

STREUSEL - CRUMBLE (CRUIXENT) (Massa bàsica)

Nota: Es una base de galeta per a pastissos, per tant hem de tenir preparat amb antelació el pastís que volem fer, ja sigui una mousse, un cremós, etc

	<u>Ingredients</u>
125 grs	mantega (freda de la nevera)
125 grs	sucré moré
125 grs	farina fluixa (o de rebosteria)
125 grs	farina d'ametlla
70 grs	OPCIONAL: xocolata de cobertura Nota: la xocolata pot ser blanca o negra segons el tipus e pastís que volem fer: negra per a una mousse o blanca per a un pastis de maduixes

Nota: Hem de tenir preparat amb antelació el pastís que volem fer, ja sigui una mousse, un cremós, etc

- Barrejar en un bol el sucre moré + la farina + la farina d'ametlla i remenar-ho a consciència.
- Anar-hi afegint la mantega freda, tallada a daus, de mica en mica. Ha de quedar amb una textura terrosa i força granulada. No es pasta, es va pessigant com quan fem una pasta brisa
- Deixar reposar 30 minuts a la nevera
- Esmicolar la massa en trossos mitjans, es pot fer fregant trossos de massa sobre una reixeta
- Untar el motllo amb mantega (ha de ser un aro o un desmuntable perquè es pugui desemmotllar bé)
- Forrar les parets i la base del motllo premen els trossets de massa contra l'interior
- Enfornar a 140°C durant 20 minuts (**l'últim cop va necessitar 30 minuts**).
- Si volem impermeabilitzar una mica la pasta un cop cuit ho podem fer pintant amb un pinzell l'interior amb xocolata fosa un cop la tenim a 31 °C

Una altra manera de preparar-ho si volem fer un streusel xocolatat

- Barrejar en un bol el sucre moré + la farina + la farina d'ametlla i remenar-ho a consciència.
- Anar-hi afegint la mantega freda, tallada a daus, de mica en mica. Ha de quedar amb una textura terrosa i força granulada. No es pasta, es va pessigant com quan fem una pasta brisa
- Després s'escampa pel damunt d'un paper de forn.
- Enfornar a 165°C durant 25 minuts. Si la fem d'un dia per l'altra, l'endemà li donarem un toc de forn per treure-li la humitat.
- A part fondrem la xocolata al bany maria fins que agafi uns 38°C.
- La traiem del bany maria i en bolquem 3/4 parts al marbre i amb una espàtula l'anem escampant i refredant. Quan veiem que la textura es comença a espessir es recull aquesta xocolata i es torna al recipient on hi ha l'altra 1/4 part i es remena perquè es barregin bé. La temperatura final ha d'estar a 31°C.
- Ara anem afegint de mica en mica la xocolata desfeta al bol del cruixent i ho anem barrejant amb la ma oberta (amb guants) SENSE PRÈMER-HO ni AIXAFAR-HO.
- Agafem un cilindre de poca alçada i del mateix diàmetre que tindrà la mousse, cremós, etc que volem fer i el col·loquem al damunt d'un tros de paper de forn. Ara omplim el motllo i amb una espàtula compactem la massa.
 - **Atenció:** El diàmetre del cilindre ha de ser de la mateixa mida que el diàmetre que te la mousse, el cremós, etc o el que sigui
 - **Atenció:** Hem de fer les bases posant a sota del cilindre un tros de paper de forn per a poder-les posar després al congelador una estona
 - Si fem pastissos individuals anirem enretirant la base ja feta i reutilitzarem el motllo per fer-ne d'altres.
- La base (o bases) preparades es posem al congelador durant 30 minuts perquè agafin consistència.
- Una estona abans de presentar-lo a taula agafem el pastís que ja tenim preparat (una mousse, un cremós, etc) i li posem la base d'streusel-crumble a sobre. Li donem la volta perquè la base quedi a sota i desemmotllem el pastís.