

**Cossetània**  
EDICIONS

# *Entrepans i tastets*

80 elaboracions dolces i salades

**De Jaume Urgellés**

Fotografies de Joan Cabacés



**Un receptari amb propostes per a una ampla varietat d'ocasions que a més ens endinsa en el món del pa, la cuina i la pastisseria.**

A més de les 80 receptes d'entrepans freds, calents, de tastets i de tastets i entrepans dolços, el llibre aporta informació sobre el que es consideren els orígens de l'entrepà i sobre l'actualitat del món de la cuina i la pastisseria, sense oblidar quina és la base de pràcticament totes aquestes receptes, l'elaboració d'un bon pa. Així, també s'hi pot trobar la recepta de diferents tipus de pa, amb consells i també un glossari amb aquells conceptes que poden resultar més desconeguts.

Tot el que hi podrem trobar...

Receptes amb grans fotografies



## Ous estrelats

*És un dels entrepans més succulents i al mateix temps restringit per menjar de tant en tant per a alguns, perquè depenent de la seva mida, l'aportació de calories és considerable.*

### Preparació

Renteu bé els bolets i feu-los a làmines. Salteu-los amb una mica d'oli i reserveu-los. Talleu a trossets molt petits (o millor ratlleu) la trufa.

Poseu en una paella abundant oli d'oliva i escalfeu-lo. Fregiu-hi els ous. Una vegada fregits col·loqueu-los damunt el pa, saleu-los lleugerament i trenqueu-los. Col·loqueu els bolets que s'han reservat i la trufa ratllada.

### Apunts

El pa, podem escollir el que sigui del gust de cadascú, ja que és un menjar que combina amb diferents pans.

Respecte als bolets, també podem utilitzar altres varietats de textura similar (textura tova i saborosa). El que recomanem està catalogat com un dels millors bolets utilitzats en receptes culinàries.

Els ous han de ser frescos i d'una mida mitjana o petita, vigilant que el rovell quedi al punt i no massa quallat.

Per als ous ferrats és ideal fer-los amb força oli i ben calent.

### Ingredients:

- pa recomanat: baguet integral (vegeu el receptari annex de pans)
- ous
- llenegues o mocoses negres (*Hygrophorus limacinus*)
- trufa negra
- oli d'oliva
- sal

## Consells

### Cal tenir en compte

#### *Les farines*

Per fer un bon pa les farines han de ser panificables, i segons la recepta han de ser integrals o d'altres cereals. Com tots els aliments, acostuma a haver-n'hi, de farina, de diferents qualitats i és convenient aconseguir-ne de bones.

#### *La massa mare*

La massa mare és una elaboració sense grans dificultats, però sí d'un procés lent i constant, ja que s'ha d'anar reservant i renovant cada dia. Des d'aquestes ratlles, el consell és que comprem en un forn de pa pasta de pa ja elaborada i la deixem reposar en una bossa de plàstic a la nevera, d'un dia per l'altre. Per a aquelles persones que en vulguin aprendre més d'aquest procés de massa, és convenient il·lustrar-se amb llibres específics sobre pans i pastisseria.

#### *La temperatura*

La temperatura de les masses és important per al desenvolupament del pa. Oscil·lant algun grau, la temperatura ha d'estar sobre els 24 °C, tot i que en estacions més caloroses podem posar-hi aigua freda. A més, depenent de la quantitat de de la massa i d'una estació extremadament calorosa, s'hi posa part de l'aigua en forma de glaçons petits per millorar-ne el rendiment. La temperatura de la fermentació també és molt important, ja que si la massa en fermentació es troba en un

## Receptes per a l'elaboració de diferents tipus de pa

### Pa de Frankfurt

**Ingredients:** 100 g de massa mare • 500 g de farina panificable • 30 g de sucre • 20 g de margarina vegetal • 15 g de sal • 400 g d'aigua • 20 g de llevat

**Preparació:** pasteu tots els ingredients deixant el llevat per al final. Deixeu reposar la massa 30 minuts tapada amb un drap. Talleu les peces d'uns 90 g. Formeu les barretes estenent una mica la massa i enrotlleu-la sobre si mateixa donant-li la forma de la barreta. Deixeu-la fermentar a la safata del forn lleugerament untada amb una mica d'oli. Deixeu que dobli el volum i coeu-ho a uns 220 °C.

### Pa de moresc

**Ingredients:** 100 g de massa mare • 200 g de farina de força • 800 g de farina de moresc • 20 g de sal • 500 g d'aigua • 40 g de llevat

**Preparació:** pasteu tots els ingredients fins que quedi una massa ben unificada i fina. Deixeu reposar la massa tapada amb un drap durant 10 minuts. Formeu les barretes i deixeu-les en una llauna lleugerament untada.

Fermenteu-ho durant 50 minuts, aproximadament, i coeu-ho a una temperatura de 220 °C aproximadament.

### Pa de motllo

**Ingredients:** 500 g de farina panificable • 10 g de sal • 20 g de sucre • 25 g de llevat • 300 g de llet sencera • 50 g de mantega

**Preparació:** barregeu tots els ingredients excepte la mantega. Pasteu-ho fins que la massa es faci fina i incorporeu-hi la mantega. Acabeu-ho de pastar fins que aconseguiu una massa ben fina.

## Glossari

**Colador xinès.** Colador en forma cònica de gran resistència utilitzat per passar-hi salses. També pot premsar i extreure el màxim de suc amb l'ajuda d'una espàtula o eina cònica especial per a aquest tipus de coladors.

**Confitar.** Normalment utilitzem aquesta paraula per definir la cocció de fruites amb un almívar.

**Confitats.** Aliments submergits (marinats) en una solució de sal que fermenten per si sols o amb l'ajuda d'un inòcul. La característica que en permet la conservació és el vinagre, com a àcid alimentari. Permet conservar-se durant mesos. S'acostuma a afegir herbes i substàncies antimicrobianes com l'all, la canyella, la mostassa o el clau d'espècia.

**Cordifole glacial o ficoide glacial.** Anomenada *herba gelada* pel seu aspecte gebrat. S'acostuma a utilitzar en amanides i plats refrescants. El seu origen pot ser el sud d'Àfrica, tot i que també es troba a Àsia, Grècia i illes Canàries.

**Cumquat.** Fruit procedent d'arbres i arbustos originaris de la Xina. També s'anomenen *taronges o mandarines xineses*. Són uns cítrics molt petits que s'acostumen a utilitzar com a decoració. També es poden confitar.

**Cúter.** Eina per fer petits talls, utilitzada en aquest receptari principalment per als talls en la massa de pa.

**Desgreixar.** Retirar el greix d'un preparat culinari en calent o en fred. És més factible retirar-lo en fred, ja que el greix passa a la part superior de l'elaboració per la seva densitat, podent extreure-la d'aquesta manera amb més facilitat.

**Drops.** Petites gotes de xocolata que, barrejant-la amb la massa, conserven la seva textura sense barrejar-se mentre està en procés de fermentació o cocció.

**Emulsionar.** Donar volum a un preparat batent amb varetes un producte greixós o unes clares d'ou. En pastisseria o en masses es pot enrossir una elaboració pintant-la amb ou batut abans de fornejar-la o empolsar-la amb sucre glacé a mitja cocció.

## L'autor

**Jaume Urgellés Caba** neix a Corbera de Llobregat el 1961. Comença de molt jove la vocació de pastisser, cursa els estudis a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona. Als 20 anys ha acabat els estudis, i a la vegada realitza tots els cursos monogràfics annexos que ofereixen a l'escola. La seva vocació per la gastronomia no acaba sinó que comença per les bases de cuina a mans de Josep Lladonosa i Giró, amb qui aprèn a respectar la cuina i la seva vocació augmenta. Assisteix a nombrosos cursos especialitzats i presentacions dels cuiners amb més prestigi de l'època. És considerat professor adjunt de pastisseria, i posteriorment se li atorga el màxim diploma de l'Escola de Pastisseria com a Mestre Pastisser. Imparteix cursos per tota la geografia espanyola. És membre organitzador de concursos, suport logístic i preparador personal d'alguns alumnes amb una trajectòria brillant. Li és atorgat el premi al millor reboster de l'any en els premis Nadal de Gastronomia. També és col·laborador de diverses revistes professionals i fundador de la revista Escola de Cuina. Treballa com a mestre obrador, assessor de càtering i segueix donant cursos i tallers en diferents escoles d'hostaleria.

## Fitxa tècnica

**Títol:** *Entrepanes i tastets. 80 elaboracions dolces i salades*

**Autor:** Jaume Urgellés

**Col·lecció:** Escudella, 3

**Pàgines:** 208

**Nombre d'il·lustracions:** 87

**Format:** 15,5 x 16 cm

**Preu:** 15,90 euros

**ISBN:** 978-84-9034-200-8

**PREMSA COSSETÀNIA** 977602591 / [cossetania@cossetania.com](mailto:cossetania@cossetania.com)