

MAGDALENES Forki

Nota: Al final del document hi ha la recepta per magdalenes de diversos pastissers

Nota: Treballar amb els ingredients a temperatura ambient.

Nota: Es recomanable deixar reposar la massa 24 hores a la nevera, o al menys d'un dia per l'altra. Si es volen fer pel mateix dia deixar reposar la massa un mínim de 4 hores a la nevera.

Nota: Acostumo a fer la recepta mig afrancesada.



recepta Forki estil espanyol	recepta Forki estil francès	Ingredients
	12 en motllo metàl·lic + + 4 en motllo silicona	
150 grs (3 ous)	150 grs (3 ous)	ous sencers (a temperatura ambient) Un ou estàndard acostuma a fer 50 grs) Si el pes dels ous sobrepassa aquest rebaxar llet indicada amb aquesta diferència
150 grs	150 grs	sucre
30 grs	30 grs	mel Podem substituir una part del sucre per mel Al ser un sucre invertit la mel ajuda a evitar que s'assequin
punta	punta	sal
140 grs	100 grs	llet sencera
1 culladeta cafè	1 culladeta cafè	essència de vainilla
210 grs	210 grs	farina fluixa o de rebosteria (1)
10 grs	10 grs	impulsor químic gasificant (2) Quan el sobre va en parella., un sobre es refereix a una parella.
— —	200 grs	mantega Hem de reservar mantega per untar els motllos
140 grs 100 grs oli gira-sol 40 grs oli oliva verge	— —	oli d'oliva
1	1	llimona (la pell ratllada)
		MOTLLOS RÍGIDS: Si volem que ens puguin bé son imprescindibles uns motllos rígids (i millor els metàl·lics) Safata plana per enforar sobre la graella.

(1) Van bé:

- farina Bio Cemme del Moulin de Coulagne
- farina fluixa del forn Turris

(2) Impulsor:

- llevat químic Royal (un sobre son 16 grs)
- "Gasificant + Litines" del Mercadona (cada doble sobre son 5,5 grs)
- El Tigre (cada sobre doble son 5 grs). Quan diu un sobre es refereix al parell de sobres

- Fonem la mantega a foc baix i deixar refredar.
- Tamisar la farina. Reservar
- En un bol deixarem els ous sencers amb les varetes i quan comencin a fer escuma hi afegim una punta de sal + el sucre hi ho muntem fins a blanquejar.
 - Si treballem amb varetes elèctriques ho muntarem almenys durant 10 minuts a la velocitat més lenta possible.
 - Amb varetes manuals ho muntarem fins a doblar el volum inicial.
- Un cop escumat hi afegim l'essència de vainilla.
- A continuació hi incorporem la llet mentre seguim amb les varetes a velocitat lenta.
- Un cop integrada la llet hi posem l'oli i la mantega fosa. Continuar amb les varetes a velocitat lenta.
- Posem l'impulsor químic i integrar be.
- Incorporar la farina tamisada
- Ara anem incorporant la farina tamisada al bol mentre anem remenant amb una espàtula de llengua de gat. Hem d'anar remenant suaument.
 - Si ho estem fent amb la pastadora canviem les varetes per la pala "K" hi continuem a velocitat lenta.
- Finalment hi posem la ratlladura de la pell de llimona i remenar.
- Deixar reposar la massa a la nevera dins del bol tapat amb un paper film a tocar de la superfície durant un mínim de 3-4 hores. Millor deixar-la d'un dia per l'altra, unes 12 hores. Li podem deixar 24 hores i diuen que encara queda millor, jo no he tingut mai tanta paciència al fer les magdalenes.
 - Un dels secrets perquè la massa de les magdalenes pugi quan les posem al forn es provocar un xoc tèrmic brusc entre la massa ben freda i el forn ben calent.

Passades les 3-4 hores o millor l'endemà:

- Si disposem de motllos rígids les magdalenes pujaran més bé, millor metàl·lics que de silicona. La forma del motllo també condiciona la forma de la magdalena (am bels metàl·lics s'hi forma el bony al mig).
- **Important:** Hem de disposar d'una safata metàl·lica plana on enforar les magdalenes. Es important que quan les magdalenes entrin al forn agafin el màxim de temperatura en el mínim temps per la part de la base.
- Una hora i mitja abans d'enforar les magdalenes untarem els motllos amb mantega fosa, els enfarinarem lleugerament (traiem l'excés de farina colpejant suaument el motllo del revés contra el marbre).
- **Important:** Col·locar els motllos untats i enfarinats al congelador durant un mínim d'una hora.
- Preescalfar el forn a 220°C amb una antelació d'uns 45 minuts.
 - Graella col·locada a la segona guia començant per baix.
- Quan estiguem a punt per enforar traïem la massa de la nevera, la remenem suaument i la passem a una mànega pastissera amb un broc gran. No posar-hi un broc massa petit perquè la massa no perdi aire al passar comprimida pel forat de la mànega.
- Traïem els motllos del congelador i els posem sobre la safata plana.
- Omplir els motllos de les magdalenes fins a 3/4 parts. No omplir-los molt.
 - motllos metàl·lics de Ø 8 cm: uns 60 grs.
 - motllos individuals SILICONA: uns 45 grs.
- Espolsar-hi una miqueta de sucre blanc per sobre.
- Enforar a 220°C durant 4 minuts.
- Baixar a 175°C i mantenir durant 15 minuts més (temps total 20 minuts).

Consultant receptes de magdalenes per internet cada pastisser proposa una temperatura i temps diferents. Després de diverses provatures he optat per l'enforat que indico.

Qüestions a tenir en compte a l'hora de fer les magdalenes

- **Ous:**
 - 1 ou aporta aproximadament un 75% d'humitat
 - 1 ou equival a uns 50 ml de llet - podem afegir-hi 50 ml de llet en lloc d'un ou si ens falta algun ou.
- **Oli versus mantega:**
 - 125 grs de mantega equivalent a 100 ml d'oli - podem substituir oli per mantega fent l'equivalència.
- **Per potenciar el gust de llimona:**
 - Per potenciar el gust en X.Barriga recomana fer la ratlladura uns dies abans, ensucrar-la una mica i posar-la a congelar. La traurem el dia que la necessitem.
 - Infusionar la pell de llimona amb l'oli calent i deixar-lo refredar
- **Sucre:**

- Pot ser qualsevol tipus de sucre, blanc, moré, de canya, moscovado.. Però si n'hi ha poc les magdalenes tindran poc color i forats grans a la molla. Si ens passem en excés pot provocar que tota la pasta surt del motllo com un volcà i es perdi la magdalena.
- **Farina:**
 - Ha de ser una farina FLUIXA o de la etiquetada com de "Rebosteria" al Super.
 - Si n'hi ha més del que toca les magdalenes tindran poc volum, seran seques i compactes i amb poc color.
- **Impulsor:**
 - S'ha de fer servir un impulsor químic (NO un llevat) perquè no ha de fermentar. Posar la mida justa, si en posem poc no pujaren bé i si ens passem sobreixiran del motllo.
 - L'impulsor pot ser el típic "levat Royal" de tota la vida // gasificant de l'Hacendado, uns sobres de Gasificant + Litines (van per parelles, un de cada que es posen junts), que es poden comprar al Mercadona //
- **A l'hora de batre els ous:**
 - Es millor fer-ho a una velocitat baixa (però suficient) que no pas a una velocitat alta (com fariem amb les clares per a una merenga). Fer-ho a velocitat baixa ajuda a mantenir després la textura i no s'ensorren tant al coure-les.
 - Si les volem molt esponjoses s'han de batre uns 10-15 minuts fins que blanquegin i dupliqui el volum.
- **Repòs de la massa:**
 - Perquè pugin bé, la massa ha de reposar 24 hores a la nevera dins d'un bol tapat amb paper film a tocar de la superfície de la massa o al menys d'un dia per l'altra (12 hores). Si les volem fer pel mateix dia les haurem de tenir un mínim de 4 hores a la nevera.
 - L'impulsor químic actua per humitat i temperatura i per tant li va bé estar unes hores humitejant-se abans d'enfornar. Quan més temps, més forats veiem a la superfície de la massa i això es bo.
- **Motllos:**
 - Es importat també que els motllos siguin rígids, millor els metàl·lics.
 - Es important deixar els motllos buits, però untats amb mantega i enfarinats, al congelador al menys una hora abans d'omplir-los per enfornar.
 - Omplir els motllos fins a 3/4 parts. No omplir-los fins dalt.
- **Mànega pastissera.** Si fem el forat de sortida massa petit la massa es comprimeix al passar i llavors perd l'aire interior i les magdalenes NO PUJARAN.
- **Fornejat:**
 - Hi ha moltes receptes que recomanen coure les magdalenes a diferents temperatures:

A)

- Preescalfar a 220°C
- Enfornar magdalenes i mantenir els 220°C durant 6 minuts
- Baixar a 180°C i mantenir 10 minuts més (total 16 minuts)

B)

- Preescalfar a 220°C
- Enfornar magdalenes i mantenir els 220°C durant 4 minuts
- Baixar a 180°C i mantenir 14 minuts més (total 17 minuts)

C)

- Preescalfar a 220°C
- Enfornar magdalenes
- Baixar a 180°C i mantenir 16 minuts més (total 16 minuts)

D)

- Preescalfar a 220°C
- Enfornar magdalenes
- Baixar a 175°C i mantenir 20 minuts més (total 20 minuts)

E)

- Preescalfar a 250°C
- Enfornar magdalenes
- Baixar a 220°C i mantenir 15 minuts més (total 15 minuts)

F)

- Preescalfar a 200°C
- Enfornar magdalenes durant 4 minuts
- i baixar a 180°C durant 10 minuts més (total 14 minuts)

Receptes de magdalenes de diversos pastissers. Totes les receptes originals estan recalculades a partir de definir 220 grs de farina per a totes i refer la resta d'ingredients segons correspongui al percentatge resultant de dividir 220 /farina a la recepta original i així es poden comparar.

Eric Kayser	Bavette Gastronomia	Julie Andrieu	Alain Ducase	Christophe Michalak	Bakestreet	X. Barriga Forn Turris	Convent franciscans Santo Espiritu del Monte	Ingredients
170 grs	170 grs	170 grs	170 grs	200 grs	210 grs	125 grs	el mateix volum que ocupi el got d'oli	ous sencers
210 grs	125 grs	100 grs	150 grs	130 grs sucre glas	200 grs	175 grs	210 grs	sucre
— —	40 grs	42 grs	— —	95 grs	30 grs	— —	— —	mel
— —	53 grs	74 grs	56 ml	— —	210 grs	60 grs	105 grs	llet sencera
210 grs	210 grs	210 grs	210 grs	210 grs	210 grs	210 grs	210 grs	farina fluixa (o de rebosteria)
6,0 grs	10,5 grs	7,0 grs	8,0 grs	12,0 grs	9,5 grs	7,0 grs	12 grs	impulsor químic
210 grs	210 grs	200 grs	180 grs	180 grs	— —	— —	— —	mantega
— —	— —	— —	— —	— —	210 grs	190 grs	105 grs	oli suau - 100% oli oliva suau - 1/2 verge extra i 1/2 oli gira-sol
pessic	pessic	— —	pessic		— —	pessic	— —	canyella en pols
1	1	1	1		1	1	1	llimona (la pell ratllada)
pessic	pessic	— —	pessic		— —	pessic	— —	sal
160°C-17'	175°C-20'	190°C - 13'	225°C - 4' Apagar i deixar 5' més	170°C - 8'	220°C - 6' 180°C - 10'	220°C - 4' 170°C— 14'	180°C - 20'	FORNEJAT