

Creador: Eva Codina **Recetizador:** cristina buch i



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Difícil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Molt d'amor

Descripción:

El 8 de Setembre de 1977 el Gremi de Pastisseria de Barcelona va presentar la nova especialitat anomenada "El Pastís de la Diada", amb la finalitat d'honorar la Festa Nacional de Catalunya que se celebra l'11 de Setembre. L'autor i creador del Pastís de la Diada va ser el Mestre Pastisser de Badalona Miquel Comas i Figueras. Una comissió del Gremi de Pastisseria es va traslladar expressament a la localitat francesa de Saint Martin-le-Beau, per lliurar el primer Pastís de la Diada al Molt Honorable President de la Generalitat a l'exili Josep Tarradellas, on tenia fixada la seva residència.

Ingredientes para 10 personas :

- pa de pessic
- iema pastissera
- almívar
- ametlla crocant
- trufa de xocolata
- conyac
- gelatina de poma
- colorant vermell
- 6 ous
- 200 gr. sucre
- 250 gr farina de força
- 3 cullerades de llet
- mantega
- 8g. de llevat de forner
- 1 litre de llet
- 4 iemes d'ou
- 250 gr. sucre
- 80 gr. midó o farina de blat de moro (maizena)
- color alimentari "ou" (taronja)
- vainilla en líquida o en pols
- Un branquilló de canyella
- La pela de mitja llimona

Preparación:

Paso 1

Batiu les iemes amb el sucre. Quan tingueu les iemes montades ho sabreu per què tindrà aspecte de crema anglesa i la textura serà molt esponjosa. Afegiu la farina però no remeneu fins que tingueu les clares montades. Monteu les clares. Comencem a barrejar-ho tot amb molt de compte per què no es baixi. Per a remenar-ho és molt important fer-ho amb molt de carinyo, per evitar que es baixi tot el que ha pujat. Per tant, no hem de “remenar” si no que hem de “barrejar”. Lo millor és fer-ho amb la mà i els dits oberts, i barrejar de baix cap adalt. Ho podeu fer amb una espàtula. Unteu el motlle amb mantega i enfarineu-lo, per tal d'evitar que s'enganxi. Quan estigui ben barrejat ho abocarem al motlle. A continuació ho enforbarem a 180° graus durant 35 minuts, i ja tenim el pa de pessic fet.

Paso 2

Elaboració de la crema: En una olla més aviat fonda però proporcionada en tamany, posar a escalfar 3/4 parts de la llet amb el sucre, la canyella i la llimona, remeneu-lo una mica. En un bol a banda, posarem les iemes d'ou i la quarta part de llet que ens queda, afegirem la maicena i ho remenarem bé fins diluir-la. Incorporem el colorant color ou. Podeu utilitzar qualsevol colorant alimentari del mercat. Remeneu per veure com queda. Afegiu colorant fins a obtenir el color que més us agradi, però més val no passar-se de groc o semblarà crema artificial. Ara afegirem la vainilla. Quan la llet comenci a bullir afegirem la barreja pasant-la per un colador, amb el foc ben baix i sense deixar de remenar fin que ens espessi (No ha d'arribar a bullir) I crema llesta!

Paso 3

Per la trufa de xocolata: Ingredients: Xocolata amb un mínim de un 70% de cacau Nata líquida Una nou de mantega

Paso 4

Elaboració de la trufa: En un bol al bany maria, fonem la mantega i hi tirem la xocolata tallada a bocinets i la nata i anem remenant fins que la tinguem fosa. Preparació del almívar: Ingredients: Sucre Aigua (En proporció de 1l. d'aigua per 1,5 Kg. de sucre) Elaboració: Remeneu el sucre dins l'aigua i calenteu el conjunt fins arribar als 101° graus. Necessitareu fer ús d'un termòmetre de cuina de precisió. Deixeu refredar a temperatura ambient i un cop fred a la nevera. S'hauria de fer el dia abans. Per fer les quatre barres:

Paso 5

Per fer les quatre barres: Ingredients: Gelatina de poma o maduixa (o natural) Colorant alimentari vermell Elaboració: Desferem la gelatina en un pot, posat al foc i li afegirem el colorant vermell- La posarem en una safata plana amb un paper de forn a sota (Cuisson) i la deixarem refredar . Hem de procurar que ens quedi ben plana i amb un gruix raonable. Quan la tinguem freda (Qualla ràpidament) ja la tindrem a punt per tallar les tires o formes que volguem.

Paso 6

Montatge final del pastís: Ara que ja tenim tots els ingredients preparats, tallem el pa de pessic amb la forma que vuguem i l'obrim per la meitat. Al mig hi posarem la trufa (Podem fer-ho amb nata o melmelada, però a mi la xocolata em torna boig, així que l'he fet amb trufa) i hi posarem la tapa. A continuació i posant-lo al damunt d'un paper, el banyarem amb la crema pastissera i amb l'ajuda d'una espàtula l'allisarem. Seguidament hi col·locarem les tires de gelatina i el pintarem amb l'almívar per donar-li lluentor. Finalment decorarem els voltants del pastís amb les virutes de ametlla crocant.