

BOURDALOUE de PERES_ Forki

Nota: Aquesta queda força bé. Per anar bé necessita 2 dies d'elaboració.

Nota: Els ingredients de la massa Sablée s'han de treballar tots en fred. Deixar la farina, la farina d'ametlla i el sucre necessaris a la nevera la nit abans. La mantega també es fa servir en fred, directament de la nevera.



<u>motllo Ø26 cm</u>	<u>Ingredients per a les peres amb almíbar</u>
3	peres conferència grans, no massa madures
1 litre	aigua embotellada
500 grs	sucre blanc
1	llimona (el suc de la llimona)
1	beina de vainilla
<u>Ingredients per la massa Sablée</u>	
1	ou mida gran (L) - fred de nevera
250 grs	farina fluixa - freda de nevera
150 grs	mantega - freda de nevera
95 grs	sucre glas o sucre blanc normal (millor sucre glas) - fred de nevera
30 grs	farina d'ametlla - freda de nevera
una punta	sal
1/4 culleradeta	extracte de vainilla
uns 750 grs	CIGRONS CRUS per fer pes.
<u>Ingredients per la crema d'ametlles</u>	
2	ous mida gran (L) - a temperatura ambient
140 grs	ametlla en pols - a temperatura ambient
110 grs	mantega - a temperatura ambient
110 grs	sucre blanc - a temperatura ambient
16 ml	Cointreau, Calvados, etc..
<u>Per l'acabat final</u>	
120 grs	ametlla laminada

Elaboració:

Preparar les peres en almívar el dia abans

- Omplir una olla mitjana amb l'aigua, el sucre, el suc de la llimona i la beina de vainilla oberta per la meitat. Ho posem a foc mig-alt i deixem que arribi a bullir.
- Mentrestant pelem les peres, només enretirant la pell però deixant-les senceres. Reservem

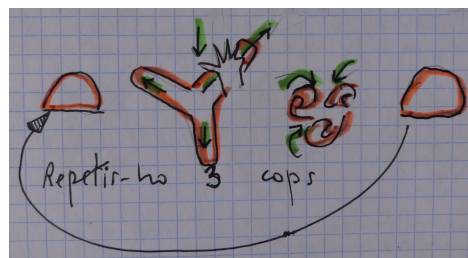
- Un cop l'aigua comença a bullir i posem les peres senceres i baixem el foc a foc mig.
- Les deixem coure durant 30-40 minuts. El temps de cocció dependrà del grau de maduració de les peres, han de quedar tendres però que no s'arribin a desfer.
- Apagar el foc i les deixa-les macerar tota la nit dins de l'olla a temperatura ambient (perquè no s'assequin tapar-les amb un paper de forn a tocar de les peres).

Preparar la massa sablée, a ser possible, el dia abans

- Tamisar la farina.
 - La massa sablée no s'ha de pastar. Només hem d'anar barrejant els ingredients a pessigades, de manera que els ingredients es vagin barrejant però que es mantingui sempre una textura aterrossada.
 - Barregem la farina fluixa, la farina d'ametlla, una punta de sal i la mantega (freda de la nevera) tallada a dauets. S'ha d'anar esmicolant la mantega amb la rasqueta, tallant-la a petits quadradets i fent que es vagi barrejant amb la farina però mantenint el petits trossets (no desfer-la ni prémer-la contra la farina).
- Nota:** la mantega es talla amb l'espàtula per no escalfar-la amb la ma. Si ho fem amb pastadora utilitzarem el ganxo i només fins que s'hagin barrejat els ingredients



- Afegir-hi el sucre, l'ou sencer lleugerament batut i l'extracte de vainilla i es va pessigant la farina amb la resta d'ingredients fins que s'hagin integrat però sempre mantenint l'aspecte d'una massa agrumollada. No s'ha de treballar molt la massa ja que no interessa que es desenvolupi el gluten.
- Un cop ben esmicolada es forma una bola no molt premuda ni compactada. Si tenim dificultats per conformar una bola per manca d'humitat ens mullarem els dits hi pressionarem suaument però NO hi posarem aigua directament.
- BRISAR la massa. Per fer-ho la massa s'ha aplanar i estirar en tres direccions diferents. S'aplana la massa sense compactar-la i després s'estira en 3 direccions diferents. Es repeteixen aquests passos, d'aplanar i estirar, tres cops. Si s'ens enganxa a la taula o a les mans es perquè la mantega s'ha escalfat, cal tornar la massa a la nevera una estona i després continuar. NO ENFARINAREM el marbre,



- Un cop brisada la massa farem una bola sense compactar, l'enfarinarem lleugerament i un cop embolicada es deixa reposar a la nevera durant 2 hores. També li podem deixar tota la nit fins a l'endemà.

L'endemà fornem la massa "en blanc" (o passades les dues hores a la nevera)

- Si hem tingut la massa dues hores a la nevera ja la podem treballar però si li hem deixat tota la nit es treu de la nevera i la deixem temperar mitja hora.
- Primer untar el motllo amb mantega fosa.
- Després folrar el motllo amb paper de forn deixant sobresortir el paper per dos extrems. Untar-lo també amb mantega fosa i enfarinar-lo lleugerament.

Nota: Si no posem un paper de forn travessant tot el motllo i sobresortint per dos laterals quan volem desemmotllar el pastís se'ns trencarà i serà complicat de treure'l del motllo. Fem-t'ho d'aquesta manera podem estirar de paper de forn que sobresurt i anar-lo acompanyant.

- Estirar la massa amb el corró (si no està prou freda s'esmicola i trenca quan la intentem estirar), sempre s'ha de treballar amb la massa freda. Per estirar-la i evitar que s'enganxi al corró va bé col·locar la massa

entre dos papers de forn. Si se'ns enganxa o trenca tornarem la làmina de massa a la nevera durant una estona. L'estirarem fins a tenir una làmina d'uns 3 mm de gruix.

- Traspassar la massa al motllo i anar-la adaptant a la base i als laterals, Per tal d'evitar que al pressionar-la amb els dits se'ns hi facin forats o s'escalfi va bé fer-ho amb una bola de pasta feta amb massa sobrant.

Nota: Per traspassar la massa al motllo podem enfarinar lleugerament la superfície de la massa i enrollar-la al motllo.

- Eliminar la massa sobrant que sobresurt de les vores del motllo passant un ganivet pel costat que no talla.
- Deixar el motllo a la nevera durant 30-40 minuts abans d'enfornar. Es convenient que quan l'enfornem la massa estigui ben freda.
- Preescalfar al forn a 175°C dalt i baix durant aquests 40 minuts que esperem que es refredi el la massa.

Nota: La massa quebrada s'h de coure amb un pes a sobre perquè no creixi. Habitualment es fan servir cigrons en cru.

- Punxar la massa amb una forquilla en uns quants llocs.
- Col·locar un paper de forn pel damunt de la massa cobrint també els laterals.
- Omplir la superfície amb cigrons en cru.
- Enfornar a 175°C durant uns 15-20 minuts.
- La traiem del forn i enretirem el pes (els cigrons).
- Tornar la massa al forn, ara sense el pes a sobre, i la deixem coure 5 minuts més, perquè s'assequi bé.
- Treure-la del forn i deixar-la refredar del tot. **Nota:** Es pot coure el dia abans i així la tindrem a punt l'endemà.

Preparar la crema d'ametlles

- En un bol batre la mantega pomada i el sucre fins a tenir una barreja suau i airejada.
- Hi anem afegint els ous d'un en un, remenant fins s'hagi integrat completament el primer abans de posar-hi l'altre.
- Incorporar l'ametlla en pols i remenar amb una espàtula.
- Finalment hi afegim el licor i ho tornem a remenar. RESERVAR

Tallar les peres en almívar

- Traiem les peres de l'almívar. **Atenció:** Reservar el suc de l'almívar.
- Tallar les peres longitudinalment per la meitat i retirar la part central i les llavors (amb una cullera o un ganivet).
- Ara farem uns talls transversals a cada meitat de les peres sense que els talls arribin a tallar les peres (nomé es fa perquè no s'esberlin durant el fornejat). RESERVAR.
- Una part de l'almívar que hem reservat el tornarem a posar a foc mig-baix i el deixarem espessir una mica (no massa i sense que es torri) per poder pintar la tart al final i donar-li un aspecte brillant (si està massa líquid ens xoparà la tarta).

Farcir la tarta sablée amb la crema d'ametlles

- Preescalfar el forn a 180°C dalt i baix. Si el teníem a 175°C pujarem als 180°C.
- Un cop tenim la base freda l'omplim amb la crema d'ametlles.
- Després es col·loquen les mitges peres a sobre formant una estrella. Les peres es dipositen a sobre sense enterra-les en la crema d'ametlla perquè quan pugi la crema les taparia.
- Posar ametlla laminada al damunt de la crema d'ametlles entre les peres.
- Fornejar a 180°C durant 45 minuts.
- Treure del forn i deixar temperar 5 minuts.
- Pintar les peres i l'ametlla laminada amb l'almívar i deixar-la refredar del tot.