

MELINDROS

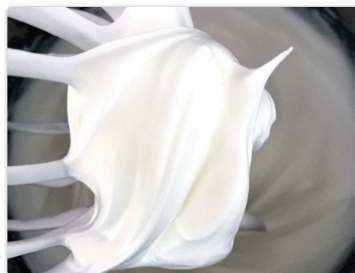
Nota: jo faig la del pastisser Paolo Sacchetti i surten bé.



recep. Paolo Sacchetti uns 60 melindros	recepta Xavier Barriga (forn Turris)	Forki uns 30 melindros	Ingredients
125 grs 6 rovells)	5	63 grs (3 rovells ous L)	ROVELLS d'ou
190 grs (6 clares)	5	95 grs (3 clares)	CLARES d'ou
— —	30 - 40 ml	— —	aigua embotellada
150 grs	180 grs	75 grs	farina fluixa (o de rebosteria)
65 grs	20	30 grs	fècula de patata - Nota: va bé la de la casa Santivieri - o farina de blat de moro - o de Maizena
85 + 100 grs	60 + 60	40 + 50	sucre blanc
una punta	una punta	una punta	sal
50 grs		11 grs	sucre glaç
5 grs	— —	3 grs	midó de blat de moro (pot ser Maizena)
		2	Necessitem DUES SAFATES de forn planes i de vores baixes
		1	mànega pastissera
		1	boquilla 1 cm Ø

- Preescalfar el forn a 260°C.
 - En moltes receptes plantegen temperatures més baixes però no surten bé perquè es desinflen quan els treus del forn. El pastisser de Can Vives que va a Tai-Xi amb l'Àngels ens va dir que ho féssim a la màxima temperatura que doni el forn durant 6 minuts amb la porta oberta perquè així pot sortir la humitat. Ho faig a 260°C durant 6 minuts amb la porta 2 dits oberta i queden perfectes.
- Deixar la reixeta del forn a la segona lleixa començant per baix
- Hem de tenir preparades i a punt dues safates de forn forrades amb paper de forn
- Barrejar la farina de blat i la fècula de patata. Tamisar-les 2 cops, primer la tamisem i li tornem a passar
- Muntar els ROVELLS + primera dosi de sucre en un bol gran on després ens hi càpiguen les clares muntades i la farina a velocitat alta fins a tenir uns 4 cops el volum inicial (mínim 12 minuts seguits de varetes elèctriques a alta velocitat)
 - Si fem la recepta del forn Turris ara hi afegiríem l'aigua, molt a poc a poc, mentre seguim batent els rovells a lata velocitat

- **Important:** Si ho muntem tot amb les mateixes varetes, abans de muntar les cares les haurem de rentar i assecar bé perquè les clares no pujaren com cal si hi ha restes de rovell o d'humitat i les clares les hem de muntar en el darrer moment perquè no baixin.
- Muntar es CLARES d'ou + una punta de sal a velocitat mitjana i a mig muntar hi anem abocant la segona dosi de sucre, a poc a poc. Pugem una mica la velocitat i fins a tenir les cares muntades a un punt de neu en que si trec les varetes de les clares aquesta amb queda fent unes punxes que es mantenen fermes (una textura com la de l'escuma d'afaitar). **Nota:** es important que no estiguin batudes excessivament però que s'aguanti el pic.



- Incorporar les clares muntades i la farina en 3 cops cadascuna i alternant-les.
- Incorporar **1/3 de les clares muntades** al bol dels rovells i barrejar-ho amb una espàtula de llengua de gat, a poc a poc, i amb moviments des del centre cap a les vores mentre anem fent girar el bol.
- Després **1/3 de la farina**
- **1/3 de les clares** i remenar suaument.
- **1/3 de la farina** i remenar suaument.
- **1/3 de les clares** i remenar suaument.
- i l'altra **1/3 de la farina** i remenar suaument.
- Omplir la mànega pastissera amb un broquet de mida una mica gran o tallar la mànega a aquesta mida. No fer-ho amb un broc petit perquè escanyem el pas de la massa i llavors li fa perdre aire.
- Preparem la primera safata. Anar fent tires d'uns 8 cm de llarg separades entre si, perquè la massa es dona una mica i després al forn creix i si estan massa junts s'enganxen els uns amb els altres.
- Reservar la massa dins la la mànega pastissera i esperar a preparar la segona safata fins que no traiem la primera del forn.
- Espolsejar-hi per sobre amb un colador xinès la barreja de sucre glaç + la miqueta de Maizema
- Ara hem d'anar ràpid i no perdre massa temps a posar-los al forn per evitar que la massa perdi aire
- Enfornar a 260°C durant 6 minuts **AMB LA PORTA DE FORN DOS DITS OBERTA**. Per aconseguir mantenir la porta del forn oberta hi posarem a l'angle superior dret una manopla doblegada. A aquesta temperatura i amb la porta una mica oberta queden bé.
- Traiem la safata dels melindros del forn, deixant-hi la reixeta per a poder-hi posar la següent safata a sobre.
- Fer tires en l'altra safata hi espolsar-hi el sucre glaç + midó
- Enfornar l'altra tongada.

TRUCS perquè surtin bé els melindros

- Es important fer la barreja de farina fluixa de blat i la fècula de patata perquè la massa queda més flonja
- Es important batre els rovells + el sucre fins a quadruplicar el seu volum (us 15 minuts amb varetes elèctriques)
- Es importat que les clares tinguin la textura adequada, (que s'aguanti el pic) sense que s'hagin batut excessivament
- Es **MOLT IMPORTANT** perquè no ens baixin un cop els traiem del forn que durant la cocció hagi pogut sortir el vapor d'aigua que es genera (els pastissers els fan amb el tir del forn obert). Per imitar-ho hem de deixar la porta del forn dos dit oberta i per això els coem a una temperatura una mica alta.