

PASTIS de POMA i CREMA PASTISSERA

Nota: Hem de tenir preparada una base de Massa enriquida amb mantega el dia abans

	<u>Ingredients per la massa enriquida</u>
200 grs	massa mare
500 grs	farina fluixa (o de rebosteria)
125 ml	nata líquida de cuinar
3	ous
175 grs	mantega (pomada)
125 grs	sucre blanc
2 i 1/2	culleradetes llevat fresc premsat de Paris
una punta	sal
	<u>Ingredients per la crema pastissera</u>
4	rovells d'ou
500 ml	llet sencera
90 grs	sucre
20 grs	farina fluixa (o de rebosteria)
20 grs	Maizena
1	llimona (la pell)
1/2 branca	canyella (o vainilla)
	<u>Ingredients pel pastís</u>
6	pomes
450 grs	massa enriquida amb mantega (1)
700 grs	crema pastissera (2)
200 grs	mantega a temperatura ambient
100 grs	sucre moré de canya

Elaboració:

Preparar la massa enriquida: S'ha de fer el dia abans

- Separar les clares dels rovells de 2 ous
- Batre l'ou sencer, els rovells, una cullerada de sucre i el llevat fresc.
- En un altre bol barregem tots els ingredients menys la mantega i ho pastem lleugerament
- Deixar-ho reposar 15 minuts tapat.
- Tallar la mantega a làmines fines i deixar-la estobar.
- Untar el marbre amb una mica d'oli i bolcar-hi la massa.
- Repartir les làmines de mantega pel damunt de la massa i pastar-ho durant 5 minuts fins que la mantega s'integri i tinguem una massa fina.
- Fer una bola amb la massa i col·locar-la en un bol gran (ha de poder créixer) lleugerament engreixat amb oli i tapat a la nevera fins l'endemà (un mínim de 18 hores).

Preparar la crema pastissera: S'ha de fer el dia abans

- Dissoldre en una mica de llet freda el midó i la farina tamisada. Reservar.
- Escalfar la llet, la pell de llimona i la branca de canyella en un pot fins que arrenca el bull. Quan arranca el bull es retira del foc i quan para de barbotejar s'hi torna a posar fins a fer-li arrancar el bull 3 cops.
- Separar els rovells de les clares.
- Batre els rovells amb el sucre en un bol.
- Incorporar-hi la mica de llet freda amb el midó i la farina tamisada. Remenar.
- Retirar la branca de canyella i la pell de llimona de la llet i abocar-la encara calenta al bol dels rovells sense deixar de remenar.
- Traspasar-la a un cassó a través d'un colador xinès i coure-ho a foc molt baix sense deixar de remenar amb una espàtula de llengua de gat (o una cullera de fusta) fins que tingui la consistència desitjada. No ha de superar els 82°C (NO HA D'ARRIBAR A BULLIR).
- Quan ja s'espessit a la consistència desitjada es treu del foc i es deixa refredar.

Preparar el pastís

- Forrar un motllo DESMUNTABLE de 25 cm de diàmetre amb paper de forn i engrèixar-lo amb mantega..
- Pelar les pomes, treure'ls-hi el cor i tallar-les a rodelles fines.
- Separar les rodelles en tres parts reservant les més maques per la capa final
- Dividir la massa enriquida en tres porcions del mateix pes (uns 150 grs cadascuna).
- Enfarinar el marbre i estirar les peces fins a donar-les aproximadament la forma del motllo
- Retallar-les a la mida interior del motllo
- Col·locar una peça de massa i posar-hi 1/3 de la crema pastissera al damunt
- Cobrir la crema pastissera amb 1/3 de les rodelles de poma i una mica de sucre moré pel damunt.
- Repetir les capes de crema, rodelles de poma i sucre moré.
- Deixar-ho reposar tapat durant 90 minuts.
- Quan falti mitja hora per enfornar comprovar que tenim la reixeta a la zona mitja del forn i preescalfar el forn a 200°C. (posarem el motllo sobre una reixeta i no sobre la safata)
- Enfornar a 200°C durant 10 minuts.
- Baixar el forn a 170°C i continuar durant 35 minuts més (si es torra massa cobrir el pastís amb un paper d'alumini).
- Deixar refredar una mica sobre una reixeta i desemmotllat. Es SERVEIX TEBI