

PANELLETS

INGREDIENTS

(per a unes 8-10 persones)

1/2 quilo d'ametlles en pols
350 g de sucre
150 d'aigua mineral
1 clara d'ou

200 g de pinyons
200 g de codonyat
200 g de coco ratllat
2 rovells d'ou

PREPARACIÓ DE LA PASTA MARE

1.-- Mescleu dins una cassola prou ampla el sucre i l'aigua i poseu-ho al foc, fins que arrenqui el bull. Aboqueu-hi la pols d'ametlla. S'ha de remenar contínuament, fins que la pasta cogui i es desenganxi de les parets de la cassola.

2.-- Aparteu-ho del foc i deixeu-ho refredar. Incorporeu a la mescla la clara d'ou sense muntar, remenant-ho bé. Deixeu reposar la pasta unes dues hores a la nevera. (És molt pràctic fer la pasta mare la vigília.)

PREPARACIÓ I COCCIÓ DELS PANELLETS

1.-- Partiu la pasta mare en tres parts.

2.-- PER ALS DE PINYÓ: D'una de les parts de pasta, formeu-ne boles petites i regulars i arrebosseu-les amb els pinyons. La pasta mare és prou enganxosa per mantenir els pinyons ben premuts. Col·loqueu-los en una plàtera de forn, sobre paper de fornejar siliconat i pinteu-los amb el rovell d'ou, mesclat amb sis gotes d'aigua. Fornegeu-ho a 200°, pocs minuts, només el temps de daurar els pinyons amb un color ben agradable i deixar l'interior ben tendre (orientatiu: uns 6 minuts de forn).

3.-- PER ALS DE CODONYAT: Una altra de les parts de la pasta mare, estireu-la amb el corró, entre dos papers de forn siliconat, fins a aconseguir un gruix d'1 cm. Talleu-la a quadrats prou grans per embolicar un tacs de codonyat d'1,5 per 1,5 cm de mida. Tanqueu aquesta mena de paquet donant-hi bona forma, com un cub, i arrebosseu-los amb sucre. Col·loqueu-los en una plàtera de forn sobre paper siliconat. Fornegeu-ho a 200°, pocs minuts, just el temps necessari perquè es faci una crosteta i l'interior quedi inalterat (orientatiu: uns 5 minuts).

4.-- PER ALS DE COCO: L'última part de pasta mare que ens queda, amasseu-la amb el coco ratllat i formeu boles ovalades. Col·loqueu-les sobre una plàtera de forn i sobre paper siliconat. Fornegeu-ho a 200°, també molt pocs minuts (orientatiu: 4 minuts).

PROPOSTA PER A LA INSPIRACIÓ

La pasta mare permet fer totes les combinacions que se us acudeixin. Des dels clàssics arrebossats d'avellana o d'ametlla fins a barrejar la pasta mare amb cafè mòlt, barrejar la pasta mare amb ratlladura de llimona o taronja, o portar els panellets al món salat, mesclant la pasta mare amb tomàquet confitat picat petit i carbassó picat minúscul saltejat i salpebrat, formar les típiques boletes i arrebossar-les amb formatge ratllat sec (tipus parmesà o manxego curat).

Carme Rusalleda