

PASTÍS DE TARONJA I SAFRÀ

Nota: Recepta de Julie Andrieu



<u>mides motllo vidre</u> <u>plum-cake</u> <u>25x10x7=1750 cm3</u>		<u>Ingredients</u>
- 2 i 1/2 per la massa del pastís - 1/2 per suc - 1 per decoració	4	taronges de pell fina (a ser possible ecològiques)
	250 grs	farina fluixa
	130 grs	farina d'ametlla
	400 grs	sucres
	150 ml	oli d'oliva verge extra (si es possible afruitat verd)
	195 grs (3 ous grans)	ous grans
	uns quants brins	safrà
	16 grs	impulsor gasificant (llevat Royal, gasificant litines del Mercadona, bicarbonat sòdic. etc)
	una punta	sal
	30 ml	vi dolç (Opcional: rom, conyac, Calvados,..)
	33 ml	aigua

Preparar unes hores abans el puré de taronja (o millor la nit abans)

- Embolicar el safrà en paper d'alumini i torrar-lo lleugerament en una paella calenta durant 1 minut.
- Rentar bé les taronges i assecar-les.
- Tallar 2 i 1/2 taronges de la massa a quarts sense pelar i passar-les pel pymer fins a obtenir un puré.
 - La 1/2 taronja restant la tapem amb film i la guardem a la nevera (serà pel suc).
- Afegir-hi l'oli d'oliva i la mitat dels brins de safrà
- Tornar a passar el pymer i deixar-ho a la nevera fins l'endemà.
- Passades unes hores (o l'endemà) hi afegim 150 grams de sucre, 15 ml de vi dolç i una punta de sal i tornem a passar el pymer.
- Preescalfar el forn a 160 °C.
- Blanquejar els ous amb 150 grams de sucre
- Afegir el puré de taronja al bol dels ous.
- En un bol a part barrejem la farina, la farina d'ametlla, l'impulsor i la sal.
- Incorporem la barreja de farines al puré i ho remenem amb una espàtula.
- Deixar reposar la massa a la nevera durant unes 5 hores (l'impulsor funciona millor si està ben hidratat).
- Mentrestant prémer la mitja taronja reservada pel suc.
- Posar a bullir el suc de taronja amb 100 grams de sucre, 33 ml d'aigua i l'altra mitat de brins de safrà.
- Tallar una taronja a rodelles molt primes amb la pell.
- Baixar a foc suau, submergir les rodelles de taronja a la barreja
- Deixar coure uns 35-40 minuts a foc molt baix.
- Ho retirem del foc i hi afegim els 15 ml de vi dolç que queden.
- Colar i reservar les rodelles i el suc per separat.

- Folrar el motllo amb paper de forn suficient perquè sobresurti pels laterals llargs i facilitar el desemmotllat aixecant el paper.
- Untar el motllo amb oli i ensucrar. Omplir-lo amb la massa.
- Enfornar a 180°C durant uns 60 minuts.
- Poc abans de treure el pastís del forn tornem a escalfar el xarop.
- Quan traiem el pastís del forn col·locar les rodelles de taronja confitada com a decoració (sense desemmotllar).
- Després hi tirem el xarop calent pel damunt sense desemmotllar.
- Es **IMPORTANT** deixar-lo refredar del tot abans de desemmotllar.