

MANTEGA AVELLANADA (BEURRE NOISETTE)

Nota: En realitat només és una mantega torrada que es pot afegir als pastissos en lloc de la mantega perquè agafin un retrogust torrat

Elaboració

- Posar la mantega en un cassó a foc baix.
- Deixar que bulli i es vagi coent fins que agafi un color torrat (l'agafa quan arriba cap als 145°C). Anar enretirant l'escuma.
- Quan agafa un color daurat la traiem del foc i si volem la podem colar per eliminar-ne els residus sòlids, però si l'hem d'afegir a un pastís els hi podem deixar.