

TALLER DE PANELLETS 27/10/15

PANELLETS

Ingredientes:

250g de azúcar

La piel de un limón (solo la parte amarilla)

300g de almendras crudas y sin piel

1 clara de huevo

50g patata hervida y fría

Decoración:

2 cucharaditas de licor de naranja

Ralladura de naranja

10-12 guindas

20g de coco rallado

2 cucharaditas de café soluble

100g de piñones

Chocolate foundant

Gotas de ron

Membrillo

- 1.** ponga en el vaso el azúcar y programe 20s vel.5 progresiva al 10.
- 2.** Añada la piel del limón y programe 20s vel.5 progresiva al 10.
- 3.** Incorpore la almendra y programe 10s vel.6
- 4.** Agregue la patata y la clara y mezcle programando 6s vel.6. Retire del vaso a una bolsa de plástico y deje en el frigorífico unas 10 horas.
- 5.** Precaliente el horno a 240°
- 6.** Divida la masa en 8 partes y prepare las distintas variedades.

Panellet de guindas:

Ponga 100g de masa en el vaso, añada 2 cucharaditas de almíbar de las cerezas, programe 10s vel. espiga. Forme bolas y aplástelas decore con media guinda confitada y pinte con yema.

Panellet de naranja:

Ponga 100g de masa en el vaso y añada una cucharadita de ralladura de naranja. Forme bolas y rebózalas con azúcar glas.

Panellet de membrillo:

Estire una porción de 100g de masa y forme un rectángulo de 0.5cm de alto por unos 4cm. Corte una tira de dulce de membrillo de 0.5 cm de alto y 1 cm de ancho, colóquela en el centro del rectángulo y cierre la masa para formar un rulo. Corte en porciones y píntelas con yema.

Panellet de coco:

Ponga 100g de masa en el vaso, añada 10g de coco y programe 5s vel. espiga. Forme pirámides, rebócelas con yema y páselas por el coco rallado restante.

Panellet de café:

Disuelva 2 cucharadas de café soluble en unas gotas de agua. Viértalo en el vaso con 100g de masa y programe 5s vel. espiga. Forme bolas, aplástelas ligeramente y marque una línea con 1 parte del cuchillo, imitando granos de café. Rebózalas con azúcar glas.

Panellet de piñones:

Forme bolas, clave o pegue los piñones y pinte con yema.

Panellet de chocolate y crocant:

Dividimos la masa en pequeños rectángulos, los ponemos al horno, mientras preparamos una cobertura de chocolate, le agregamos un poco de ron. Pintamos los panellets i los rebozamos con crocant. Dejamos enfriar en la nevera.

RECEPTA DE DULCE DE MEMBRILLO

Ponga en el vaso los 500g de membrillos (lavados, sin pelar y sin pepitas), 500g de azúcar y ½ limón pelado . **Programe 30 seg. Velocidad progresiva 5-10.** Con la espátula, baje los restos de fruta de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

Programe 30 minutos, 100°, velocidad 5. Cuando falten 10 minutos para acabar el tiempo programado, retire el cubilete para que evapore y se caramelize. Coloque el cestillo sobre la tapa para evitar salpicaduras

Vierta la mezcla en un recipiente y deje enfriar en un lugar fresco.