

R

RECEPTES 2025

Receptes cedides
pels pastissers i pastisseres participants
a la 8a Mostra Internacional de Pastisseria
de Sant Vicenç dels Horts



Ale Ribas	4
ESFERA DE GELATINA DE PENSAMENT	
Jordi Roca	6
LLIBRE VELL 2.0 (EN TASSA)	
Alba Ruiz	8
RECEPTA XARRUPEU (CAPITAL DE PASTISSERIA)	
Juan Carlos López	10
CARAMEL CLÀSSIC	
Irving Quiroz	12
PA DE MORT TRADICIONAL	
Toni Noguera	14
TORRÓ DE GEMA CREMADA	
Zara Alanya	16
PASTÍS DE TRES LLETS	
Marcos Díaz	18
MD_VIOLIN MMAPE 2022	



ALE RIVAS

POSTRES LÀCTIQUES, PÈTALS D'OBLIA, ESFERA DE GELATINA I FLORS

ESFERA DE GELATINA I FLORS (PER A 0,3 KG):

300 g de TPT
3 g de Kappa
1 safata de flors de pensament mini
1 g d'aroma de gessamí

- Porta a ebullició la primera part del TPT, l'aigua de roses, l'aigua d'azahar i el kappa.
- Prepara els pètals de pensaments dins el motlle i afegeix la primera part de la barreja.
- Conserva-les en la segona part del TPT.

150 g d'aigua
150 g de sucre

- Barreja l'aigua amb el sucre i porta-ho a ebullició.
- Refreda la barreja.

ENVASAR:

- Envasem la barreja en recipients adequats.
- Afegeix una etiqueta al recipient.
- Conserva-ho a la nevera.

PÈTALS D'HIBISCUS (PER A 0,03 KG):

20 g d'oblea A4
10 g d'infusió d'hibiscus

INFUSIÓ D'HIBISCUS (PER A 0,01 KG):

10 g d'aigua
0,5 g de pètals d'hibiscus deshidratats

- Porta l'aigua a ebullició (100 °C).
- Afegeix els pètals d'hibiscus i deixa infusionar durant 20 minuts, amb el recipient tapat.
- Cola la infusió.

ENVASAMENT:

- Envasar en recipients adequats.
- Etiquetar.
- Conservar a la nevera.

SORBET DE MÓRA, AÇAÍ, BERGAMOTA I GESSAMÍ (PER A 1 KG):

422,5 g d'aigua
80 g de sucre
75 g de sucre
5 g de Cremodan SL29
16 g de sucre invertit
133,3 g de puré de móra
133,3 g de puré de bergamota
133,3 g de puré d'açaí
0,2 g d'aroma de gessamí

- Barrejar: Combina l'aigua amb els 80 g de sucre.
- Afegir a 40 °C: Incorpora 75 g de sucre, el Cremodan SL29 i el sucre invertit.
- Escalfar fins a 85 °C: Porta la barreja a aquesta temperatura per iniciar la pasteurització. Després, refreda ràpidament fins a 4 °C en un màxim de 2 hores.
- Afegir a 4 °C: Incorpora els purés de móra, bergamota i açaí, així com l'aroma de gessamí. Barreja bé.
- Madurar: Deixa reposar la mescla durant 12 hores a 4 °C.
- Mantecar: Porta la barreja a la màquina de mantecar per obtenir el sorbet.

ENVASAR:

- Envasar en recipients adequats.
- Realitzar un control de pes del 10% de la producció.
- Abat el sorbet ràpidament en un abatidor durant 1:30 h a 2:00 h, segons la potència de l'abatidor.
- Finalment, guarda-ho al congelador per conservar-lo.





JORDI ROCA

LLIBRE VELL 2.0 (EN TASSA)

- Confitura de llimona
- Ganache muntada de te Earl Grey
- Magdalena
- Llet en pols torrada
- Semifred de magdalena amb interior d'albedo de llimona
- Cruixent de pasta filo
- Paper d'arròs imprès
- Essència de llibre vell
- Confitura de llimona

200 g de llimona
100 g de sucre
25 g d'aigua

- Neteja les llimones i talla-les a làmines de 5 mm de gruix. Retira les llavors. Pica finament la polpa amb la pell.
- Fes un caramel sec amb el sucre, afegeix-hi la llimona picada i remena. Quan arrenqui el bull, afegeix-hi l'aigua i cobreix amb film.
- Cuina a foc baix fins a assolir 106°C. Refreda i guarda en un biberó a la nevera.

GANACHE MUNTADA DE TE EARL GREY

340 g de nata
14 g de te Earl Grey
115 g de nata
12,5 g de sucre invertit
12,5 g de glucosa
200 g de xocolata blanca
1 fulla de gelatina

- Porta a ebullició la nata gran en un cassó, afegeix-hi el te, cobreix amb film i deixa infundonar durant 10 minuts. Cola-ho i torna a pesar la nata.
- Torna a posar-la en un cassó, afegeix-hi el sucre invertit i la glucosa, i torna-ho a escalfar fins que bulli.
- Afegeix-ho al xocolata i la gelatina, emulsiona amb túrmix. Incorpora la nata restant, emulsiona de nou i deixa reposar a la nevera.

MAGDALENA

120 g d'ou
50 g de sucre invertit
130 g de farina fluixa
70 g de sucre glaç
10 g de llevat químic
120 g de mantega

- Tamisar la farina, el sucre glaç i el llevat químic. Muntar els ous amb el sucre invertit.
- Afegir els ingredients secs amb moviments envoltants i, finalment, incorporar la mantega fosa.
- Aboca la massa en un motlle rectangular i cuina-ho a 170°C durant 35-40 minuts. Refreda, retira els marges i talla en rectangles. Reserva en un recipient hermètic a la nevera.

LLET EN POLS TORRADA

200 g de llet en pols

- Torra la llet al forn a 180°C fins que adquireixi un color lleugerament torrat.
- Refreda, tritura si cal i guarda en un recipient hermètic amb gel de sílice.

BASE DE LLIMONA AMB ENZIMS

500 g de llimona
5 g de pectinasa
5 g de cel·lulasa

- Renta i talla la fruita en trossos. Tritura amb les enzims fins obtenir un puré.
- Envasar al buit i deixar reposar 24 hores a la nevera.

CREMA D'ALBEDO DE LLIMONA

500 g de TPT
12 g d'agar
500 g de base de llimona
2,5 g de goma xantana
100 g de mantega

- Barreja el TPT amb l'agar, porta-ho a ebullició remenant constantment. Retira i afegeix la base de llimona.

- Tritura fins que quedi homogeni i passa-ho per un colador fi. Refreda i deixa quallar. Tritura de nou fins obtenir un gel fi.
- Escalfa a 35°C, incorpora la goma xantana i emulsiona amb la mantega a temperatura pomada. Reserva en mànega.

SEMIFRED DE MAGDALENA

- Detallada per passos extensos com a l'original (pots afegir directament si vols més exactitud).

ACABAT I MUNTATGE DEL PLAT

- Al centre de la tassa, posa un punt de confitura de llimona.
- Munta la ganache de te Earl Grey i disposa-la en forma de rosetó.
- Esmicola magdalena per sobre i afegeix una mica de llet en pols torrada.
- Col·loca un semifred de magdalena al damunt.
- Just abans de servir, posa el cruixent de pasta filo i el paper d'arròs imprès sota el semifred.



ALBA RUIZ



RECEPTA XARRUPEU (CAPITAL DE PASTISSERIA)

MASSA PER DIBUIXAR TEXTOS:

15 gr de pols de maduixa liofilitzada
10 gr d'oli de girasol
30 gr de clara d'ou

- Barrejar els tres ingredients fins que quedi una barreja homogenea. Reservar en nevera.

GALETA SABLÉ DE MADUIXA:

290 gr de farina
10 gr de pols de maduixa liofilitzada
110 gr de sucre glas
150 gr de mantega
38 gr d'ou

- Tallem a daus la mantega i reservem en fred.
- Barregem la farina, la pols de maduixa, el sucre glas i la mantega fent una sorra fina.
- Afegim l'ou i barregem fins que la massa quedi homogènia.
- Estirem la massa a 2mm, la reservem a la nevera tapada entre papers de forn o guitarra.
- Tallem la massa amb un tallapastes en forma de peu.

- Per les les galetes on hi volguem incrustar un missatge, agafarem un stencil amb el missatge i el posarem sobre al galeta crua i freda de nevera. Amb una espatuleta de colze extindrem una capa fina de la massa de maduixa anterior. Ultracongelarem les galetes i posarem en una safata microperforada i posarem en un silpain amb el missatge cap avall (tocant el silpain). Posarem un altre silpain a sobre i courem a 130°C durant 8 minuts.

GELATINES DE MADUIXA

188 gr de maduixa fresca triturada
10 gr de trehalosa
20 gr dextrosa
3 gr de pectina NH
30 gr de trehalosa

- Barregem la part petita de trehalosa amb la pectina per disperar aquesta darrera.
- Escalfem 100 gr de maduixa a 40 °C. Afegim la barreja anterior i porte a ebullició.
- Bullim un parell de minuts, apaguem el foc i afegim la resta de sucres i de puré de maduixa.
- Ho aboquem en un marc quadrat per poder tallar daus de 0,5 cm de costat. Deixem gelificar. Tallem dauets i els reservem al congelador.

GELAT DE MADUIXA I NATA:

300 gr de maduixa fresca triturada
160 gr de nata
284 gr de llet sencera
70 gr de sucre
50 gr de llet en pols desnatada
90 gr de glucosa atomitzada
40 gr de sucre invertit
6 gr de neutre

MUNTATGE FINAL:

- Fer un sandvitx entre les galetes i el gelat deixant el missatge boca avall.

- Preparem una safata ben plana amb un silpad i un marc de 20 x 30 x 2 cm aprox.
- Barregem el sucre amb el neutre per dispersar aquest darrer.
- Escalfem la llet, la nata i el sucre invertit a 40 °C. Agreguem el sucre amb el neutre, la llet en pols i la glucosa atomitzada. Escalfem la barreja sense deixar de remenar a 85°C.
- Refredem ràpidament. Afegim la maduixa i deixem madurar la barreja unes 12 hores.
- Mantequem el gelat i el treiem a uns -7°C. L'aboquem sobre el marc i amb una espátula llarga de colze el distribuim pel marc. Afegim uns dauets gelificats de maduixa. Abatim; quan el centre arriba a -18 graus el podem tallar amb el tallapastes en forma de peu. Reservem al congelador.





JUAN CARLOS LÓPEZ

CARAMEL CLÀSSIC

350 g d'aigua
50 g de glucosa
1000 g de sacarosa
3-4 g de cremor tàrtar

- Escalfem l'aigua i el cremor tàrtar fins als 40 °C i, seguidament, afegim el sucre.
- Al principi, cuinem a foc lent per dissoldre bé el sucre.
- Aturem el foc per netejar les impureses, si n'hi ha, a menys que siguin de color blanc, ja que això podria ser el cremor tàrtar.
- Afegim la glucosa i pugem el foc al màxim fins a arribar als 170 °C com a temperatura mínima, però sense superar-la per evitar que agafi color ni es faci filós. Podem utilitzar la làmpada de calor si no el farem servir immediatament.





IRVING QUIROZ

PA DE MORT TRADICIONAL

Esponja:

125 g de farina
16 g de llevat en pols
125 g de llet

Massa:

875 g de farina
18 g de sal
300 g de llet
125 g d'ou (1 ou)
220 g de sucre
250 g de mantega
5 g de vainilla de Papantla
5 g d'aigua de tarongina
Ratlladura de taronja

DECORACIÓ

200 g de mantega
250 g de sucre

- Barreja els ingredients de l'esponja i deixa reposar durant 30 minuts a temperatura ambient.
- Afegeix la farina i la sal a l'amassadora.
- Incorpora tota l'esponja, l'ou i la meitat de la llet restant.
- Comença a amassar amb l'accessori de ganxo.
- Quan la massa comenci a tenir una textura elàstica, afegeix el sucre i continua amassant.
- Afegeix la ratlladura de taronja, la vainilla i l'aigua de tarongina.
- Després de diversos minuts, afegeix la mantega en daus i segueix amassant fins a obtenir una massa homogènia.
- Forma una bola amb la massa, col·loca-la en un bol metàl·lic lleugerament untat amb oli i cobreix-la amb paper film.
- Deixa reposar en un lloc càlid fins que la massa dobli el volum.
- Enfarina la superfície de treball i divideix la massa en porcions de 300 g.
- Fes boles amb cada peça i deixa-les reposar un mínim de 15 minuts.
- Retira una quarta part de cada peça i divideix-la en cinc parts iguals (una peça gran i cinc peces petites).
- Col·loca les peces grans sobre una safata de forn i pinta-les amb una mica d'aigua.
- Amb les peces petites, forma els "ossos" del pa i decora la peça gran.
- Deixa fermentar durant una hora i enfora a 160 °C durant uns 25 minuts.
- Deixa refredar els pans, pinta'ls amb mantega fosa i empolvora'ls amb sucre.





TONI NOGUERA

TORRÓ DE GEMA CREMADA

L'elaboració del torró es divideix en cinc parts:

MASSAPÀ

15 kg d'ametlla marcona
1.250 kg de sucre
1.250 kg de clara d'ou
Pells de 8 llimones
6 trossos de pell confitada de taronja
(aromatitzants)

- Col·locar la clara d'ou amb els aromatitzants (pell de llimona i taronja) en un recipient i triturar-ho bé amb un robot de cuina fins que quedi homogeni.
- Picar l'ametlla en un robot de cuina (no molt fina).
- Passar l'ametlla per un molí de cilindres per a fruits secs, repetint l'operació tancant una mica l'obertura dels cilindres.
- Afegir el sucre a l'ametlla molta i la clara d'ou amb els aromatitzants i barrejar-ho a mà.
- Tornar a passar la mescla pel molí i tancar més els cilindres.
- Reservar el massapà obtingut.

ALMÍVAR

15 kg de sucre
3,5 l d'aigua
1,5 kg de glucosa

- Posar l'aigua, el sucre i la glucosa en una cassola elèctrica i barrejar fins que l'almívar arribi a 130 °C (punt de bola).

CUITA DEL MASSAPÀ

Massapà
3 l de rovell d'ou pasteuritzat
Almívar
1,5 l de nata semimuntada

- Col·locar el massapà reservat a l'amassadora.
- Afegir els 3 litres de rovell d'ou pasteuritzat.
- Quan l'almívar arribi als 130 °C, iniciar l'amassadora a velocitat 1.
- Afegir l'almívar a poc a poc, mantenint la velocitat 1.
- Afegir 1,5 l de nata semimuntada i augmentar la velocitat a 2.
- Deixar en funcionament durant 15 minuts a vel. 2, i durant els últims 3 minuts augmentar-la a 3.
- Quan el massapà no s'enganxi a la mà, el procés d'amassat està complet.
- Un cop acabat l'amassat, es passa al procés d'emmotllat del torró.

EMMOTLLAT DEL TORRÓ

- Preparar caixes de fusta i cobrir-les amb paper de forn espolvorejat amb sucre llustre.
- Abocar el massapà a les caixes, escampant-lo bé, i posar una tapa de fusta amb un pes a sobre.

- Deixar reposar en un lloc fresc i sec un mínim de 24 hores, però idealment 2-3 dies.

TALLAT I CREMAT DEL TORRÓ

- Col·locar paper de forn sobre una taula.
- Desemmotllar el torró i tallar-lo en barres de 1,5 a 2 cm de gruix.
- Preparar una safata de plàstic amb sucre i ensucrar les barres de torró per ambdues cares.
- Escampar el torró sobre la taula. Quan la pala de cremar estigui ben calenta, cremar una cara del torró.
- Girar el torró i cremar l'altra cara.
- Cremar una altra vegada la cara del torró amb sucre llustre per donar-li un aspecte brillant.

CONSELLS IMPORTANTS

- És crucial aconseguir un molturat molt fi de l'ametlla per garantir que el torró tingui un gust suau i no es notin grans d'ametlla.
- L'almívar ha d'arribar a 130 °C (punt de bola) perquè el torró mantingui bé la forma durant l'emmotllat i posterior tallat.

CÀLCUL PER 1KG D'AMETLLA

Massapà

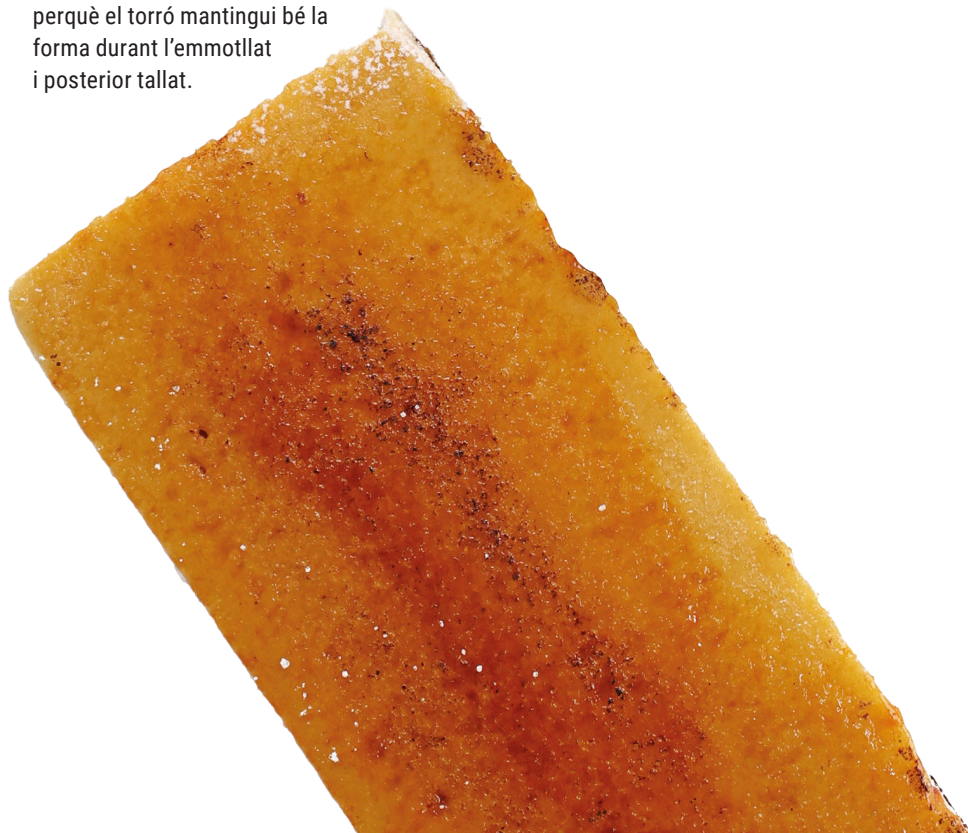
1 kg d'ametlla
0,8 kg de ucre
80 g clara + pell de 1/2 llimona + 1/2 pell de taronja (aromatitzants).

Almívar

1 kg de sucre
0.230 l d'aigua
100 g de glucosa

Cuita del massapà

200 g de rovell ou pasteuritzat





ZARA ALANYA

PASTÍS DE TRES LLETS

BESCUIT DE TRES LLETS

900 g d'ou
666 g de sucre blanc
850 g de farina de pastisseria
35 g de llevat químic
125 g d'aigua
150 g d'oli vegetal
5 g de sal
5 g d'essència de vainilla

ARRÒS AMB LLET

750 g de llet fresca
80 g d'arròs
80 g de sucre blanc
Canyella en pols (quantitat al gust)
500 g de nata
100 g de sucre blanc
3 g de pectina X58

EMBEGUT

420 g de llet evaporada
1000 g de nata
700 g de llet fresca
600 g de llet condensada
90 g de canyella en pols
20 g de gelatina

NATA DE CANYELLA

840 g de nata
74 g de glucosa
1365 g de xocolata blanca
2263 g de crema de llet freda
15 g de canyella en branca



MARCOS DÍAZ



MD_VIOLIN MMAPE 2022

BESCUIT DE XOCOLATA TAINORI

300 g de rovells d'ou
150 g de sucre (granet 1)
40 g de tremolina
375 g de clares d'ou
120 g de sucre (granet 2)
0,5 g de cremor tàrtar
4 g d'albúmina
40 g de cacau en pols
80 g de farina fluixa
50 g de maizena
180 g de cobertura Tainori Valrhona
160 g de nata líquida

- Muntar el primer sucre amb els rovells d'ou i la tremolina.
- Muntar, per separat, el segon sucre amb les clares, el cremor tàrtar i l'albúmina.
- Unir suaument les dues mescles.
- Afegir els sòlids tamisats a la barreja.
- Escalfar la nata i emulsionar-la amb la cobertura (per fer la ganache).
- Incorporar la ganache a la barreja de rovells, clares i sòlids.
- Coure al forn a 180 °C durant aproximadament 14 minuts. Utilitzar una reixa i paper de silicoma.

CRUIXENT MMAPE

40 g de cobertura Jivara 40 %
60 g de cobertura Manjari 64 %
100 g de gianduja de llet Valrhona
100 g de pasta d'avellana torrada
100 g de praliné (50 % avellana/ametlla)
110 g de sablé breton triturat
160 g de pailleté d'or

- Fondre les cobertures i la gianduja.
- Emulsionar amb la pasta d'avellana i el praliné.
- Barrejar el sablé breton i el pailleté d'or triturats.
- Estendre la barreja entre dos papers de forn.

GELATINA DE FRUITES EXÒTIQUES VIOLIN

282 g de polpa de fruita de la passió
195 g de polpa de mango
125 g de polpa de plàtan
2 g de ratlladura de llima
62 g de dextrosa
1 g de sal
7,5 g de gelatina en pols
37,5 g d'aigua (per hidratar la gelatina)

- Escalfar el 50 % de les polpes de fruita amb la dextrosa i la sal.
- Dissoldre la gelatina prèviament hidratada en la mescla calenta.
- Incorporar l'altre 50 % de les polpes de fruita a temperatura ambient.
- Abocar en motlles i deixar quallar.

LLEUGERA DE MASCARPONE VIOLIN

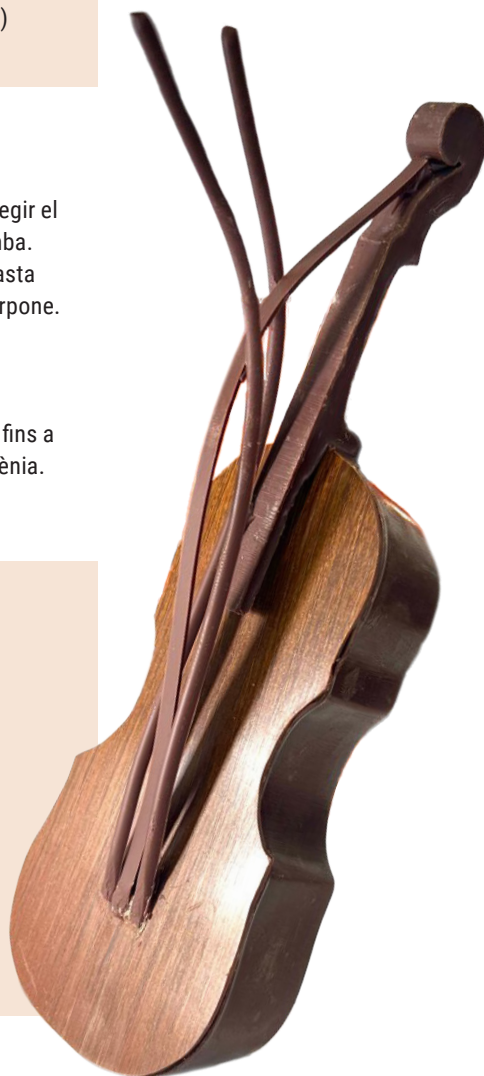
130 g de rovells d'ou
2 beines de vainilla
90 g de sucre
15 g de dextrosa
40 g d'aigua
300 g de nata infusionada
40 g de pasta d'ametlla amarga
330 g de mascarpone
12 g de gelatina en pols (220 Bloom)
60 g d'aigua (per hidratar la gelatina)
50 g de nata líquida

- Coure els sucres (sucre i dextrosa) amb l'aigua fins a 121 °C.
- Muntar els rovells amb la vainilla i afegir el xarop calent, formant una pasta bomba.
- Muntar la nata infusionada amb la pasta d'ametlla i barrejar-ho amb el mascarpone.
- Escalfar la nata líquida per dissoldre la gelatina hidratada i incorporar-la a la pasta bomba.
- Barrejar suaument les dues mescles fins a obtenir una textura lleugera i homogènia.

CAMEL LLEUGER VIOLIN

138 g de sucre granulat
30 g d'aigua
24 g de mantega
24 g de mantega clarificada
268 g de nata fresca
12 g de glucosa
1 g de sal en pols
2 beines de vainilla
7 g de gelatina en pols
35 g d'aigua (per hidratar la gelatina)
210 g de cobertura Orizaba 39 %
23 g de mantega de cacau

- Coure l'aigua i el sucre fins a formar un caramel.
- Afegir la mantega fosa i cuinar fins a 190 °C.
- Escalfar la nata fresca amb la glucosa, la sal i la vainilla; incorporar-ho al caramel com si fos un toffee.
- Dissoldre la gelatina hidratada a la mescla calenta.
- Afegir la cobertura i la mantega de cacau i emulsionar amb un túrmix.
- Abocar en motlles i deixar quallar.





www.capitaldelapastisseria.cat



[@capitaldelapastisseria](https://www.instagram.com/capitaldelapastisseria)

[@favadecacau_svh](https://www.instagram.com/favadecacau_svh)