Aplanar la massa amb l'ajuda d'una aprimadora (podem posar la massa entre dos plàstics i anirà millor) d'un gruix d'1cm. Amb un motlle tallar els pastissets i els posam damunt una llauna amb paper de forn.

Enfornar a 170°C durant 12-14 minuts. Els treurem de la llauna quan siguin freds perquè mentre són calents es poden rompre molt fàcilment.

Quan siguin freds hi posarem sucre en pols.

Si els conservam dins un recipient hermètic es conserven en perfecte estat durant molts dies, però els hem de guardar sense posar sucre damunt.

També es poden congelar.



## PASTISSETS

### Ingredients:

- 500 gramos de harina.
- 250 gramos de azúcar.
- 250 gramos de manteca de cerdo. Si tenemos manteca cocida de vaca, podemos poner 50 gr de manteca cocida de vaca y 200 gr de manteca de cerdo.
- 3 yemas de huevo.
- 1 ó 2 cucharaditas de postre de azúcar vainillado, al gusto (o si lo preferimos en vez de azúcar vainillado también podemos poner ralladura de limón).
- Opcional. Un chorrito de moscatel.

### Preparación:

Mezclamos bien el azúcar (el azúcar normal y el vainillado) con las yemas. Luego añadimos la manteca de cerdo a temperatura ambiente (o ambas mantecas) y seguimos mezclando bien. Si lo deseamos también podemos poner el moscatel (opcional). Finalmente vamos añadiendo la harina poco a poco y seguimos mezclando bien y amasando hasta conseguir una masa firme.

Aplanamos la masa con ayuda de un rodillo (para que nos sea más fácil podemos aplanarla entre dos plásticos) y con el cortapastas vamos formando los pastissets. Yo suelo hacerlos de un grosor aproximado de 1 cm.

Horneamos a 170° durante 12-14 minutos. Los sacaremos de la bandeja una vez hayan enfriado porque cuando están calientes suelen estar blanditos y se pueden romper con mucha facilidad. Una vez han enfriado los espolvoreamos con azúcar glass. Si los conservamos en un recipiente hermético duran muchos días en perfecto estado y también se pueden congelar.

## AMARGOS

### Ingredients:

- 500 gr. de sucre.
- 500 gr. d' ametlles amb pell.
- 3 blancs d'ou M, encara que probablement ens sobri 1/2 clara (preferiblement a temperatura ambient i que no hagin estat dins la nevera).

Si volem preparar més quantitat posarem: 1 kilo de sucre, 1 kilo d' ametlles i 5 blancs d'ou (no 6).

### Preparació:

Primer escaldam les ametlles amb pell durant uns segons dins aigua que bulli. Després les pelam, les passam per aigua per eliminar restes de les pells i les eixugam bé. Si volem emprar ametlles ja



pelades será més ràpid però el resultat no será el mateix.

Triturar les ametlles. Jo ho faig amb Thermomix durant uns segons a velocitat 5. Després les posam dins un bol i les mesclam amb el sucre. Tapam el bol amb un pedaç de cuina i ho deixam reposar durant 48h per tal que els ingredients s'integrin. Un parell de vegades cada dia remourem la mescla amb les mans per mesclar bé els ingredients.

Després d'aquest temps, montarem els blancs d'ou i poc a poc, agafant el blanc amb les mans, l'anirem integrant a la mescla d'ametlles i sucre.

És probable que segons la mida que tinguin els ous ens sobri ½ blanc d'ou,.

La massa no ha de quedar massa humida perquè els amargos quan siguin dins el forn ens quedarien plans.

Per formar els amargos ens banyarem el centre del palmell de la mà amb una mica d'aigua per tal que sigui més fàcil formar les bolles.

Hi ha algunes receptes que recomanen deixar reposar les bolles durant 2 hores abans d'enfornar. Ho he fet de les dues maneres (amb repòs i sense) i no he notat diferencia.

També veureu que algunes persones els decoren amb mitja ametlla damunt, queden molt polits, però això també pot fer que no quedin tan rodons.

Enfornar a 175-180°C. Els treurem del forn quan comencin a tenir color, aproximadament uns 12 minuts, tot i que depèn de la mida de les bolles que hem fet. És important deixar-los refredar una mica abans de treure'ls de la llauna, perquè es podrien rompre.

## AMARGOS

### Ingredientes:

- 500 gr. de azúcar.
- 500 gr. de almendra con piel.
- 3 claras de huevo M, aunque probablemente nos sobre 1/2 clara (preferiblemente a temperatura ambiente y que no hayan estado en la nevera).

Si queremos preparar más cantidad pondremos: 1 kilo de azúcar, 1 kilo de almendras y 5 claras (no 6).

### Preparación:

Primero escaldamos las almendras con piel durante unos segundos en agua hirviendo. Luego las pelamos, las pasamos por agua para eliminar restos de pieles y las secamos bien. Si los queremos preparar con almendra ya pelada para que sea más rápido, el resultado no será el mismo, porque no es tan sabrosa ni tan aromática.

Las trituramos. Yo lo hago en la thermomix durante unos segundos a velocidad 5, las sacamos del vaso, las ponemos en un bol y las mezclamos con el azúcar. Cubrimos el bol con un trapo de



cocina que transpire. Dejar reposar durante 48h (o hasta 72h) para que los ingredientes se integren. Un par de veces al día removeremos la mezcla con las manos para mezclar bien los ingredientes.

Pasado este tiempo, montaremos las claras de huevo, bien firmes, y poco a poco, cogiendo la clara con las manos la iremos integrando a la mezcla de almendra y azúcar. Es probable (depende de lo grandes que sean los huevos) que no necesitemos toda la clara y que nos sobre 1/2 clara de un huevo.

La masa no debe quedar seca pero tampoco excesivamente húmeda. Si queda demasiado húmeda es cuando los amargos, una vez en el horno, se extienden y quedan planos.

Nos mojaremos el centro de la palma de la mano con un poco de agua para que sea más fácil formar las bolitas. Algunas recetas recomiendan dejar reposar las bolitas durante 2-3 horas antes de hornearlas, aunque yo no lo hago y me quedan bien.

También quedan muy bonitos si les ponemos media almendra encima pero también es más fácil que se aplanen y no queden tan redonditos.

Horneamos al horno precalentado a 175°-180°. Sacar del horno cuando veamos que empiezan a dorarse, aproximadamente en unos 12 minutos, aunque eso dependerá del tamaño de las bolitas que hayamos hecho.

Importante: Antes de retirarlos de la placa de horno dejarlos enfriar un poco, sino se romperán.