

PANELLETS

Nota: Per anar bé necessiten 2 dies d'elaboració.

Nota: Amb aquestes mides surten **uns 66 panellets**.

- Acostumo a fer la meitat de la massa pels de pinyons (uns 30 panellets)
- i l'altra meitat dividida en 3 porcions per es altres variacions de panellets (uns 12 de codonyat, 12 de taronja, 12 de xocolata)

<u>recepta Carme Ruscalleda</u> es la mateixa que feia l'Aurora Daura	<u>Ingredients</u>
500 grs	ametlla ratllada crua (MARCONA)
150 ml	aigua mineral
350 grs (70%)	sucre blanc
— — —	ous sencers
15-30 grs	clara d'ou (1 clara màxim)
180 grs (per uns 30 panellets) 300 grs (si son tots de pinyons)	pinjons
1	llimona (la pell ratllada)
2	taronja (la pell ratllada)
	cacau en pols 100%
	codonyat
1	ou sencer per macerar pinjons
1	ou sencer per pintar
	Paper de forn
	llaunes planes de forn

Dia-1

Mètode de la Carme Ruscalleda

- Posem la farina d'ametlla en un cassó gran que pugui anar al foc.
- Posar l'aigua + el sucre en un altre cassó i portar-ho a bullir a foc mitjà fins arribar als 112°C i tingui la consistència d'un xarop.
- A continuació posem el cassó de l'ametlla al foc i hi anem abocant el xarop mentre es va remenant de forma continua amb una espàtula de fusta fins que tinguem la pasta lligada i es desenganxi de la paret del cassó. Mantenir al foc màxim uns 2 minuts, ho retirem del foc i seguim remenat.
- Es deixa refredar fins a temperar la massa.
- Un cop freda hi incorporarem la clara d'ou, sense muntar (la Ruscalleda hi posa només 1/2 clara). Anar amassant fins que tinguem una pasta homògena.
- Tallar la massa en tantes porcions con tipus diferents de panellets volem fer:
 - 1/2 de la massa pels de pinyons
 - l'altra meitat la dividim en 3 porcions iguals (codonyat, taronja, xocolata)
- Embolicar les masses en paper film i posar-los a la nevera 24 hores fins l'endemà (mínim 12 hores)
- Posar els pinjons a macerar en un bol amb un ou deixat amb una punteta de colorant groc alimentari. Tapar i deixar a la nevera 24 hores fins l'endemà (mínim 12 hores)

Dia-2

Per fer els de pinyons

- Treure de la nevera la porció pels de pinyons i fer rodar la massa per conformar un corró d'un cert gruix
- Tallar-lo a rodelles de l'amplada d'un dit i bolejar-les per donar forma als panellets. Nota: No han de ser massa grans perquè ja agafaran més volum a l'enganxar-hi els pinyons.
- Per enganxar els pinyons anem posant les boles de massapà al bol dels pinyons macerats i es comprimeixen amb força contra la bola del panellet tot anant-la fent rodar
- En un bol deixatar un rovell d'ou deixatat rebaixat amb una miqueta (poca) d'aigua.
- Un cop enganxats els pinyons els passem pel bol on tenim el rovell rebaixat.
- Col·loquem els panellets al damunt de paper sulfuritzat en una llauna de forn.

Per fer els de xocolata (i els de café, coco, etc)

- S'agafa la porció de massa reservada i s'hi barreja una mica de cacau en pols 100% (o café en pols, coco en pols, etc). Amassar fins que tota la massa agafi un color uniforme.
- Fer-la rodar per conformar un corró.
- Tallar els corró els rodelles de l'amplada d'un dit aproximadament i bolejar-les per donar forma als panellets.
- Els de xocolata: Ara amb el dit petit pressionem el centre de la bola per aconseguir fer una petita concavitat central on després un cop cuits i freds hi posarem xocolata negra desfeta al bany maria.
- Els de café: els hi donem una forma ovoide i després hi fem un tall longitudinal per simular un gra de café.

Per fer els de taronja

- S'agafa la porció de massa reservada i s'hi barreja la ratlladura d'UNA pell de taronja. Amassar fins que es reparteixi bé.
- Fer-la rodar per conformar un corró.
- Tallar els corró els rodelles de l'amplada d'un dit aproximadament i bolejar-les per donar forma als panellets.
- Ara amb el dit petit pressionem el centre de la bola per aconseguir fer una petita concavitat central on hi posarem una mica de la ratlladura de pell de taronja

Per fer els de codonyat

- Col·locar la massa entre dos papers de forn i anar-la aplanant amb el corró fins a donar-li una forma rectangular d'una amplada que ens permeti posar el codonyat al mig.
- Tallar unes tires de codonyat i col·licar-les al mig al llarg del rectangle
- Fem voltar el paper de forn per plegar la massa sobre si mateixa pressionant perquè s'enganxi. La fem rodar per acabar de donar-li forma.
- Tallar a rodelles de l'amplada d'un dit aproximadament.
- Espolsar per sobre sucre llustre i passar-hi els dits per eliminar-ne l'excés.

ENFORNAR els de pinyons (i els que portin ametlla ratllada per sobre)

- El temps de cocció dels panellets de pinyons es diferent del temps de cocció de les altres variants
- Situar la reixeta del forn que suportarà les llaunes a la part baixa del forn
- Forn a 230°C NOMÉS LA PART DE DALT i durant 7 minuts perquè quedin una mica rossos
- TRUC: Si se'ns torren massa de la base podem fer servir dues llaunes superposades perquè els panellets no agafin sola i no es coquin per sota

ENFORNAR les altres varietats

- El temps de cocció d'aquests panellets diferent del temps de cocció dels de pinyons
- Situar la reixeta del forn que suportarà les llaunes a la part baixa del forn
- Fer servir sempre dues llaunes perquè els panellets no agafin sola i no es coquin per sota
- Forn a 230°C durant 4 minuts.

Nota: En Christian Escrivà diu que els panellets es forneigen a 300°C durant 3 minuts.