

PASTA BRISA (pâté brisée - massa quebrada) - Massa bàsica**PASTA SABLÉE - Massa bàsica****PASTA ENSUCRADA (pâté sucrée) - Massa bàsica**

- S'ha de treballar amb els elements freds de nevera i a ser possible en un ambient fresc
- S'ha de treballar POC i sense pastar (si es treballa a ma, pessigant la massa, sense pastar-la). Si es treballa amb màquina es fa amb el ganxo i només fins que s'han barrejat els ingredients
- S'ha de deixar reposar en fred (a la nevera) un cop treballada

Tipus de massa quebrada:

- **Massa brisa:** la més bàsica. S'utilitza per a receptes salades, sense posar sucre a la massa (tartes o quiches) o dolces, posant-hi una mica de sucre a la massa
- **Massa sablée:** es la más delicada de totes, porta més mantega i es perfecta per a tartes dolces.
- **Massa sucrée:** és més ensucrada i amb menys mantega. S'utilitza per tartaletes i galetes.

Nota: Treballar-la amb TOTS els ingredients freds de la nevera. Deixar la farina i el sucre necessaris a la nevera la nit abans. La mantega també es fa servir en fred, directament de la nevera.

	PASTA BRISA bona per a base de quiches		PASTA SABLÉE millor per tartes (queda més elàstica, fina i cruixent)		PASTA SUCRÉE bona per tartes i galetes
270 grs	farina fluixa (o de rebosteria)	240 grs	farina fluixa (o de rebosteria)	240 grs	farina fluixa (o de rebosteria)
150 grs	mantega (un 50% respecte a la farina o una mica més)	150 grs	mantega (mínim 50% respecte a la farina o una mica més)	140 grs	mantega (mínim 50% respecte a la farina o una mica més)
1	ou gran	1	ou gran	1	ou gran
80 grs	sucres blanc (si es vol fer una mica dolça)	100 grs	sucres LLUSTRE	110 grs	sucres LLUSTRE
1 sobre	sucres vainillat	1 sobre	sucres vainillat	—	—
2 cullerades	aigua freda (si fa falta)	—	—	—	—
—	—	30 grs	farina d'ametlla (millor una mica torrada)	50 grs	farina d'ametlla (millor una mica torrada)
—	—	1	beina de vainilla	1	beina de vainilla
una punta	sal si la fem com a base d'una quiche, llavors 1/2 culleradeta	una punta	sal	una punta	sal
1	ratlladura de llimona (OPCIONAL)	1	ratlladura de llimona (OPCIONAL)	1	ratlladura de llimona (OPCIONAL)
	PAPER DE FORN CIGRONS SECS (per fer de pes)		PAPER DE FORN CIGRONS SECS (per fer de pes)		PAPER DE FORN CIGRONS SECS (per fer de pes)

Nota: podem fer servir la farina d'ametlla directament o torrar-la una mica al forn (uns 20 minuts a 160°C) Al torra-la s'aconsegueix un sabor diferent i més intens a ametlla. Si la torrem haurem d'esperar a que SIGUI BEN FREDA abans de començar a preparar la massa.

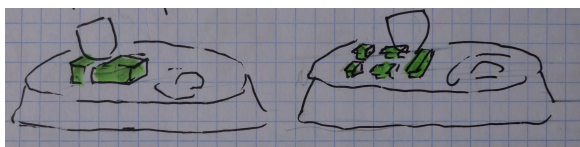
Nota: La massa s'ha de treballar poc. Si la massa es treballa massa el que pot passar es que a l'hora de fornejar es faci més petita que el motllo. També es pot desformar o fer-se una mica més petita si la massa està calenta quan la posem al forn. Una massa brisa sempre ha d'estar ben freda abans d'entrar-la al forn, o sigui que un cop forrat el motllo el deixarem 20 o 30 minuts a la nevera abans de posar-hi el farciment i fornejar.

Nota: Se'n pot fer més quantitat i després d'estirar la massa i tallar-la a la mida dels motllos posar-les al congelador separades per paper de forn i embolicades amb paper fils. Quan s'hagin de fer servir traurem la làmina que necessiten 30 minuts abans

Nota: La massa quebrada l'hem de coure amb un pes a sobre perquè no creixi i quedi el més prima possible. Si no tenim cap base que s'en adapti al fons del motllo una manera fàcil d'aconseguir-ho es omplir el motllo amb cigrons secs (el llegum sec normal i corrent del super i dels més barats, ja que un cop fets servir no els podrem fer servir per coure'ls - només els podem guardar per a fer una nova tarta en una altra ocasió). NO POSSAR DIRECTAMENT els cigrons sobre la tarta perquè ens hi faran marques i a més a més ens poden quedar enganxats a la massa durant la cocció. Tallarem un paper de forn de la mida de la boca del motllo i li farem uns entalls amb les tisores de manera que s'en adapti bé als laterals del motllo i el posarem sobre la tarta i llavors els cigrons al damunt.

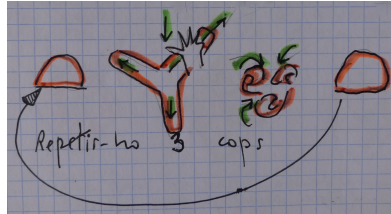
Procediment

- Tamisar la farina
- La pasta quebrada no s'ha de pastar com si fos pa. Només hem d'anar barrejant els ingredients a pessigades, de manera que els ingredients es vagin barrejant però que es mantingui sempre una textura aterrossada.
- Hi ha 2 maneres de fer la primera part de l'amassat:
 - mètode-1:
 - Posar el sucre sobre el marbre
 - Afegir-hi el sucre vainillat i la pell de llimona ratllada o barrejar-ho
 - Ara hi posem la mantega freda sencera i l'anem barrejant amb el sucre
 - Hi afegim l'ou i ho barregem
 - Després hi afegim la farina tota de cop i es va pessigant la farina amb la resta d'ingredients fins que s'hagin integrat però sempre mantenint l'aspecte d'una massa agrumollada. No s'ha de treballar molt la massa ja que no interessa que es desenvolupi el gluten
 - Un cop ben esmicolada s'ajunta fins a formar una bola però no molt premuda ni compactada. Si no s'ajunta per manca d'humitat ens mullarem els dits hi pressionarem suaument però NO posar-hi aigua directament.
 - mètode-2:
 - Primer barregem la farina amb una punta de sal amb la mantega (freda de la nevera) tallada a dauets. S'ha d'anar esmicolant la mantega amb la rasqueta tallant-la a petits quadradets i fent que es vagi barrejant amb la farina però mantenint el petits trossets (no desfer-la ni prémer-la contra la farina). Nota: la mantega es talla amb l'espàtula per no escalfar-la amb la ma. Si ho fem amb màquina ho farem amb el ganxo i només fins que s'hagin barrejat els ingredients



- Afegim el sucre i l'ou sencer i es va pessigant la farina amb la resta d'ingredients fins que s'hagin integrat però sempre mantenint l'aspecte d'una massa agrumollada. No s'ha de treballar molt la massa ja que no interessa que es desenvolupi el gluten.

- Un cop ben esmicolada s'ajunta fins a formar una bola però no molt premuda ni compactada. Si no s'ajunta per manca d'humitat ens mullarem els dits hi pressionarem suaument però NO posar-hi aigua directament.
- Ara cal BRISAR la massa. Per fer-ho la massa s'ha aplanar i estirar en 3 direccions diferents. Es replega, sense compactar-la i es torna a estirar altra cop en 3 direccions diferents. Es repeteix per tercera vegada. Si s'ens enganxa a la taula o a les mans es perquè la mantega s'ha escalfat i NO ENFARINAREM el marbre, cal tornar la massa a la nevera una estona i després continuar.



- Un cop brisada la massa fem una bola sense compactar, només pressionar suaument, s'espoleja lleugerament amb farina, s'embolica amb paper film i es deixa reposar la bola a la nevera durant 1-2 hores.
- Estirem la massa amb el corró (si no està prou freda s'esmicola i trenca quan la intentem estirar). Per estirar-la i evitar que s'enganxi al corró va bé col·locar la massa entre dos papers de forn. Si se'ns enganxa tornarem la làmina de massa a la nevera durant una estona.
- Tallar-la a una mida una mica més gran que el motllo on anirà i l'adaptem al motllo. Per evitar fer-hi forats o que s'ens escalfi al tocar-la amb els dits va bé fer-ho amb una bola de pasta feta amb la massa sobrant.
- Passar el corró o un ganivet per la vora del motllo per eliminar el sobrant.
- Posar el motllo a la nevera durant 1/2 hora abans d'enfornar. Hem d'emmotllar la pasta brisa una estona abans de posar-hi el farciment i deixar reposar el motllo 1/2 hora a la nevera. Es convenient que quan l'enforenem estigui ben freda
- Quan falti 1/2 hora per enfornar preescalfar al forn a 200°C.
- La massa quebrada l'hem de coure amb un pes a sobre perquè no creixi i quedi el més prima possible i una manera fàcil d'aconseguir-ho es omplir el motllo amb cigrons secs. Forrar la massa amb paper de forn entallat i omplir el motllo amb cigrons secs.
- En general enfornar a uns 200°C durant uns 15 minuts. Hi ha però 3 maneres de fornejar les masses quebrades:

Hi ha 3 maneres de fornejar una massa quebrada:

- 1) **Pre-fornejar primer la massa brisa (sempre amb un pes a sobre) - Després es farceix i s'acaba de fornejar** (per a pastissos on el farciment s'ha de coure) - també es pot fer servir el procediment 3 (per mi el millor)
 - Emmotllar la massa i adaptar-la al motllo.
 - Deixar a la nevera durant 30 o 40 minuts
 - Mentrestant preescalfar el forn a 200°C
 - Treure la massa de la nevera, punxar-la amb una forquilla i col·locar un pes a sobre de la massa. Com a pes podem fer servir cigrons secs. Tapar la massa amb un paper de forn de la mida del motllo que tapi també els laterals (fer entalls perquè s'adapti al lateral i omplir-ho amb cigrons secs)
 - Fornejar durant 12-15 minuts
 - Treure del forn i enretirar el pes
 - Baixar el forn a 175°C
 - Col·locar el farciment
 - i altre cop al forn fins que el farciment hagi quallat, en general entre 20-30 minuts però això anirà en funció de cada recepta.
- 2) **Fornejar-ho de bon principi tot en cru, tant la massa quebrada com el farcit.** Té l'inconvenient de que en funció del tipus de farciment pot ser que la massa brisa no s'acabi de coure del tot.
 - Emmotllar la massa i adaptar-la al motllo.
 - Deixar a la nevera durant 30 o 40 minuts

- Mentrestant preescalfar el forn a 180°C
- Punxar la massa amb una forquilla
- Col·locar el farciment
- Fornejar durant 45-50 minuts (necessita més temps de fornejat), però això anirà en funció de cada recepta.

3) Pre-fornejar primer la massa quebrada en dues etapes (la primera: amb un pes a sobre i la segona: sense el pes) - Un cop freda la massa brisa l'omplim amb un farciment que hagi de quallar en fred a la nevera o amb un farciment que hagi de tornar al forn (la millor manera per a pastissos on el farciment ha de quallar en fred unes hores a la nevera), tot i que també la faig servir per a pastissos on el farciment s'ha de coure al forn (com la tarta bourdaoue de peres)

- Emmotllar la massa i adaptar-la al motllo.
- Deixar a la nevera durant 30 o 40 minuts
- Mentrestant preescalfar el forn a 175°C
- Treure la massa de la nevera, punxar-la amb una forquilla i col·locar un pes a sobre de la massa. Com a pes podem fer servir cigrons secs. Tapar la massa amb un paper de forn de la mida del motllo que tapi també els laterals (fer entalls perquè s'adapti al lateral i omplir-ho amb cigrons secs)
- Fornejar durant 10-12 minuts
- Treure del forn i enretirar el pes
- Tornar la massa al forn (sola, sense el farciment), ara sense el pes, i fornejar durant 8-10 minuts més
- Treure del forn i en funció de si la volem farcir per quallar en fred o de si anirà altra cop al forn:
 - **si va farcida en fred:** per tal d'evitar que s'estovi quan hi posem el farciment podem fer dues coses.
 - tindrem prepara clara d'ou i tot just en sortir del forn la pintem per dins amb clara d'ou i la deixem refredar
 - o la deixem refredar i quan ja sigui freda la pintem per dins amb xocolata desfeta al bany maria i temperada a 30°C (molt bona opció perquè impermeabilitza la pasta i no s'estova amb el farciment)
 - un cop freda es treu del motllo (si no la desemmotllem ara després ens serà més complicat) i s'omple amb bel farciment (p.exmp. un ganaché de xocolata, ..) i es deixa a la nevera fins que qualli
 - **si va amb un farciment que ha de tornar al forn:**
 - quan traiem la massa quebrada de la segona enforxada la deixem refredar
 - preescalfem el forn a 180°C
 - un cop freda la farcim i la tornem al forn durant uns 40-45 minuts, però això anirà en funció de cada recepta.