



CHRISTIAN ESCRIBÀ

La cuina de Peter Pan

Receptes de pastisseria per a nens
Sorprès, emociona i crea moments únics



CHRISTIAN ESCRIBÀ

La cuina de Peter Pan

Receptes de pastisseria per a nens
Sorprèn, emociona i crea moments únics



Columna

No es permet la reproducció total o parcial d'aquest llibre, ni incorporar-lo a un sistema informàtic, ni transmetre'l en qualsevol forma o per qualsevol mitjà, tant si és electrònic, mecànic, per fotocòpia, per gravació o altres mètodes, sense el permís previ i per escrit de l'editor. La infracció dels drets esmentats pot ser constitutiva de delictes contra la propietat intel·lectual (Art. 270 i següents del Codi Penal).

Adreceu-vos a CEDRO (Centre Espanyol de Drets Reprògràfics) si necessiteu fotocopiar o escanejar algun fragment d'aquesta obra. Podeu posar-vos en contacte amb CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o per telèfon al 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© del text: Christian Escribà, 2016
© de la fotografia: Carles Allende, 2016
Disseny: Cristina Serrano
Redacció i coordinació editorial: Àgata Olivella
Coordinació: Xavi Marco
© de la traducció: Núria Parés Sellarès, 2016

L'editor no té cap tipus de compromís ni acord comercial amb cap de les marques que apareixen en aquest llibre.

© Editorial Planeta, S. A., 2016
© Columna Edicions, Llibres i Comunicació, S. A. U., 2016
Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona
www.columnaedicions.cat

Títol original: *La cocina de Peter Pan*
Primera edició: octubre del 2016

Dipòsit legal: B. 21.414-2016
ISBN: 978-84-664-2139-3
Impressió: Egedsa

El paper utilitzat per a la impressió d'aquest llibre és cent per cent lliure de clor i està qualificat com a paper ecològic

Sumari

• Introducció	11
• Tastets	18
• Les postres de la Campaneta	42
• Tradinnovadors	62
• Gotet a gotet	96
• Amb xocolata, sisplau!	108
• Candy world	126
• Posa-hi salsa!	136
• A xarrups	146
• Celebra-ho amb un pastís	160
• Postres? Sí!	176
• Sooooooor-preeeeeeee-saa!	190
• Amb gorra i davantal	218
• Receptes bàsiques	234



Tastets



Els teus convidats quedaran bocabadats si t'aficiones a preparar-los petites i dolces sorpreses. N'agafaran una, la tastaran i de seguida allargaran la mà per agafar el següent tastet sense pensar-hi ni un segon.



Escribanets farcits

Necessitaràs

Batedora elèctrica, espàtula, mànega i broquet, colador, paper de forn, forn, plantilles de decoració (vegeu pàg. 246)

Racions

Per a 4 persones

Mestre pastisser



Ingredients

100 g de clara d'ou
(3 clares aprox.)

150 g de sucre

80 g de rovell d'ou
(4 rovells aprox.)

50 g de midó de blat
de moro

115 g de farina

50 g de sucre llustre

Melindro

- Amb l'ajuda d'una batedora elèctrica, munta la clara d'ou amb el sucre. ①
- Un cop muntada, afegeix-hi el rovell i continua batent fins que quedi ben integrat. ②
- Retira la clara muntada de la batedora i afegeix-hi la farina (prèviament tamisada) barrejada amb el midó. ③
- Remena amb l'espàtula. ④
- Col·loca la massa en una mànega pastissera amb un broquet de 18-20 mm i forma melindros d'uns 3 cm d'amplada per uns 13 cm de llargada. ⑤
- Empolvora la massa amb el sucre llustre. ⑥
- Posa els melindros al forn a 200 °C durant 10 minuts. ⑦

*Busca a les pàgines finals del llibre
les plantilles dels anells que et serviran
per decorar els escribanets.
Dissenya-les i pinta-les al teu gust.*



Muntatge final

Tot i que et suggerim unes quantes opcions per farcir els Escribanets, tu ets el xef, de manera que tens l'última paraula. Pots escollir o elaborar diferents tipus de farcits segons els teus gustos o els dels teus convidats.

Ingredients (2 peces)

80 g de crema d'avellana per untar (vegeu la recepta de la p. 144)

100 g de plàtan madur

CREMA D'AVELLANA I PLÀTAN



Ingredients (2 peces)

100 g de nata muntada ensucrada (80 g de nata i 20 g de sucre)

40 g de xocolata negra ratllada

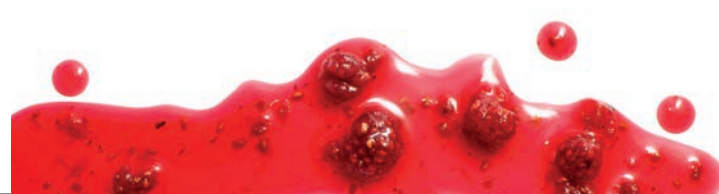
NATA I XOCOLATA



Ingredients (2 peces)

180 g de gelat al gust

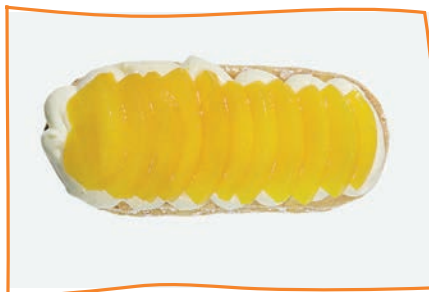
GELAT



Ingredients (2 peces)

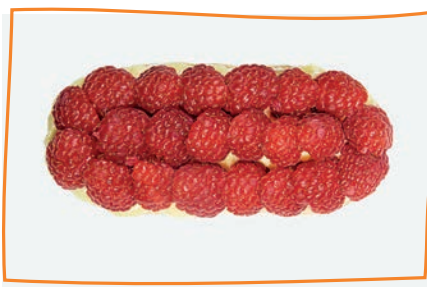
120 g de crema de iogurt i mascarpone (vegeu la recepta de la p. 200)

80 g de préssec en almívar

CREMA DE IOGURT I MASCARPONE AMB PRÉSSEC**Ingredients (2 peces)**

80 g de crema de llimona (vegeu la recepta de la p. 182 -Llimona de llimona-)

100 g de gerds frescos

LLIMONA I GERD**Ingredients (2 peces)**

120 g de crema catalana (vegeu la recepta de la p. 78 -Crema catalana-)

100 g de maduixes fresques

CREMA CATALANA I MADUIXA**Ingredients (2 peces)**

120 g de ganache de xocolata (vegeu la recepta de la p. 241)

Galetes

40 g d'avellana recoberta de xocolata trossejada

GANACHE MUNTADA I AVELLANA

Galetes decorades

Necessitaràs

Bol, corró, forn, paper de forn, mànega, broquet llis del número 2 o 3, tallants per a les galetes o patrons, pinzell rodó del número 6, batedora elèctrica amb pala, paper film

Racions

Per a 25 galetes (aprox., segons la mida de les galetes)

Oficial de primera



Ingredients

400 g de farina
200 g de mantega a temperatura ambient
200 g de sucre llustre
1 ou
1 polsim de sal

Galetes

- Preescalfa el forn a 175 °C.
- Amb les mans, barreja en un bol la farina, el sucre llustre, la sal, l'ou i la mantega. ①
- Quan la massa sigui homogènia, empolvora amb una mica de farina una superfície neta i estira la massa entre dos papers de forn amb l'ajuda d'un corró. Has d'aconseguir que faci un gruix de 4 mm aproximadament. ②
- Talla la massa amb la forma que vulguis utilitzant els tallants o els patrons. És millor que la tallis a sobre de la safata que faràs servir per al forn, perquè no se't deformin les galetes en manipular-les. ③
- Posa les galetes al forn sobre el paper de forn durant 7-10 minuts o fins que es comencin a daurar. Deixa-les refredar.



Ingredients

90 g de clara d'ou
(3 ous aprox.)

600 g de sucre llustre

5 gotes de suc de llimona

Colorant en gel de
diversos colors

Glaça reial

- Posa les clares en un bol i munta-les amb una batedora elèctrica amb pala durant 3 minuts a velocitat mitjana i fins que agafin consistència cremosa. **1**
- Redueix la velocitat i afegeix-hi el sucre llustre tamisat (passat pel colador) a cullerades, fins que la barreja quedi homogènia i amb una textura cremosa. **2**
- Incorpora-hi el suc de llimona i continua batent a velocitat mitjana entre 5 i 8 minuts fins que es puguin formar pics mitjans. **2**
- Divideix la glaça en petits recipients i afegeix a cadascun unes gotes del colorant escollit remenant amb una cullera fins a aconseguir el to desitjat. **3**
- Reserva a fora de la nevera tapant els recipients amb paper film (s'ha de consumir el mateix dia).

*Si vols una glaça més fluida,
potis afegir-hi una mica
d'aigua freda.*

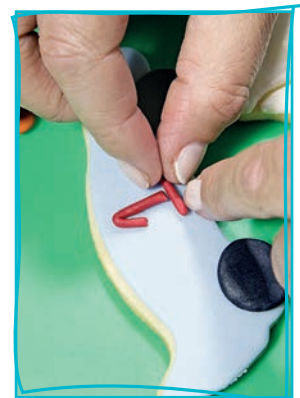


Muntatge final

- Col·loca la glaça de colors a la mànega pastissera i posa-hi el broquet llis.
- Fes la vora de les galetes i deixa-ho assecar durant 10 minuts. **1**
- Farceix l'interior de les galetes i amb el pinzell humitejat en aigua vés escampant la glaça al llarg de la superfície de les galetes. Decora-les com vulguis, pots fer servir perles i purpurines comestibles per als acabats, però fes-ho abans que s'assequi la glaça. **2**
- Deixa assecar les galetes.
- Un cop seques, si no les consumiu al moment, guarda-les en un recipient hermètic en un lloc fresc i sec.

Idea

També pots fer servir pasta de sucre per cobrir les galetes, però has d'estirar la pasta molt fina, perquè si queda una capa massa gruixuda afectarà el gust.





Falsos macarrons

Necessitaràs

Bol, colador, batedora elèctrica, espàtula, safata de forn, motlles de silicona per a macarrons o paper de forn, forn, mànega pastissera, broquet del número 8 (8 mm de diàmetre)

Racions

Per a 6 persones

Oficial de primera

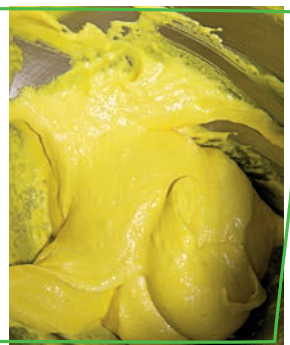


Ingredients

150 g de sucre
 150 g d'ametlla en pols
 150 g de clara d'ou
 150 g de sucre llustre
 Colorants en gel de diferents colors
 Decoració al gust (granets d'ametlla, sucre perlat, llavors de rosella, fruits secs, cacau en pols...)

Massa macarrons

- Tamisa (passa per un colador) l'ametlla en pols i el sucre llustre i reserva-ho. **1**
- Escalfa en un cassó la clara d'ou i el sucre a foc lent fins als 55-60 °C. Remena amb una espàtula perquè el sucre es fongui bé.
- Posa les clares en un bol i munta-les amb una batedora elèctrica fins que estiguin fermes. Saps què? Acabes de fer una merenga suïssa! **2**
- Retira la batedora i en el mateix bol hi afegeixes la farina d'ametlla i sucre llustre remenant suaument amb una espàtula fins que tot es barregi bé. **3**
- Separa la massa de merenga en uns quants recipients més petits (un per a cada color que vulguis fer) i barreja-la amb unes gotes de colorant. **4**
- A sobre d'una safata de forn, col·loca-hi els motlles de silicona o paper de forn i introdueix cada massa de color en una mànega pastissera amb broquet llis del número 8. **5**
- Ara, sobre els motlles o el paper de forn i amb la mànega pastissera en vertical, forma punts de 4 cm de diàmetre. No alcis la mànega fins que aconseguis la mida, i si fas servir paper de forn deixa una separació de 3 cm entre punt i punt.
- Un cop formats tots els punts, alça la safata de forn i dóna-hi uns copets suaus sobre una superfície plana per fer que baixin els pics.
- Decora al teu gust per sobre (només una mica). **6**
- Posa-ho al forn a 95 °C durant unes 3 hores. Estaran fets quan la merenga estigui dura i es desenganxi fàcilment del paper o del motlle. **7**



*El temps de forn
pot variar si
modifiques la mida
del macarrons.*

Ingredients

400 g de ganache de xocolata negra (vegeu la recepta de la p. 240)

Muntatge final

- Prepara la ganache de xocolata.
- Col·loca la ganache en una mànega.
- Gira els macarrons (amb la part plana cap amunt) i farceix-los amb un punt de ganache de 2 cm de diàmetre. **1**
- Tapa'ls amb l'altra meitat de macarrons. **2**
- Reserva'ls a la nevera.

Saps què?

Malgrat que aquestes pastes es consideren típicament franceses, el seu origen és italià. I una altra cosa... Si els guardes a la nevera fins l'endemà, estaran més tous, però si els consumeixes al moment els trobaràs més cruixents.





Elabora el farcit al teu gust, prova-ho amb ganache de xocolata amb llet, melmelada o crema.