

MARIA NICOLAU

CREMO!



Columna

MARIA NICOLAU  
**CREMO!**



PRIMERA EDICIÓ: ABRIL DEL 2024  
© MARIA NICOLAU ROCABAYERA, 2024  
© COLUMNNA EDICIONS, LLIBRES I COMUNICACIÓ, S.A.U.  
IL·LUSTRACIÓ DE L'INTERIOR: MIRIAM BAUER  
AV. DIAGONAL, 662-664 - 08034 BARCELONA  
ISBN: 978-84-664-3177-4  
DIPÒSIT LEGAL: B. 4.821-2024  
FOTOCOMPOSICIÓ: GRUP62  
IMPRÈS A CATALUNYA - PRINTED IN CATALONIA

[www.columnnaedicions.cat](http://www.columnnaedicions.cat)



La lectura obre horitzons, iguala oportunitats i construeix una societat millor. La propietat intel·lectual és clau en la creació de continguts culturals perquè sosté l'ecosistema de qui escriu i de les nostres llibreries. En comprar aquest llibre contribuïu a mantenir aquest ecosistema viu i en creixement. A Grup62 agraïm que ens ajudeu a donar suport així a l'autonomia creativa d'autores i autors perquè puguin continuar desenvolupant la seva funció.

Adreceu-vos a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necessiteu fotocopiar o escanejar algun fragment d'aquesta obra. Podeu contactar amb CEDRO a través del web [www.conlicencia.com](http://www.conlicencia.com) o per telèfon al 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

## Taula

I. «Pobreta, ja li passarà» . . . . .	9
II. Unes sabates de saló, un llaç i un caminet empedrat. . . . .	23
III. Marrameu . . . . .	29
IV. Una formació culinària com Déu mana . .	35
V. Beixamel, arròs amb llet i sofisma . . . . .	49
VI. <i>Rillette</i> de faisà amb cebetes <i>persillées</i> . . . . .	59
VII. A l'abordatge . . . . .	67
VIII. Sis i dos, sis i dos, sis i dos, set i quatre. . .	73
IX. Sortida d'emergència . . . . .	87
X. El que hem menjat. . . . .	91
XI. Fulars, tamborins i guitarres molt petites	101
XII. Una samarreta verda, un davantal negre i una gorreta groga . . . . .	105
XIII. «Carry On» . . . . .	117
XIV. «I si és un òrgan intern?» . . . . .	121
XV. Trenta maneres de tallar un kiwi . . . . .	131
XVI. «T'imagines que...» . . . . .	141
XVII. Feia clac-clac-clac i volava! . . . . .	159

## CREMO!

XVIII. Tiranosaures, metralladores acoblades i una gibrella d'amanida de tomàquet i ceba . .	173
XIX. L'estupefacció . . . . .	193
XX. Senyoretetes, entrecots i Moët & Chandon .	207
XXI. «Deu ser Vodafone» . . . . .	223
XXII. Un gotet de fairy . . . . .	237
XXIII. Els gripaus a la carretera quan plou . . . . .	249
<i>Epíleg.</i> . . . . .	263
<i>Agraïments</i> . . . . .	265
<i>Índex de receptes.</i> . . . . .	267

# I

## «Pobreta, ja li passarà»

**L**a història econòmica d'Europa els segles XIX i XX és una matèria apassionant, però fer galetes és més divertit. Té un aire molt menys extraordinari, sí. Fer galetes podria ser una de les coses menys extraordinàries que existeixen. Al cap i a la fi, és a l'abast de qual-sevol i, qui més qui menys, tothom n'ha fet algun dia a casa. Però com a disciplina té uns marges d'aplicació ben definits i dona un resultat previsible, concret i tangible, fàcil de mesurar i de valorar en termes de bo o dolent, que a més a més es menja, i que et clava a terra, com una pica a Flandes, i et fa protagonista sense matisos de la vida quotidiana. Això, en un món incert i mutant, ple de fenòmens incommensurables i incomprendibles i de realitats fluides i movedisses, reconforta. Jo, davant del dubte, faig galetes. Sempre em funciona. Encabat em trobo millor i, a males, he berenat. Les grans decisions a la vida les he pres sempre seguint aquesta lògica.

Aquell dia de maig del 2001 jo tenia divuit anys. A l'aula de primer B de la Facultat de Sociologia, el senyor Josep, amb camisa de franel·la, restes de guix a les ulleres

## CREMO!

i aire cansat però no abatut de catedràtic, dibuixava fletxes revirades que anaven d'una punta a l'altra de la pissarra immensa que ocupava la totalitat de la paret del fons de la sala, i que era plena de paraules. Els traços anaven del blat cap al carbó, del carbó a l'estalvi, del guaret a les balances comercials, d'allà cap als impostos i el comerç exterior, i així fins que la pissarra acabava, al cap d'una hora i mitja, com un quadre de Pollock, plena de guixarots inintel·ligibles. Cada dia, des de feia cosa de sis mesos, repreníem la classe al mateix punt on l'havíem començat el dia anterior. No semblava que el temari s'hagués d'acabar mai. Era impossible que mai s'acabés, de fet. Amb la història passa que quan et canses d'anar endavant i endarrere sempre pots canviar de direcció, fer un salt amunt o avall, o cavar una galeria subterrània en qualsevol punt del camí. Això feia el senyor Josep. Era fascinant. A davant seu, els dos-cents alumnes que ens el miràvem en silenci esperàvem (*a veure si avui*) que avancés cap a les coses importants (*segur que serà avui*), les guerres, les explosions, les grans estafes, els nazis, una mica d'acció! El que esperen tots els estudiants de primer de carrera de Sociologia del món, vaja.

Devia ser un atac del guix contra la pissarra especialment vigorós el que em va fer aterrar. No m'havia adormit, només me n'havia anat un moment cap al futur. Des d'una certa distància i en blanc i negre, em vaig veure llicenciada, amb cinquanta anys i vista cansada, asseguda davant l'ordinador en un escriptori d'aglomerat rexapat, teclejant, de nou a set i amb una pausa d'una horeta per dinar, informes de sondejos electorals, estadístiques de tendències de consum i anàlisis demogràfiques, llegint cada dia una estona abans d'anar a dormir i agafant el son pensant que el món allà fora era de veres un lloc extraor-

dinari. «Galetes!», vaig cridar per dins, horroritzada. Vaig recollir els trastos, em vaig penjar la motxilla a l'esquena, vaig marxar de la universitat i no hi vaig tornar mai més. Així va començar el meu camí de fer-me cuinera.

Com si d'un sotrac se m'haguessin desencaixat les peces i se m'haguessin tornat a unir trastocades, de cop la idea de considerar el cos com a mer embolcall del cervell, de passar-me la vida rumiant, se'm va fer insuportable. Tot d'una, era molt conscient de tenir mans i necessitava amb urgència clavar-les en terra molla, furgar allà on fos que hi hagués carn arrapada a un os, passar-les per una fusta a contrapel i clavar-m'hi una estella, fer, enllà de pensar sobre el que fos que els altres fessin; i cansar-me. Opinés el que opinés Descartes, a mi no em bastaven ni el dubte ni l'existència. Exigia entusiasme i acció.

Aquell estiu a casa va ser el de «Pobreta, ja li passarà». El cap em bullia d'idees brillants i de plans infal·libles, i com que no tenia clar quin preferia que triomfés, els vaig posar en marxa tots alhora. Vaig empaperar el poble sencer, la Garriga, d'anuncis amb serrells amb el meu telèfon mòbil de contacte oferint-me com a ajudant a qualsevol jardiner que tingués feina de sobres o a qui no li importés deixar-me observar i potinejar el que fes de ben a prop. Als cartellats hi deia clar: «Soc valenta, tinc més força del que sembla, i no cal que em pagui res». Si passejant en trobava algun treballant en alguna finca particular, l'assaltava en persona. Ja m'hi veia, cavant feixes, portant sacs de sorra d'un lloc a l'altre, observant fulles, inquisitiva, en cerca de malures, i decidint sàviament, podall en mà, quines branques tallar i quines no.

En paral·lel, em vaig presentar a tots els tallers de fusteria que vaig trobar al poble. «Hola! Soc la Maria Nicolau i vull ser fustera», deixava anar d'entrada, «però també



## CREMO!

m'està bé ser ebenista». Els senyors fusters se'm miraven en silenci, des d'una distància prudencial i mantenint-se sempre dins de la calitja de serradures fines que habita qualsevol taller, com un tuareg es miraria un pallasso que gesticula i somriu enmig d'una tempesta de sorra. Els deixava el meu telèfon, els deia que estava a punt per començar quan ho creguessin oportú i ells em deien que si un cas ja em trucarien.

La tercera línia d'avançada del meu atac combinat tenia l'àmbit culinari com a objectiu. No pas perquè la cuina fos res que mai m'hagués interessat especialment. No soc hereva de cap llegat hostaler que hagi de fer perdurar. Tampoc tinc ancestres cuiners, ni familiars imbuïts d'una brillantor culinària diferent de la que pugui tenir qualsevol, que m'hagin pogut encomanar cap amor especial per aquesta disciplina. El que més s'acostaria a fer-me d'avantpassat gastronòmic potser és un tiet que tinc que durant molts anys va treballar en una empresa on fabricaven les grapes metàl·liques que lliguen els cordills dels fuets. Senzillament, veia la cuina com una forma d'artesanía, de treball que es fa amb les mans, així que em vaig plantar a la recepció de l'hotel més bonic del poble. Era un balneari petit de quatre estrelles amb vidrieres que imitaven els vitralls modernistes i baranes recargolades a l'entrada com de ferro forjat, coses que indicaven un mínim de classe, i els vaig dir que si els calia algun ajudant a la cuina podien comptar amb mi des d'aquell precís instant, que a més d'una gran disposició d'esperit tenia experiència en el sector.

Això de l'experiència era una mica agafat pels pèls, però no era mentida. El ram de la restauració i jo ja ens havíem pres la mida l'un a l'altra en el passat. Podria ser que tot es limités a un parell de feines d'estiu d'adoles-

cent d'aquelles que ha tingut tothom com a complement a fer de cangur o donar classes de repàs a secundària. Podria ser que haguessin sigut coses petites. Però van ser, sense cap dubte, significatives.

A la primera m'hi vaig estrenar anant a recollir unes pizzes. No perquè treballés de repartidora en una pizzeria amb servei a domicili, que en aquell moment eren l'oportunitat de negoci de moda entre els futbolistes retirats i brotaven arreu, sinó perquè les filles de les mestresses de l'orxateria del poble on m'havien fixat de cambrera, quan es quedaven soles, posaven el King África a tot volum a la tele del local, s'asseien a llimar-se les ungles i feien servir el personal com a mossos de fer encàrrecs. Recollia roba de la bugaderia, els portava el dinar de la botiga de menjars preparats del barri (o de la pizzeria), feia de missatgera entre elles i el guaperes de la fruiteria, i anava a canviar monedes al banc. Quan les seves mares eren a la cafeteria, la cosa millorava molt i és quan feia de cambrera de debò. M'agradava, la feina. Fregava lavabos, terres, taules i cadires, i a mig matí ja estava llesta per servir cafès amb llet, tisanes i croissants. Tenien un sistema curiós a l'hora de pagar sous els dies festius. A banda de la bata de tons pastel i la visera que feien d'uniforme, al matí les cambres rebíem una ronyonera amb el salari del dia en monedes. El funcionament era senzill: somrèiem molt i voleïàvem per la terrassa, preniem nota als clients i anàvem a la barra a bescanviar el que havíem escrit per una safata d'acer inoxidable plena de granissats, batuts, cafès, refrescos, palletes de colors i un tiquet de caixa. Carregades, tornàvem a les taules, on immediatament cobràvem el que acabàvem de servir. Tot el que era en metàl·lic passava per la ronyonera. Quan pesava massa,

## CREMO!

anàvem a la Caixa Nodrixa, a descarregar un feix de tiquets i els diners corresponents. Si ho feiem bé, al cap del dia a la ronyonera només hi havia de quedar el sou. Era una manera d'ensenyar-te a ser responsable i a gestionar calés dels altres, deien. No sempre ho feiem bé. Molts dies ho vaig fer tan malament, de fet, que vaig anar-me'n a casa havent treballat una jornada sencera per vint-i-cinc o trenta pessetes. Aquí vaig guanyar-me les primeres varius, i una anotació al peu de pàgina al meu diari que deia: «Alerta amb els fills dels amos».

La segona experiència va ser totalment diferent. Aquí no vaig tenir ni mestressa ni mestresso. Tampoc uniforme. Ni sou. Una amiga de ma mare portava un bar extremeny d'aquells de persiana metàl·lica sorollosa, escubrutxaques, clients que es diuen Trapis i Rodri, combinat número nou de lllom i bacon i ous ferrats, i licors de gustos estranys exposats a la cornisa de la campana extractora. N'hi havia de glans, cireres, menta, mores, cafè, llo-rer, nous, mango, llimona, poma, i un que l'etiqueta deia «Sabor de tabac». El cas és que aquesta dona marxava quinze dies de vacances i no havia aconseguit trobar ningú que es cuidés del negoci mentre ella no hi fos, així que m'ho va demanar a mi, la filla de l'amiga, i a mi em va fer gràcia. M'hi vaig apuntar amb molta motivació. Després de l'experiència a l'orxateria, em sentia preparada per fer un pas endavant. El dia abans de tocar el dos em va donar les claus del local i em va fer un curset que incloïa els rudiments de l'art de fer anar la cafetera, dels fogons de gas, la fregidora i la planxa, i un croquis sobre en quines situacions i a la vista de quins clients era recomanable trucar a la Urbana. Em va dir que no patís, que sent espavilada ja me'n sortiria i, de fet, tot va anar bé. Els quinze dies van passar sense incidents remarcables. Va tornar

amb un bronzejat que feia goig i em va explicar que a les vacances, per una sèrie de circumstàncies, havia gastat més del previst, i que, com que el bar es veu que no havia facturat prou, no podia pagar-me. Al cap i a la fi, si a la caixa no hi havia gaires diners, això també volia dir que no havia hagut de treballar gaire. Cobrar per no cansar-se tampoc era de rebut, va concloure. La cosa va quedar així. Aquí vaig aprendre a comprovar sempre dues vegades que la ganiveta de la màquina de tallar els embotits fos tancada abans de passar-hi un drap, i vaig anotar al bloc, al costat d'una ditada sangonosa: «Alerta amb familiars i amics».

Ara, les llavors de la meva nova vida estaven plantades i només em quedava esperar les trucades, que segur que arribarien, que havien d'estar per caure.

## Com fer galetes elegants per afalagar les visites

Fer galetes és molt senzill. Fer galetes memorables ja és un altre tema. Com amb tot, la dificultat d'una bona recepta no és en la fórmula en si, sinó en la distància que separa l'habilitat que tenim del resultat on volem arribar, del llistó. El secret de l'èxit no són els ingredients sinó la manera de treballar-los; com la diferència entre una carícia i una plantofada és la velocitat d'execució. Entendre-ho és crucial.

De fórmules per fer galetes n'hi ha infinites, i això no és una manera de parlar. Les galetes són una de les elaboracions culinàries més antigues de la història de la humanitat, unes pastes fetes d'algun tipus de farina barrejada amb un líquid, que s'aplanen i es couen fins que són to-

## CREMO!

talment seques. Totes les cultures que han existit en tenen alguna versió, feta amb el gra que fos que tinguessin a mà per cultivar i moldre. L'objectiu últim d'aquestes galetes primigènies era proporcionar calories portàtils a soldats i exploradors arreu del món. Era importantíssim que no es fessin malbé a les butxaques i les motxilles, i per això interessava que tinguessin poca aigua. La seva és una història eminentment militar. Avui, una galeta és un caprici, la classe de minúcia imprescindible no per mantenir-nos vius, sinó per mantenir-nos amb ganes de viure, per això les que explicaré són les que em fan més il·lusió de preparar i de menjar: les galetes daneses de mantega. Exacte! Les de la capsa metàl·lica blava.

Cadascú de nosaltres sap perfectament quina és la bona de debò —és el llacet, ja us ho dic jo—, a totes les cases s'aplica la prohibició universal d'agafar galetes del pis de baix abans que s'hagin acabat les del pis de sobre, i ningú s'explica com pot ser que hi hagi a qui li agradin les de coco, tret de les persones a qui agraden les de coco, que solen ser gent amb tendència també als panelllets de coco i els polvorons de coco —qui els entengui. Curiosament, totes són fetes dels mateixos ingredients: farina, mantega, sucre i ou. Ara bé, cadascuna té una forma particular de cruixir, les unes són més cremoses, les altres més dures, algunes tenen una textura més terrosa, d'altres més fina, o un acabat brillant, un punt de sal o una capa de sucre granulat, que les altres no tenen. La de coco té coco.

Lleugeres diferències entre les proporcions d'aquests quatre ingredients, i maneres diferents de barrejar-los, transformen aquesta fórmula bàsica en l'origen no només de galetes d'una infinitat de textures i sabors, sinó de bases per pastissos i *tartaletes* delicioses. Hi ha una única

norma que s'ha de seguir sempre, independentment dels ingredients i de la tècnica que escollim: treballar la massa el mínim imprescindible.

### *Galetes delicioses, trencadisses i ultracruixents*

Heus aquí els sablés. Grans quantitats de mantega auguren immenses onades de plaer al paladar. Els requisits que ha de tenir una galeta per poder-se dir *sablé* són dos: el contingut de mantega ha de ser equivalent al 50 per cent del pes de la farina, i la forma de treballar la farina amb la mantega, que ha de ser ben freda de la nevera, és pessigant tots dos ingredients amb les puntes dels dits fins a aconseguir una textura arenosa com de sorra de platja, de manera que el greix recobreixi les molècules de midó i les proteïnes de la farina (el gluten), les mantingui aïllades entre si i impermeabilitzades perquè siguin menys vulnerables a la humitat de la massa, que afegirem després en forma d'ous. Com que no permetem que el gluten treballi de gust amb l'aigua, li impedim que faci cadenes llargues i elàstiques com ho fa quan treballem amb força una massa de pizza, per exemple. En aquest cas, les combinacions de farina i greix, en lloc de formar una bola compacta i elàstica, s'ajunten en una munió de petits conglomerats independents que, després de la cocció, donen galetes extremament cruixents que es desterrossen a la boca. Un cop la sorra de mantega i farina és feta, s'hi afegeix el sucre i, finalment, treballant-ho el mínim imprescindible, els ous. L'últim pas de la recepta és el repòs en nevera, que també és obligatori per estabilitzar la mantega i que la massa recuperi la consistència per poder-la manipular, i perquè perdi el nervi que hagi pogut agafar

## CREMO!

amb el pastament i no es deformi durant la cocció. La massa de les galetes ha de reposar un mínim d'una hora a la nevera, feta una bola i embolicada amb paper film.

Un cop reposada, aquesta bola tindrà la temperatura ideal d'ús, però trobareu que té una consistència massa dura. Espolseu el marbre de la cuina amb un grapadet de farina i treballau-la a penes un minut, perquè s'estovi. Ara la podreu estendre fàcilment amb un corró fins a convertir-la en una làmina d'uns 4 mil·límetres de gruix. Talleu les galetes en la forma que més us agradi i, disposades en una safata, coeu-les uns minuts al forn a 180 graus, fins que amenacin de daurar-se de les vores.

Hi ha diverses fórmules que funcionen segons aquest procediment. Us dono les proporcions bàsiques. Multipliqueu els ingredients tots pel mateix número per augmentar les quantitats. Cadascuna dona resultats lleugerament diferents. És molt divertit experimentar i observar com, en efecte, els petits canvis són poderosos:

100 g de farina + 50 g de mantega + 40 g de sucre  
llustre + 19 g de rovell d'ou

100 g de farina + 50 g de mantega + 40 g de sucre en  
gra + 32 g de rovell d'ou

100 g de farina + 50 g de mantega + 40 g de sucre  
llustre + 10 g d'ou sencer ben fred de la nevera

100 g de farina + 50 g de mantega + 40 g de sucre en  
gra + 16 g d'ous sencers ben freds

100 g de farina + 50 g de mantega + 40 g de sucre  
llustre + 9 g de clara d'ou

100 g de farina + 50 g de mantega + 40 g de sucre en gra + 14 g de clara d'ou

A partir d'aquestes fórmules, hi podeu afegir fruita seca en gra, no molta, sense alterar l'equilibri de la recepta, sempre que no superi el pes del sucre. Això es refereix a coses com el coco, per exemple, les panses o les avellanes trossegades. Si hi voleu afegir cacau, descompteu-lo de la farina, sense superar mai el 15 per cent de la farina de la fórmula. Pel que fa a l'acabat, podeu espolsar les galetes de sucre en gra, pintar-les de rovell d'ou o d'ou deixatat, o bé deixar-les tal com estan.

Jo diria que amb aquesta pila de variables ja teniu prou peces per jugar.

### *Galetes extremament cremoses i vaporoses*

Aquestes galetes s'escudellen amb una màniga pastissera en lloc de tallar-se, i són excel·lents com a pastes de te per oferir a convidats il·lustres. Encara tenen més mantega que els sablés, en aquest cas parlem d'un 60 per cent de la quantitat de farina, però, en canvi, porten menys sucre.

Per començar, es treballa la mantega a temperatura ambient amb un batedor manual o elèctric fins que quedi amb textura de crema hidratant per les mans. Després s'hi posa el sucre llustre, tamisat, i se segueix batent la barreja amb força fins que la massa resultant és esponjosa i blanca. A continuació, s'hi afegeixen els ous batuts i a temperatura ambient, a poc a poc, fins a aconseguir una crema homogènia i brillant. Al final s'hi tira la farina amb l'ajuda d'una espàtula, treballant la massa esponjosa suau-ment i deixant de remenar de seguida un cop la farina



## CREMO!

està totalment incorporada. En aquest cas, no cal que la massa reposi, sinó que és preferible escudellar les galetes a la safata de forn ara que és acabada de muntar. És quan les galetes ja estan disposades a la safata, però crues, que han de reposar a la nevera perquè la mantega s'endureixi abans d'entrar al forn. Es couen a 200-210 graus uns pocs minuts, que seran més o menys segons si les galetes són més grans o més petites.

Heus aquí les fórmules:

100 g de farina + 60 g de mantega + 40 g de sucre  
llustre + 16 g de rovell d'ou

100 g de farina + 60 g de mantega + 40 g de sucre  
llustre + 7 g d'ou sencer ben fred de la nevera

100 g de farina + 60 g de mantega + 40 g de sucre  
llustre + 6 g de clara d'ou

Sempre farem servir sucre llustre, és per això que en aquest cas hi ha menys combinacions, perquè en aquestes galetes, on es busca una textura final finíssima, el sucre en gra no es dissol bé i dona un acabat rugós. Si no en teniu, el podeu fabricar passant sucre en gra pel robot de sobre-  
taula. No queda igual de fi que el refinat industrial, però farà el fet.

Sé que coses com 16 grams de rovell d'ou o 7 grams d'ou sencer us semblaran foteses i us faran posar nerviosos, que probablement sentiú a dins la temptació de calcular les quantitats a ull o de posar-hi «un rovell sencer» i apa però la fórmula és aquesta, i jo, pobra de mi, no faig les normes. Per treballar més còmodament, trenqueu un ou i, segons la fórmula que hàgiu escollit, peseu el rovell,

l'ou sencer o la clara que n'hagi sortit. Trobeu el número pel qual heu de multiplicar la quantitat d'ou de la fórmula per donar com a resultat l'ou físic que teniu al davant, i utilitzeu-lo com a multiplicador per la resta d'ingredients de l'equació. Així podreu treure-us de sobre la dificultat de pesar quantitats petites d'ou i, de passada, tindreu més galetes. A més a més, hi ha algun truc extra que podeu provar si treballeu amb quantitats grans, si heu de fer galetes per un regiment, o si teniu 3.274 amics! Del grapat de rovells que hàgiu de menester, tres o quatre que siguin d'ous durs. Això dona a la massa una consistència vellutada divina.

Ja ho veieu. Quan els qui les tastin us preguntin, extasiats, «Què hi poses?», responeu «Tècnica» i traieu pit.

Quan les galetes, aquestes o les de l'apartat anterior, siguin ben fredes, podeu anar a buscar la capsa metàl·lica que corre per casa, traspasar les cartes de pokémons, les caliués, les vetes, els fils, els botons i les fotografies velles a una capsa de sabates, i col·locar-hi les galetes organitzades per formes i classes en cassoletes de paper de magdalena.

### *Fons i bases resistents per pastissos i pastissets*

Si el que volem és un suport per un pastís o una barqueta que tenim previst omplir de crema i cireres, ens caldrà una base amb gust de galeta, deliciosa, però que tingui una mica més de resistència, que pugui aguantar una mica de pes i que no s'engruni només de tocar-la. Això ho aconseguirem reduint la proporció de mantega de la massa i augmentant la de farina, i canviant el mètode d'elaboració. Aquest és el més senzill de tots.

## CREMO!

Només cal treballar la mantega a temperatura ambient amb el sucre amb una espàtula fins que estiguin ben barrejats, no cal que es muntin. A continuació s'hi afegeixen els ous a poc a poc, fent atenció a no tirar el següent fins que l'anterior estigui ben incorporat, i, finalment, la farina. Com sempre, un cop la farina és a la mescla, s'ha de treballar el mínim possible. S'ha de deixar reposar una hora a la nevera ben tapada amb film transparent. Encabat, s'estira amb un corró com ho fariem si volguéssim fer galetes i es tallen les formes que ens calguin per omplir els motlles de barquetes, pastissos o bases de tota mena i mida. Va molt bé deixar reposar les bases emmotllades a la nevera, perquè no es deformin durant la cocció, que serà al forn a 180 graus.