

COQUES DE PASTA de FULL (Massa bàsica) - i pasta de full caramel·litzada

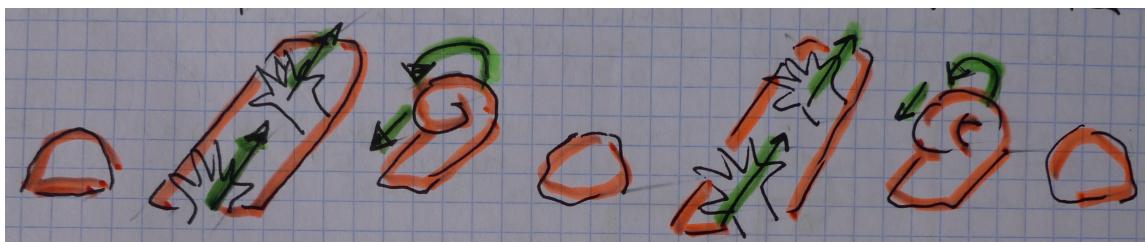
- S'ha de treballar en un ambient FRESC
- S'ha de treballar una estona perquè es torni fina
- Porta bastant greix
- S'ha de deixar reposar en fred (a la nevera) un cop treballada
- No porta llevat

Nota: Treballar-la amb TOTS els ingredients freds. 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.

	<u>Ingredients</u>
300 grs	farina mitja força
25 grs	mantega
200 grs	mantega “especial” (freda) per pasta de full i croissants (1)
1	ou
40 grs	sucre (si es vol fer una mica dolça)
	OPCIONAL
1	llimona (la pell ratllada)

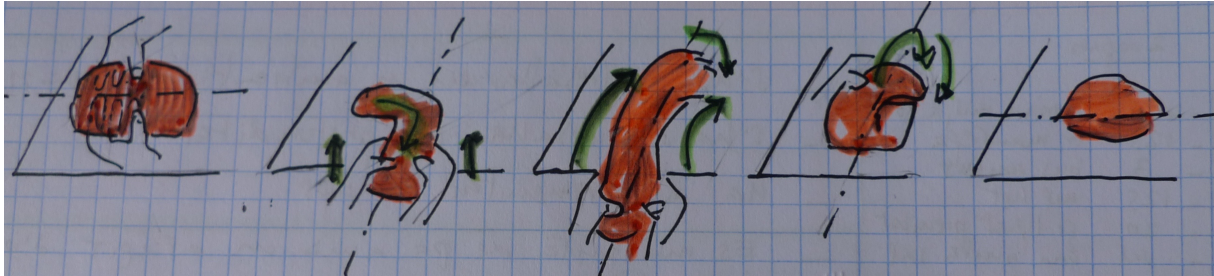
(1) Mantega especial per pasta de full i croissants: Aquesta no s'estova tant ràpidament a temperatura ambient. Es pot comprar a la granja del c/ Xuclà, 21. També en té a vegades el forn Baltà.

- Fer una corona amb la farina i posar-hi al mig la resta d'ingredients MENYS la mantega “especial”. es treballa fins obtenir una pasta lligada i enganxosa.
- Ara aquesta massa s'ha de treballar a consciència, estirant-la i plegant-la perquè agafi aire durant 20 minuts més, com a mínim. La forma de treballar la massa perquè s'airegi i el gluten es desenvolupi es forçar-la a estirar-se amb el palmell de la mà i després plegar-la a sobre si mateixa. La massa en un principi es enganxosa però a mesura que l'anem treballant va agafant consistència. A mesura que es va treballant va agafant consistència.



- Anirem combinant l'estirat exposat anteriorment amb el pastat segons mètode Bertinet que permet aireja i lligar la massa molt bé:

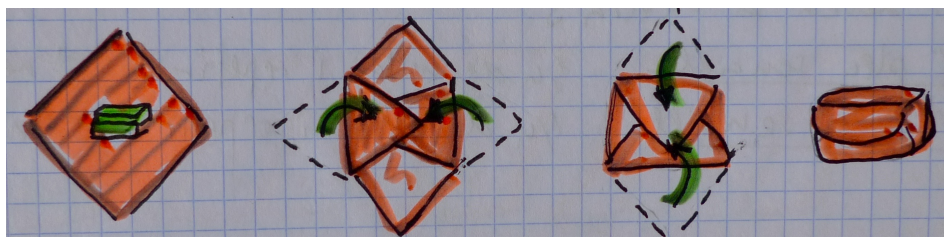
- Agafem la massa per sota amb les dues mans i cap al mig de la massa
- L'estirem cap a nosaltres al mateix temps que s'aixeca del marbre
- Es voleia i es es colpeja la massa contra el marbre a una certa distància perquè s'allargui
- La part que tenim agafada amb les mans es plega sobre la que ha quedat estesa al marbre i es torna a començar



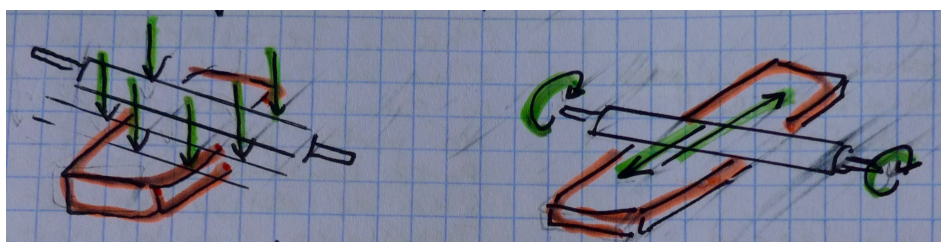
- Combinant els dos mètodes anirem treballant la massa fins que tingui una consistència fina i superi la prova de la membrana. (Aproximadament els 20 minuts indicats).
- Quan ja sigui fina es fa una bola i es deixa reposar una mica



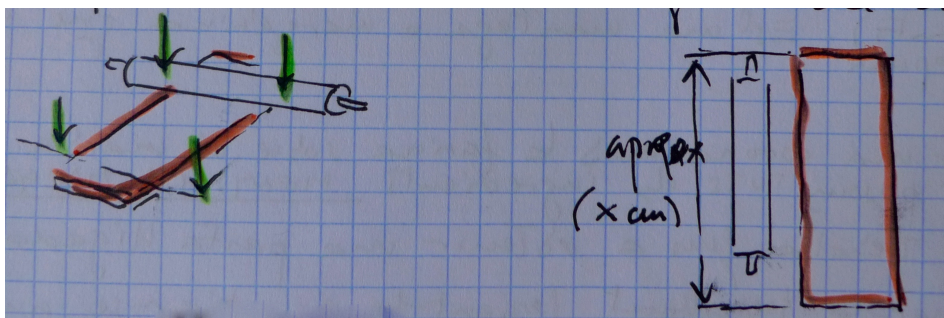
- Ara s'estira la pasta fins a donar-li una forma més o menys quadrada i es col·loca la pastilla sencera de mantega "especial" (freda de la nevera) al centre del quadrat i es tanca com si fos un sobre. La mantega si posa la pastilla sencera i si es del tipus rajola es talla per la meitat i es posa una meitat damunt de l'altra, fent l'alçada d'una pastilla sencera.
- S'acaba fent un paquet completament tancat, sense forats per on es pugui escapar la mantega i amb la pastilla de mantega "especial" a l'interior.



- Es comença a estirar amb el corró. primer es donen un copets transversals amb el corró al llarg de la peça perquè es vagi allargassant i després s'estira fent rodar el corró.

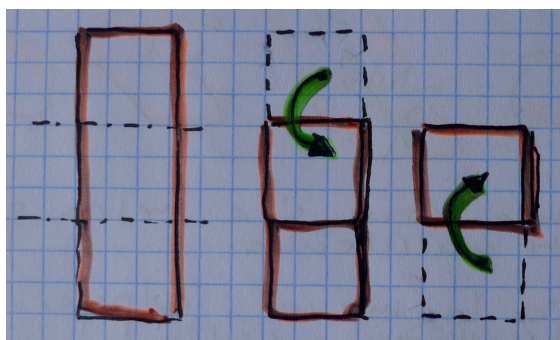


- A mesura que s'estira, de tant en tant, es dona un copet a 1 cm de cada extrem (això fa que es mantingui la forma rectangular) i es contiua estirant fent rodar el corró fins que la làmina tingui aproximadament la llargada del corró.



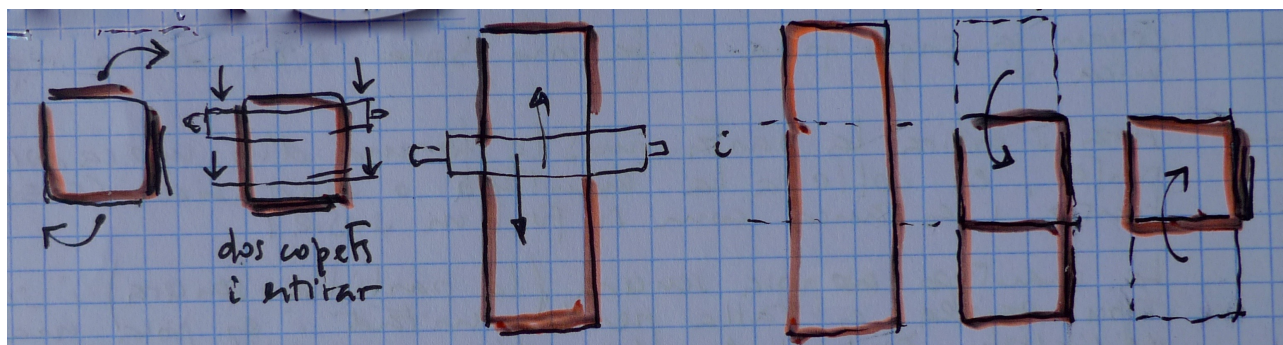
1er plec senzill "Triptic"

- Es fa un primer plec senzill. La làmina s'imagina dividida en tres parts iguals i es plega, primer des d'un costat fins al mig i després des de l'altra costat fins al final.
- Es deixa reposar a la nevera 5 o 10 minuts.



2on plec senzill "Triptic"

- Quan es treu de la nevera, abans d'estirar-la, se li dona un quart de volta per canviar la direcció de l'estirament.
- Es torna a estirar am bel corró fins que torni a tenir la longitud inicial i es fa un segon plec senzill.



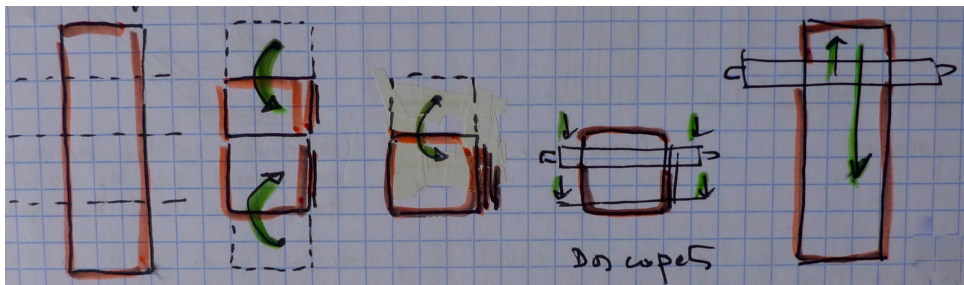
- Es deixa a la nevera 5 minuts.

3er plec senzill "Triptic": Es treu de la nevera, abans d'estirar-la, se li dona un quart de volta per canviar la direcció de l'estirament. Es torna a estirar am bel corró fins que torni a tenir la longitud inicial i es fa un tercer plec senzill. Es deixa a la nevera 5 minuts.

4art plec senzill "Triptic": Es treu de la nevera, abans d'estirar-la, se li dona un quart de volta per canviar la direcció de l'estirament. Es torna a estirar am bel corró fins que torni a tenir la longitud inicial i es fa un quart plec senzill. Es deixa a la nevera 5 minuts.

5é plec senzill "Doble"

- Es dona 1/4 de volta per canviar la direcció de l'estirament. Es torna a estirar am bel corró fins que torni a tenir la longitud inicial i es fa un plec doble.
- Fem dos copets als extrems i la tornem a estirar fins a la longitud inicial.

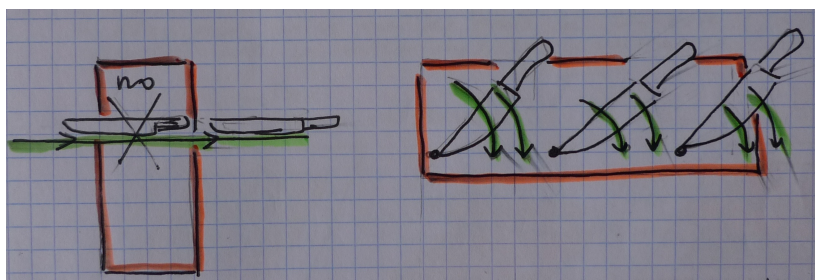


6é plec senzill "Triptic"

- Un cop estirada fem un plec senzill i es deixa a la nevera durant 30 minuts.

Preparar les coques

- Quan falti 1/2 hora per enforar preescalfar al forn a 200°C.
- Quan es treu de la nevera es desplega i es talla en tantes porcions com coques s'hagin de fer. Cada coca necessita un pes de massa d'aproximadament uns 300 grs.
- Per tallar la pasta de full no hem d'arrossegar el ganivet perquè llavors aixafem els fulls i no pugen correctament. S'ha de tallar clavant el ganivet en un punt i fer-lo bascular com si estés clavat per la punta. Un cop tallat s'aixeca el ganivet i es canvia la posició de la punta i es torna a fer bascular.



- **IMPORTANT:** Abans d'enforar posar les coques 7 minuts a la nevera (la mantega es pren i a l'enforar els fulls prims es torren una mica)
- Enforar a 200°C durant uns 15 o 20 minuts.

PASTA DE FULL CARAMELITZADA (per fer pastissos tipus mil-fulls)

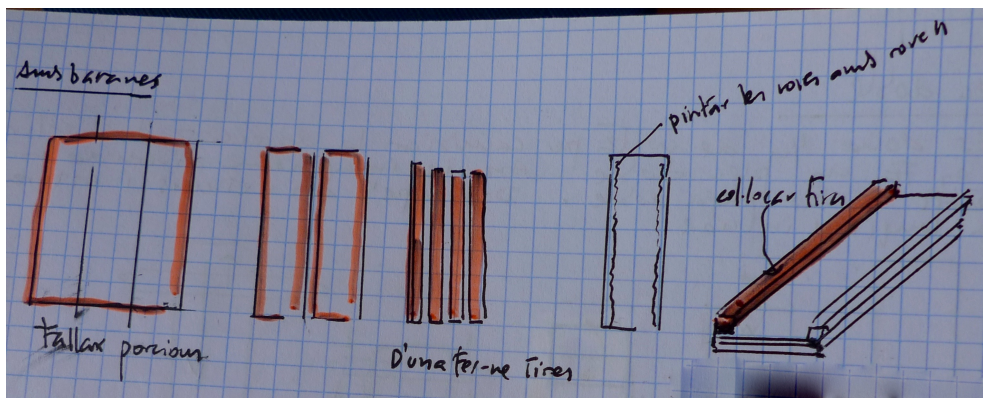
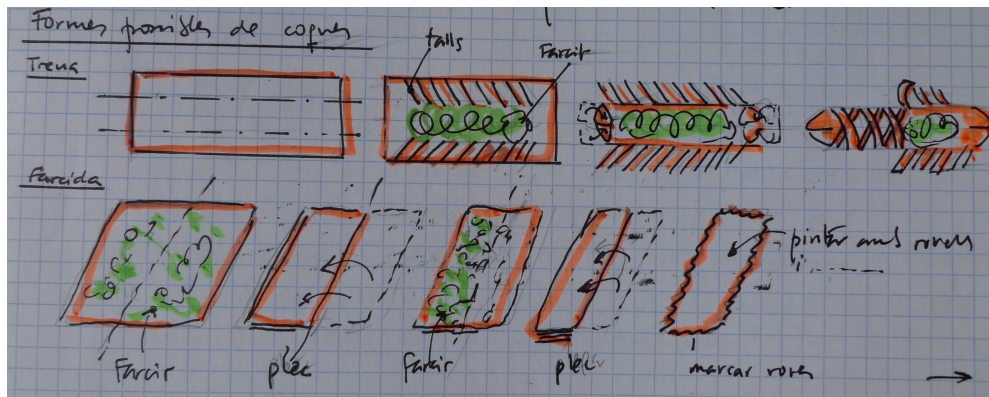
	<u>Ingredients</u>
1	massa de pasta de full (pot ser una Buitoni quadrada)
150 grs	sucre glaç
1/2 cullerada	mantega per a la safata del forn
50 grs	farina per a la superfície de treball

- Engreixar amb mantega la safata del forn.
- Posar-hi al damunt un paper de forn i pressionar amb la ma sobre la mantega de manera que quedi fixada i no es bellugui.
- Preescalfar el forn a 165 °C
- Enfarinar el marbre de treball i estendre-hi la massa de pasta de full fins a tenir una làmina de 2 mil·límetres de gruix com a màxim i de la mida de la safata del forn.
- Posa la massa a la safata del forn i tapar-la amb un altre paper de forn.
- Col·locar al damunt de la massa una bandejeta de la mida interior de la safata perquè faci pes i evitar que creixi durant la cocció.
- Fornejar a 165°C durant 25 o 30 minuts fins que la pasta de full es torni uniforme i lleugerament daurada.
- Treure-la del forn i deixar-la refredar completament.

Per caramelitzar la pasta de full

- Preescalfar el forn a 240°C
- Espolsejar una capa fina i uniforme de sucre glaç per sobre de la pasta de full ja fornejada. (un cop freda)
- Tornar-la a posar al forn i tenir-la uns 2 o 3 minuts, sense deixar de vigilar-la, ja que el temps de fornejat es molt breu.
- Treure-la del forn quan veiem que es desfà el sucre

DIFERENTS MANERES DE PRESENTAR LES COQUES



- Amb baranes: Tallem les porcions segons el número de coques que volem fer +1 i aquesta 1 sobrant la tallem a tires. Pintam les vores de les coques amb rovell (el rovell no ha de regalimar cap avall per les vores perquè llavors els fulls no pujarien bé). Posem una tira a cada costat, les pintem amb rovell i hi col·loquem una segona tira al damunt de manera que tindrem unes baranes laterals. Al mig hi posem el farciment.

