

CHRISTMAS PÜDING

Nota: L'hem de fer uns dies abans del consum. Els anglesos el fan a finals de novembre per menjar-se'l la nit de Nadal. Jo el vaig fer 10 dies abans del dia del consum i va quedar bé.

Nota: Es fa al bany maria durant 8 hores de cocció, calen doncs unes 9 hores en total per fer el pastís. Es fàcil però requereix presència física a la cuina durant gairebé tota l'estona per anar reposant l'aigua evaporada.

	<u>Ingredients per la MACERACIÓ</u>
100 grs	prunes seques (treure el pinyol) i trocejades
125 grs	albercocs secs (orejones)
250 grs	panses de Corint
50 grs	nabius vermells secs
100 grs	cireres confitatdes
50 ml	conyac (NO poar-ni més quantitat perquè llavors domina massa i queda massa fort a l'hora de menjar-se'l)
150 ml (aprox 2 taronges)	suc de taronja (la recepta original es amb cervesa Guinness)
2	taronges (la ratlladura de la pell)
1	llimona (la ratlladura de la pell)
culleradeta postres	canyella en pols
1/2 culleradeta postres	gingebre en pols
3	claus d'olor picats a la mà de morter
1/2	nou moscada ratllada
un pessic	pebre negre
1 cullerada sopera	matafaluga o anís en gra ben picat
1	OPCIONAL: poma pelada i ratllada
	<u>Ingredients per la MASSA BASE</u>
(uns 140 grs) 2	ous grans mida L
100 grs	llard de porc (o de mantega clarificada)
75 grs	farina fluixa de blat
75 grs	de molla de pa, o una ensaimada, o de farina de galeta (pa ratllat)
50 grs	farina d'ametlla
200 grs	sucré "moscobado" o sucre roig de canya
75 grs	ametlla crua laminada o nous picades
	<u>Estris necessaris</u>
	motllo metàl·lic pel púdding
	Olla gran on hi càpiga el motllo sobradament, amb tapa
	Una altra olla per tenir-hi aigua de reposició
	corona metàl·lica d'emmotllat mitjana (o un plat de postres)
	un parell o tres de corones petites pels laterals
	cordill

	paper de forn
	paper d'alumini
	una mica de mantega
	conyac

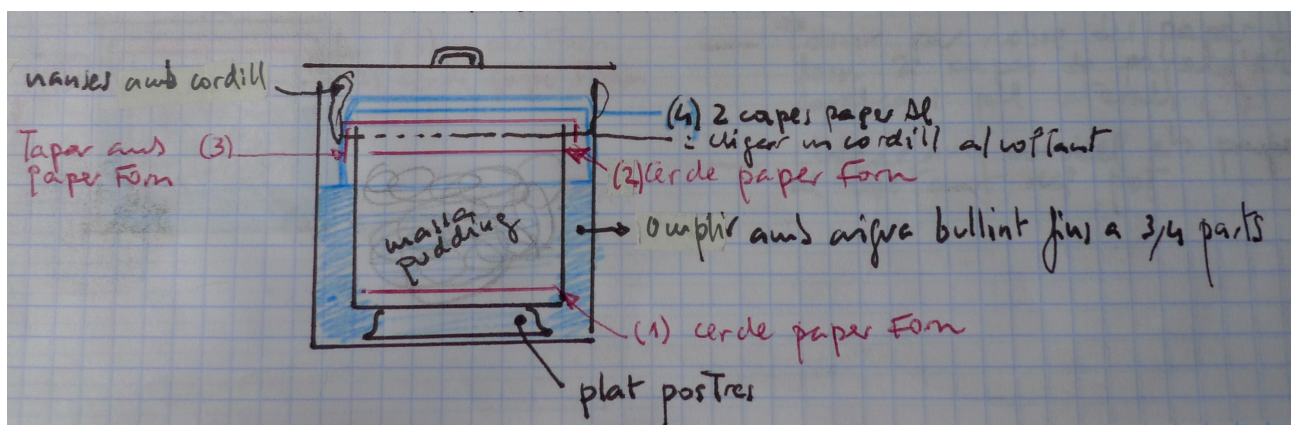
Elaboració

Un dia abans de fer el pastís

- Posar a macerar tots els ingredients indicats a "maceració" a dins d'un bol i deixar-los 24 hores. Anar remenat de tant en tant, cada 8 hores.

L'endemà fem el pastís

- Batre els ous amb el sucre.
- Barrejar els ous amb la resta d'ingredients de la massa base dins d'un bol gran i anar-los pastant.
- Afegir-hi els fruits macerats i continuar-ho pastant fins que tingui una consistència fina.
- Tallar dos cercles de paper de forn de la mida del diàmetre del motllo.
- Col·locar un dels cercles de paper (1) al fons del pot i greixar-lo amb mantega. Greixar també els laterals del motllo. Reservar l'altra cercle de paper.
- Bolcar la massa dins del motllo.
- Col·locar l'altre cercle (2) de paper de forn al damunt de la massa.
- Tapar el motllo amb paper de forn cavalcant pels laterals (3).
- Col·locar per sobre del paper de forn 2 capes de paper d'alumini cavalcant pels laterals (4).
- Lligar amb un cordill els papers d'alumini i de forn al voltant de motllo. Eliminar el paper sobrant més avall d'un dit per sota del cordill.



- Amb un segon cordill fem unes voltes al pot i després confeccionem dues nanses per poder estirar el pot amb comoditat i sense cremar-nos quan s'acabi la cocció dins de l'olla.
- Col·locar una corona metàl·lica al fons de l'olla gran (o un plat de postres de cap per avall) on es farà la cocció al bany maria. Per anar bé ha de ser l'olla de 8L.
- Posar el motllo del púding (tapat amb els papers) sobre de la corona o plat de base i si en tenim posar unes corones d'emmotllar petites al voltant del motllo del púding per tal d'evitar que ens desequilibri al bullir i es decanti..
- Omplir l'olla gran amb aigua bullint fins a 3/4 parts del motllo (no ha d'arribar a les vores perquè hem d'evitar que hi entri aigua quan bulli).
- Encendre al foc i quan bulli baixarem una mica el gas fins que veiem que es manté una ebullició suau però constant.
- HA D'ESTAR BULLINT al bany maria ENTRE 6 i 8 HORES (amb 7 hores ha quedat bé).
- Cada 30 o 45 minuts hem d'anar comprovant el nivell de l'aigua i anar-n'hi afegint si fa falta (en faltarà segur). Afegir-hi sempre aigua bullint, prèviament escalfada en un pot a part.
- Passat el temps traiem el motllo de l'olla agafant-lo per les nanses de cordill que hi hem preparat i el deixem refredar.
- Quan sigui fred retirarem els cordills, els papers d'alumini i de forn, així com el cercle (2) de paper de forn que cobria la massa. Però NO desemmotllem el pastís.

- Tapem el motllo amb un paper d'alumini i el deixem en un lloc fresc, sec i fosc fins el dia del consum. També el podem deixar a la nevera, pot estar a la nevera fins a 6 setmanes

El dia del consum

- El dia del consum, 3 hores abans de servir-lo, tornarem a posar sobre el pastís un cercle de paper de forn i el taparem altre cop amb paper de forn i paper d'alumini, hi lligarem un cordill (fent una nansa) i repetirem el procés de cuire'l al bany maria durant 1 hora.
- Un cop escalfat es retirem els papers i es deixa temperar un parell d'hores.
- Es desemmotlla amb molt de compte directament al damunt del plat on el presentarem a taula.

Al moment de presentar-lo a taula

- Els anglesos escalfen una mica de conyac dins d'un cullerot metàl·lic directament a la flama del gas i llavors bolquen el conyac encès per sobre del púding per presentar-lo a taula flamejant.

Nota: No passar-se amb el conyac perquè queda massa fort.