

Aquest llibre és una càpsula del temps per a mi. Hi tenim receptes de diverses etapes de la meva evolució com a pastisser de restaurant o com a postrer, que és com més m'identifico.

Aquest recull de receptes es va començar a gestar durant anys de col·laboració amb la revista CUINA, on cada mes presentava tres receptes fantàsticament fotografiades per Becky Lawton, tot i que en aquesta edició «remasteritzada» hi participa també la mirada d'en Joan Pujol Creus.

Heus aquí un recull preciós de receptes en molts casos aptes per fer a casa a l'abast de tothom i d'altres que potser requereixen una mica més de perícia als fogons, però igualment assequibles. Sempre penso que si jo les puc fer, qualsevol les pot també replicar. Per tant, us animo a entrar en aquest món dolç, a apropar-vos la meva mirada d'aquesta manera de fer i de viure on per a mi un perfum, un paisatge, un producte... poden esdevenir unes noves postres.

En aquesta manera de veure la pastisseria també hi entra la forma de viure-la, a casa amb els vostres estimats, on poder gaudir d'aquests moments d'elaborar, en companyia o sense, unes postres per arrodonir un àpat a casa, regalar un moment de joc i fascinació. Per a mi la pastisseria és això: un regal, quelcom que no es necessita, perquè a nivell purament metabòlic no cal, però sovint apel·lo a la salut emocional, no només a la física. Ens hem de cuidar i alhora ens hem de poder permetre aquest regal de la vida que són unes bones postres. Vet aquí la importància, per a mi vital, d'un moment dolç. Tot recordant que l'últim que es menja és el primer que es recorda.

Bones postres!

Jordi Roca

CLÀSSIQUES QUE NO FALLEN

Als *Clàssiques que no fallen* són aquelles postres que sempre triomfen i contribueixen a fer que el final d'un àpat sigui un èxit. El pastís de formatge, amb la seva textura cremosa que et fa tancar els ulls de plaer, i els flams de tota la vida, que et fan recordar amb sabors reconfortants. Cada recepta d'aquesta categoria és una possibilitat de retrobar els gustos de tota la vida.

NATA ESPECIADA, FRUITA EN ALMÍVAR I FLAM D'ANÍS

4 persones

40 minuts

Dificultat: mitjana

Preparació

1 Comenceu amb el caramel i el flam d'anís. Feu un caramel (100 g de sucre i l'aigua), per al fons de les flameres. Bateu ous, rovells i el sucre. Bulliu la llet amb l'anís (que trenqui el bull), afegiu-lo als ous i coleu-ho. Ompliu les flameres. Coeu-les a 180 °C al bany maria. Poseu-ho a la nevera.

2 Continueu amb el préssec i la pinya en almívar. Peleu i talleu els préssecs a daus.

3 Bulliu 200 ml d'aigua amb 200 g de sucre. Aboqueu-ho al préssec i la canyella. Poseu-ho a la nevera. Repetiu-ho amb la pinya.

4 Finalment, elaboreu la nata especiada. Bulliu la nata i el sucre. Quan arrenqui el bull, retireu-ho. Infusioneu-ho 5 minuts amb les espècies. Coleu-ho. Refredeu-ho i fiqueu-ho en un sífó de muntar nata.

5 Per servir aquestes postres feu una amanida amb les fruites en almívar, al costat poseu-hi el flam, i al damunt la nata. Per arrodonir el servei d'aquest pijama de disseny, podeu afegir-hi una bola de gelat del sabor que més us agradi i una neula o un carquinyoli en pols.

Ingredients

Per al caramel i el flam d'anís

300 g de sucre
50 ml d'aigua
750 ml de llet
2 ous
6 rovells
4 estrelles d'anís estrellat

Per al préssec i la pinya en almívar

400 ml d'aigua
400 g de sucre
3 préssecs
200 g de pinya
Una branca de canyella

Per a la nata especiada

400 ml de nata del 35% MG
Anís estrellat
50 g de sucre
Canyella
Vainilla
Cardamom





MERENGA DE LLIMA

4 persones

30 minuts

Dificultat: baixa

Preparació

- 1** Munteu les clares amb l'ajuda d'una batedora de barnilles (manual o elèctrica).
- 2** Quan comencin a agafar un to blanquinós, incorporeu-hi a poc a poc el sucre.
- 3** Continueu muntant la barreja fins a aconseguir una merenga de consistència espessa.
- 4** Afegiu-hi la ratlladura de llima i barregeu-ho bé fins que la merenga adopti un to lleugerament verdós.
- 5** Ompliu de merenga una mànega de pastisseria amb broquet llis de 2 cm de diàmetre.
- 6** Apliqueu diversos punts de merenga a l'interior d'una safata de forn recoberta amb paper sulfurat.
- 7** Introduïu-ho al forn a baixa temperatura (60-90 °C) durant 3 hores.
- 8** Un cop seques les merengues, podeu conservar-les en un recipient de plàstic tancat hermèticament.

Ingredients

2 clares
75 g de sucre
Ratlladura de 2 llimes
Un pessic de sal

Notes

Podeu preparar aquesta senzilla recepta com un complement cruixent per a un sorbet o gelat, per acompanyar un pastís o com un dolç *snack* per prendre amb el cafè.

DOLÇ DE LLET, IOGURT I CAFÈ

4 persones

60 minuts

Dificultat: baixa

Preparació

- 1** Comenceu amb el dolç de llet. Poseu el sucre i la llet a bullir a foc molt lent. Per evitar que l'ebullició vessi la llet, poseu un plat petit al fons de l'olla.
- 2** Quan la llet s'hagi reduït fins a la meitat, traieu el plat i afegiu-hi el polsim de bicarbonat, i remeneu-ho fins que agafi el color i la textura de crema.
- 3** Continueu amb la crema de iogurt. Munteu la nata i, amb compte, afegiu-la al iogurt per tal que no baixi.
- 4** Tot seguit, elaboreu el granissat. Feu el cafè i, encara en calent, desfeu-hi el sucre, afegiu-hi el vodka (que fa d'anticongelant) i congeleu-ho unes hores.
- 5** En una copa de postres, col·loqueu al fons el dolç de llet, al damunt la crema de iogurt i, per acabar, el granissat de cafè.

Ingredients

Per al dolç de llet

½ litre de llet
250 g de sucre
Un polsim de bicarbonat

Per a la crema de iogurt

200 ml de crema de iogurt
100 ml de nata

Per al granissat de cafè

200 ml de cafè
20 g de sucre
10 ml de vodka

