

Pastís de formatge de “La Viña”

Us agrada el pastís de formatge? Si és així us recomano aquesta recepta.

Fa temps que a la xarxa, tothom la comentava, però encara no l'havia fet. Avui ténia tots els ingredients i 5 minuts per poder preparar-la i després 50 min al forn.

Ens la hem menjat per a postres acompanyat d'un coulis de gerd.

És creació del restaurant “la Viña” de Sant Sebastià.

La recepta l'he trobat en el blog de “Velocidad Cuchara”, aquí dóna la recepta per a un motlle de 24-26 cm de diámetro, com jo l'he fet per a un motlle de 18 cm. he posat la mitat d'ingredients, però si voleu fer postres per 10 o més racions, dobla els ingredients i posa un motlle de 24-26cm.



Ingredients:

- **Per un motlle de 18-20cm de diàmetre**
- 500 gr de formatge d'untar tipus Philadelphia®
- 250 ml de nata amb un 35% de matèria grassa
- 3 ous M
- 175 gr de sucre
- 15 gr de farina de blat o Maicena si ets celíac

Preparació:

1. Precalienta el forn a 200°C amb calor a dalt i a baix i mentre folra un motlle amb paper de forn humit -així és més fàcil de fer servir.
2. Posa en el got de la Thermomix tots els ingredients del pastís i mescla **30 segons en velocitat 5-6**.
3. Aboca dins del motlle i forneja **50 minuts a 180°-200°C**

amb calor a dalt i a baix. Introdueix una agulla per comprovar que està ben cuit, si surt net -encara que es mogui la zona central- és que està apunt. Deixa temperar dins del forn amb la porta entreoberta uns minuts i retira, desmotlla i serveix a temperatura ambient amb melmelada, coulis o al teu gust.

Bunyols de bacallà Thermomix

Seguirem amb bunyols, aquesta vegada salats. La recepta és amb bacallà, però es poden fer amb qualsevol tipus de peix ja cuit o amb marisc, amb gambes queda molt bé.



Ingredients:

- 200 g. de bacallà desalat, esqueixat i sense la pell també es pot utilitzar qualsevol peix o marisc trossejat
- 1 gra de alls (jo poso 1 però es poden posar 2 o 3)
- 1 i 1/2 ceba tendra, amb una mica de verd.
- 1 ou
- julivert
- 80 gr. d'aigua
- 80 gr. de farina
- 1culleradeta de llevat en pols

Preparació:

1. Posa el Thermomix en marxa a **velocitat 5** i tira pel bocal la ceba tendra, els alls i el julivert. Baixa les restes amb l'espàtula.
2. Afegir l'ou, el bacallà, i l'aigua, triturar a **vel 4-5 durant 25 segons**.
3. Afegir la farina i el llevat i barrejar a **vel 2 durant 15 segons**.
4. Fregir en abundant oli calent tirant culleradetes petites, perquè quedin ben rodons

Bunyols de vent amb crema Thermomix

Quaresma, les pastisseries, els forns s'omplen de bunyols , del Empordà, de vent, farcits....

La recepta que us proposo és la de "bunyols de vent" que es treballen amb la crema pastissera, va tot junt.

Et sobrarà una mica de crema pastissera, la pots aprofitar per

fer unes maduixes amb crema, una banda de pasta de full amb fruita...tu mateixa
Els bunyols queden de fàbula.
Fes-los i repetiras



INGREDIENTS:

Ingredients per a la crema pastissera

3 ous
500 gr. de llet
50 grs. de maizena
100 grs. de sucre
1 culleradeta de vainilla líquida

Ingredients per els bunyols

200 gr. de crema pastissera aromatitzada amb vainilla
100 gr. de farina
75 gr. de mantega

125 ml. de llet
2 – 3 ous
1 mica de sal
1 mica de Matafaluga o anís
Pell de llimona rallada (opcional)

PREPARACIÓ:

Primer prepararem la crema pastissera perquè ha d'estar freda

Preparació crema pastissera

1. La crema pastissera caldrà tenir-la preparada amb antelació.
2. Es posen tots els ingredients en el got i es programa **6 min. temp 90º, vel 4.** i reservar

Preparació dels bunyols

1. Pesar la farina i reservar. Posar en el got la llet, mantega i la sal i programar **3 minuts, temp. varoma, vel. cullera.**
2. Afegir la farina i remoure **30 segons vel. 5**, baixar el got perquè es vagi refredant, uns 5 minuts, col·locar-ho de nou, afegir la crema pastissera i remoure **15 segons, vel. 5**
3. Afegir a la massa les essències i posar la màquina a **vel. 5** i anar tirant els ous batuts a la tapadora, amb el "cuvilet" posat, perquè caiguin a poc a poc.
4. Fer els bunyols de la grandària d'una cullera de postres i fregir a temperatura moderada i constant, en un oli de sabor suau. Una vegada fora de la paella, es deixen sobre paper absorbent i s'arrebossen amb sucre.