

COCA de LLAVANERES



<u>1 coca</u>	<u>Ingredients per la coca</u>
1	planxa quadrada de pasta de full (es pot comprar al super) Si la volem fer nosaltres consultar la fitxa sobre pasta de full a Masses Bàsiques
crema pastissera per farcir	crema pastissera per farcir (veure ingredients i procediment al final del document) - opció fàcil: el preparat per fer crema ràpida del forn Baltà - opció casolana: fer una crema pastissera nosaltres
	<u>Massapà lleuger de cobertura</u>
40 grs	ametlla en pols
1 c. cafè	Maizena
50 grs	sucre
60 grs (2 clares)	clara d'ou
	vainilla en pols o essència de vainilla
	<u>Pintat final</u>
30 grs (1 clara)	clares d'ou
40 grs	pinçons
	sucre
	<u>crema pastissera</u>
3	ous
375 grs	llet
75 grs	sucre
45 grs	farina
	llimona (la pell)
	vainilla

Nota: la CREMA PASTISSERA per farcir l'hem de tenir preparada del dia abans i ha d'estar freda.

Nota: al final s'indica com fer una crema pastissera

Preparar un massapà lleuger

Nota: Ha de tenir una textura similar a unes farinetes.

- Barrejar la farina d'ametlla, el sucre, ratlladura de llimona i una mica de vainilla.
- Afegir-hi la clara d'ou sense muntar.
- Barrejar-ho fins a tenir una textura de farinetes i deixar-lo reposar una estona.

Elaboració de la coca

- Posar els pinyons en remull.
- Preescalfar el forn a 190°C.
- Estirar la planxa de pasta de full amb el corró fins que ens quedi fineta.
- Tallar la planxa longitudinalment en dues meitats iguals (seran la base i la tapa de la coca).
- Forrar la safata amb paper de forn.
- Traslladar amb l'ajuda del corró una de les planxes de pasta de full a la safata (enrotllant la planxa al corró enfarinat i desenrotllant-la sobre la safata).
- Punxar la base amb una forquilla perquè no pugi molt durant la cocció.
- Omplir una mànega pastissera amb la crema.
- Escampar la crema sobre la base sense arribar a les vores, on deixarem una franja perimetral sense crema (el millor sistema és fer un cordó perimetral separat del lateral al voltant del rectangle de la base i després anar omplint el centre).
- Mular amb aigua la franja perimetral que hem deixat sense crema (fer-ho amb el dit mullat).
- Punxar la tapa amb una forquilla perquè no pugi molt durant la cocció.
- Col·locar la tapa amb l'ajuda del corró pel damunt de la crema.
- Pressionar les vores de les dues planxes per segellar i recargolar la junta fent un cordó.
- Escampar el massapà lleuger per la superfície de la coca. No cal que quedi del tot uniforme.
- Muntem la clara d'ou del pintat final a punt de neu i l'escampem pel damunt del massapà.
- Tirar per sobre els pinyons ben escorreguts, de manera generosa però sense passar-se.
- Escampar-hi sucre.
- Enfornar a 190°C (dalt i baix) durant 35-37 minuts. Cap als 20 minuts si veiem que se'ns torra massa de sobre la tapem amb paper d'alumini.
- Deixar refredar sobre una reixeta.

Elaboració d'una crema pastissera tradicional

- Separar els rovells de les clares.
- Reservar una mica de llet freda.
- Posar la llet, pell de llimona i mitja branca de vainilla en un pot fins que arrenca el bull. Es treu del foc i s'hi torna a posar fins a fer-li arrancar el bull 3 cops.
- En un bol posarem una mica de llet freda i la farina tamisada i l'anirem remenant perquè es desfaci.
- Colar la llet i abocar-la calenta al bol de la farina i els rovells i remenar.
- Posar la barreja al foc i anar remenant fins que s'espesseixi. NO HA D'ARRIBAR A BULLIR.
- Quan ja s'espessit una mica es treu del foc i es deixa refredar.
- Quan sigui freda es tapa amb un paper film a tocar de la crema i es deixa a la nevera fins l'endemà.

Crema pastissera Opció fàcil

Nota: El forn Baltà ven un preparat per fer crema pastissera instantània.

- 270 grs del preparat per un litre de llet freda (mides per a 2 coques de crema)
- 135 grs del preparat per 500 ml llet freda (mides per una 1 coca de crema)
- Es barreja en fred i es remena amb les varetes elèctriques durant 3 minuts (o més, fins espessir).