

NOM DEL PASTÍS

FLAO

DISSABTE 21 DE MAIG

JA TENIM L'UNIVERS



Concurs de pastissos

INGREDIENTS

MASSA: 250 gr farina; 1 ou; 1 cda. oli d'oliva; 30 gr llard; 1 rajolí d'anís; ratlladura de 1/2 llimona; 1 grapatet d'anís

1/2 en gra; 30 gr sucre; 1 mica de sal. —

FARCIT: 4 aus; 250 gr sucre; 400 gr formatge fresc (vacca, cabra o ovel·la, segons preferència); menta picada.

ELABORACIÓ

MASSA: barrejar tots els ingredients deixant la farina pel final i així controlar que no quedi massa seca (si fos així es pot afegir una culleradeta d'aigua). Amb ajuda d'un rodet estirar la massa fins cobrir el motllo.

FARCIT: desfer el formatge amb una forquilla i barrejar la resta d'ingredients menys la menta picada que l'afegirem al final només remenant per a que no agafi color verd.

Vesar el farcit al motllo i portar al forn uns 40-50 min a 180° (aprox.)

AUTOR

Carlota i Paula.

A.F.A.

Associació de Famílies
de l'escola L'Univers

NOM DEL PASTÍS

4x4 au CHOCOLAT

DISSABTE 21 DE MAIG

JA TENIM L'UNIVERS



Concurs de pastissos

INGREDIENTS x 6 pax

300 gr farina
3 ous
100 gr ametlla molta
200 gr sucre

200 gr mantega
1 cafe aut
200 gr de xocolata de postres

ELABORACIÓ

- Es separen les clares dels rovells.
 - Es barregen els rovells amb el sucre fins aconseguir una massa blanquinosa.
 - Es fa fondre la mantega i s'incloeu el sucre i rovells barrejats.
 - Després es fa fondre la xocolata i es barreja amb la massa.
 - S'afegeix el cafè.
 - S'afegeix l'ametlla molta i la farina i es barreja.
 - Després es baten les clares fins obtenir un blanc de neu.
 - Es barreja però en aquest cas amb una forquilla.
 - Se baten.
 - Neus triessades i decoracions a l'arribada opcional!
 - Es forneix a 180° 25' (aprox).
- Bon appetit

AUTOR

Gaëlle (Irma 2° Léonard P5)

A.F.A.

Associació de Famílies
de l'escola L'Univers

NOM DEL PASTÍS

PASTÍS DE IOGURT AMB SECRETS

DISSABTE 21 DE MAIG

JA TENIM L'UNIVERS



Concurs de pastissos

INGREDIENTS

3 ous
1 iogurt
1 mesura iogurt d'oli d'oliva
1 perna rallada

2 pell de llimona rallada
1 una estrella d'ous ratllada
2 mesures de iogurt de sucre
1 mesura de iogurt de faïna integral
2 mesures de iogurt de faïna normal
1 petit llevat
1 mel (2 cullerades)

ELABORACIÓ

De fet, barrejar-ho tot amb el següent ordre:

- 1 ou

- sucre

- iogurt

- oli

- pell llimona

- perna rallada

- mel

- faïna tamisada

- llevat

- enfornar durant 30' (aprox) 180°

AUTOR

Gerell (Lina 2º Lèned P5)

A.F.A.

Associació de Famílies
de l'escola L'Univers

NOM DEL PASTÍS

rotolini • NUTELLA

DISSABTE 21 DE MAIG

JA TENIM L'UNIVERS



Concurs de pastissos

INGREDIENTS

Pan Bimbo

Nutella (y dulce de leche)

huevo, leche

mantequilla

azúcar

ELABORACIÓ

- Primero se tiene que hacer el PAN BIMBO muy fino.
 - Se corta en 2 la lonja de PAN BIMBO.
 - Se le pone NUTELLA o dulce de leche encima.
 - Se enrollan.
 - Se baña cada rollito en el huevo batido con un poco de leche.
 - Se ponen los rollitos en la sartén con mantequilla.
 - Después de 3 o 4 minutos por cada lado, se sacan los rollitos y se paran en el azúcar.
- ¡Listo!

AUTOR

Asia Sansone

A.F.A.

Associació de Famílies
de l'escola L'Univers

NOM DEL PASTÍS

Pa de pessic nevat de l'Univers

DISSABTE 21 DE MAIG

JA TENIM L'UNIVERS



Concurs de pastissos

INGREDIENTS

5 ous

250 g de farina de blat

250 g de sucre

Llevat químic tipus Royal

60 ml de llet

40 ml d'oli d'oliva

Ratlladura d'una llimona + 1 cullerda de vainilla + 1

pessic de sal + 150 g de perles de xocolata

Sucre glass per decorar

ELABORACIÓ

Preescalfar el forn a 175 ° C.

Separar les clares dels rovells en dos bols. Afegir al bol de clares la meitat del sucre i un pessic de sal. Batre fins a aconseguir una merenga forta. Reservar.

Afegir al bol de rovells l'altra meitat del sucre, la llet, l'oli, la vainilla i la ratlladura de llimona. Batre i quan escumegi, abocar la farina barrejada amb el llevat i tornar a batre fins a integrar tots els ingredients. Afegir a poc a poc les clares muntades que havíem reservat i les de perles de xocolata.

Folrar un motlle. Abocar la barreja anterior i coure durant aprox. 45 minuts. Posar el pa de pessic a mitja alçada. Transcorreguts els 45 minuts, punxar amb un punxó i si surt sec, ja està fet, però si surt humit cal deixar 5 minuts més. Punxar de nou abans de treure fins a comprovar que el pa de pessic està completament fet.

Per decorar, escampar-hi sucre glass amb l'ajuda d'un colador.

AUTOR

Cesc Fàbregas (Joana 2^{on} - Manel P4)

A.F.A.

Associació de Famílies
de l'escola L'Univers

NOM DEL PASTÍS

TARTA DE MANZANA ^{SIN GLUTEN}

DISSABTE 21 DE MAIG

JA TENIM L'UNIVERS



Concurs de pastissos

INGREDIENTS

6 MANZANAS	4 HUEVOS
1 VASO DE HARINA (SIN GLUTEN)	MANTEQUILLA
1 VASO DE LECHE	PARA EL MOLDE
1 VASO DE AZÚCAR	

ELABORACIÓ

PELAMOS Y QUITAMOS EL CORAZÓN DE 3 MANZANAS
LAS PONEMOS TROCEADAS EN UN BOL GRANDE, AÑADIMOS
LA LECHE LA HARINA LA AZÚCAR Y LOS HUEVOS
TRITURAMOS TODO UNTAMOS UN MOLDE CON
MANTEQUILLA AÑADIMOS LA MEZCLA AL
MOLDE ENHARINADO PELAMOS LAS OTRAS
MANZANAS Y CORTAMOS FINAS Y LAS PONEMOS
ENCIMA DE LA PREPARACIÓN LA METEMOS EN
EL HORNO A 180°C UNOS 45 MINUTOS

AUTOR

MIREIA MARTÍNEZ

A.F.A.

Associació de Famílies
de l'escola L'Univers

NOM DEL PASTÍS

BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES

DISSABTE 21 DE MAIG

JA TENIM L'UNIVERS



Concurs de pastissos

INGREDIENTS

- 6 huevos
- 200gr de mantegulla
- 250gr de chocolate negro
- 250gr. de nueces
- 250gr. de azucar
- 120gr. harina de repostería
- 1 cucharadita de harina
- 1 sobre de levadura

ELABORACIÓ

Trocear el chocolate y ponerlo en un bol junto con la mantegulla. Calentar en el microondas 1 minuto, remover y repetir si no se ha derretido totalmente. En otro bol batir los huevos, después añadimos el azúcar y disolvemos bien. Posteriormente le añadimos la mezcla del microondas (mantegulla + chocolate) y mezclamos bien.

Después añadiremos: la levadura, la harina (tamizada), la vainilla y removemos bien evitando grumos.

Por último añadiremos las nueces mezclándolo todo.

Pintar una bandeja de horno con mantegulla y precalentar el horno a 200°C.

Introducir la mezcla en la bandeja y meter en el horno de 20-30 minutos.

No abrir nunca el horno antes de los 20 minutos.

AUTOR

Maria López

A.F.A.

Associació de Famílies
de l'escola L'Univers

NOM DEL PASTÍS
GÂTEAU DE SAVOÏE .

DISSABTE 21 DE MAIG

JA TENIM L'UNIVERS



Concurs de pastissos

INGREDIENTS

74g MANTEQUILLA 124g clares
82g HARINA
74g AZUCAR en polvo
74g AZUCAR GLACEADO
1. VANILLA.

ELABORACIÓ

- ① Fundir la mantquilla con la vanilla. Dejar enfriar un poco.
- ② Montar las claras en meringue con el azucar en polvo.
- ③ Añadir y mezclar una vez la meringue montada con ~~la~~ mantquilla fundida.
- ④ Pasar al tatami la harina y el azucar glaceado de manera que no hay "grumos". Añadir con la meringue y mezclar con una espátula sin hacer caer la meringue.
- ⑤ Poner / pintar con un pincel el molde de mantquilla fundida y echar azucar de manera que tapiza todo el molde. Una vez hecho, echar la masa adentro y poner al horno 130° - 150° - 20min. (depende del horno!). Desmontar cuando sale del horno
vigilar... enseguida

AUTOR

Caroline Cros

A.F.A.

Associació de Famílies
de l'escola L'Univers

NOM DEL PASTÍS

PASTÍS DE FORMATGE

DISSABTE 21 DE MAIG

JA TENIM L'UNIVERS



Concurs de pastissos

INGREDIENTS

600 gr. mató	1/4 kg de sucre
Tres ous	grapat de pauses
Un got de llet	150 gr de mantega
Una cullerada Naizena	1 paquet galetes maria
	Nelumatada fruites del bosc

ELABORACIÓ

- ① Desfer la mantega, mentrestant desfer les galetes maria. Barrejar la mantega + les galetes trinxades
- ② Posar les pauses en remull (pot ser aigua o licor)
- ③ En un bol posar el sucre, ous i batre
- ④ Afegir en el mateix bol el formatge i es barreja tot.
- ⑤ Posar les galetes amb mantega a la base del motlle i posteriorment la barreja d'ous, sucre formatge... Tisar les pautes per damunt.
- ⑥ Escalfar el forn durant 5 minuts abans de posar el pastís.
- ⑦ Posar al forn i deixar-lo a 175°-185° fins que quedi daurada (45 minuts aprox).

AUTOR

ROSER SALVADOR (NIQUEL 1r)

A.F.A.

Associació de Famílies
de l'escola L'Univers

NOM DEL PASTÍS

SÚPER XOCO

DISSABTE 21 DE MAIG

JA TENIM L'UNIVERS



Concurs de pastissos

INGREDIENTS

6 OUS
125g FARINA
200g SUCRE
1 LLEVAT (SOBRE)

1 "CHORRITO" COGNAC O RON
250 GR. XOCOLATA (TAULETES-2)
250 GR. MANTEGA

ELABORACIÓ

ES FONDEIX LA MANTEGA AMB LA XOCOLATA.
LA CLARA DELS OUS ES PUJA A "PUNT DE NEU"
S'AFEGEIXEN ELS INGREDIENTS A LA XOCOLATA FOSA, PER ÚLTIM LES CLARES A PUNT DE NEU.
ES VERTEIX TOT EN UN ROTLLE (MILLOR DELS DESMONTABLES)
I ES POSA A FORN 180°
UNS 15 MINUTS.

AUTOR

NINA GONZÁLEZ
mare del LUCA i TED
ROSANGINI

A.F.A.

Associació de Famílies
de l'escola L'Univers

NOM DEL PASTÍS

~ PAN DE PLÁTANO ~

DISSABTE 21 DE MAIG

JA TENIM L'UNIVERS



Concurs de pastissos

INGREDIENTS

225 gr HARINA

225 gr AZÚCAR

100 gr MANTEQUILLA T^A AMBIENT

125 gr COMPOSTA MANZANA

1 PIZCA DE SAL

75 gr NUECES PICADAS

4 PLÁTANOS MADUROS

4 HUEVOS GRANDES

1/2 CUCH. BICARBONATO SÓDICO

1 CUCHARADITA EXTRACTO VAINILLA

1 CUCHARADITA RALLADURA LIMÓN

1 CUCHARADITA LEVADURA ROYAL

125 gr LECHE ENTERA

ELABORACIÓ

PRECALENTAR HORNO 180°. ENGRASAR MOLDE.

- PICAR LAS NUECES. MEZCLAR LA HARINA, EL BICARBONATO, LA LEVADURA Y LA SAL. TAMIZAR. RESERVAR.
- TRITURAR LOS PLÁTANOS DEJANDO TROZOS, MEZCLAR CON LA LECHE Y EL AZÚCAR HASTA OBTENER UN PURÉ.
- MEZCLAR LA MANTEQUILLA A T^A AMBIENTE, LA COMPOSTA DE MANZANA Y EL EXTRACTO DE VAINILLA HASTA QUE LA MEZCLA QUEDE CREMOSA. AÑADIR LOS HUEVOS 1 a 1.
- AÑADIR LA MEZCLA DE LOS INGREDIENTES SEÑOS. BATIR.
- INCORPORAR A LA CREMA EL PURÉ DE PLÁTANO, REMOVIENDO SUAVEMENTE.
- VERTER LA MEZCLA EN EL MOLDE. AÑADIR LAS NUECES Y REPARTIR SUAVEMENTE.
- INTRODUCIR EN EL HORNO 40-45"

AUTOR

JAVIER RUIZ VÁSQUEZ

A.F.A.

Associació de Famílies
de l'escola L'Univers

NOM DEL PASTÍS
PASTÍS DE FORMATGE

DISSABTE 21 DE MAIG

JA TENIM L'UNIVERS



Concurs de pastissos

INGREDIENTS

Base:

100grs de galetes
40grs sucre
70grs mantega
una mica canyella en pols

Crema de formatge:

2 ous
200grs formatge philadelphia o similar
80grs sucre
1 culleradeta maizena
130grs nata líquida
una mica de suc de llimona (opcional)

ELABORACIÓ

Triturar les galetes amb la ma i barrejar-les amb la mantega, el sucre i la canyella. Amb aquesta barreja forrar el fons del motlle.

En un bol batre els rovell dels ous amb el sucre, la sal, la maizena i el formatge fins a formar una massa llisa. Aleshores barrejar la nata i el suc de llimona fins que quedi una massa fina.

A aquesta barreja se li afegeixen les clares a punt de neu i un cop ben barrejat s'aboca dins del motlle sobre la base de galeta ja col·locada abans i es posa al forn a 150° durant 1 hora aproximadament.

AUTOR

Otilia Cases - Mare P3

A.F.A.

Associació de Famílies
de l'escola L'Univers

NOM DEL PASTÍS

TARTA DE FRUTAS SIN GLUTEN

DISSABTE 21 DE MAIG

JA TENIM L'UNIVERS



Concurs de pastissos

INGREDIENTS

1 YOGUR 1 VASO DE ACEITE
4 HUEVOS 3 VASO DE AZÚCAR
1 SOBRE DE LEVADURA (SIN GLUTEN)
4 VASOS DE YOGUR (HARINA SIN GLUTEN)

ELABORACIÓ

PONEMOS EL HORNO A 180°C PARA QUE VAYA LOGIENDO TEMPERATURA. EN EL VASO DE LA BATIDORA VAMOS A IR PONIENDO TODOS LOS INGREDIENTES Y BATIMOS BIEN. VERTER LA MASA EN UN MOLDE Y HORNEAR 35 MINUTOS.

CREMA PASTELERA: 100g AZÚCAR
(THERMOMIX)
500g LECHE
40g MAICENA
3 HUEVOS
1 CUCHARADITA DE ESENCIA
DE VAINILLA

PONER LA CREMA EN EL BIZCOCHO Y
DECORAR CON FRUTA

AUTOR

MIREIA MARTÍNEZ

A.F.A.
Associació de Famílies
de l'escola L'Univers