

BRETONA DE PRÉSSECS I AVELLANES

Mides una tarta 16 cm Ø	<u>Ingredients</u>
90 grs	mantega
90 grs	sucre
50 grs (uns 2,5 rovells)	rovell d'ou
5 grs	impulsor químic (Royal)
90 grs	farina fluixa
20 grs	avellanes moltes
	Ingredients crema avellanes
60 grs	mantega
60 grs	avellanes torrades moltes
60 grs	sucre llustre
5 grs	midó de blat de moro (o Maizena)
1/2	ou sencer
	Présecs rostits
2	préssecs de vinya tallats a daus
10 grs	sucre moscavat
2,5 grs	farigola fresca
	Glacajat neutre brillant
200 ml	aigua
120 grs	sucre
40 grs	pectina NH
3 grs	suc de llimona
	Estis necessaris
	Motllo desmuntable o un anell



Elaboració:

Preparar de la massa bretona

- Batre la mantega amb el sucre.
- Afegir-hi els rovells.
- Incorporar la farina i l'impulsor. Pastar.
- Estirar fent una làmina d' 1 cm de gruix.
- Reservar a la nevera.

Preparar de la crema d'avellanes

- Batre la mantega amb el sucre.
- Afegir-hi l'ou.
- Incorporar el midó, el sucre llustre i les avellanes moltes. Pastar.

- Traspassar a una mànega pastissera. Reservar.

Preparar dels préssecs rostits

- Pelar i tallar els préssecs a daus.
- Col·locar-los a la safata del forn. Enpolvorar amb sucre i farigola per sobre.
- Coure al forn a 170°C durant 15 minuts.

Preparar del glacejat neutre brillant

- Barrejar el sucre amb la pectina.
- Escalfar l'aigua en una olla i afegir-hi la barreja anterior quan arribi als 50° C.
- Passar el pymer.
- Afegir-hi el suc de llimona.
- Bullir el líquid i deixar temperar.

Nota: Si l'hem preparat amb antelació escalfar-lo al microones quan s'hagi d'utilitzar.

Muntatge i cocció del pastís

- Folrar la base del motllo desmuntable amb paper de forn.

Nota: Ho podem fer amb un anell de 16 mm Ø. Col·locar l'anell sobre un paper de forn.

- Tallar un disc de massa del diàmetre del motllo i col·locar-lo al motllo.
- Abocar una capa abundant de la crema de avellanes.
- Al damunt hi posem els daus de préssec rostits.
- Enfornar a 180°C durant 40- 50 minuts.
- Deixar refredar.
- Un cop freda desemmotllar i tirar-hi per sobre el glacejat neutre brillant.