

## La Recepta

### Bretona amb aspíc de fruites

Recepta per a 4 persones

#### Ingredients

**Pasta brisa bretona:** 2 rovells d'ou, 140 g de sucre, 150 g de mantega, 4 g de sal, 200 g de farina, 20 g de llevat, 4 motlles rodons de silicona *lékué* de 4 cm de diàmetre per 5 cm d'alçada.

**Aspíc de fruites:** 300 g de pinya, 300 g de taronja, 500 ml d'aigua, 14 g de fulles de gelatina, 70 g de sucre.

**Avellanes garrapinyades:** 100 g d'avellanes torrades sense pell, 25 g de sucre, 20 g de mantega.

**Menta i groselles**

#### Elaboració

**Pasta brisa bretona:** Deixem la mantega a temperatura ambient fins que tingui la consistència d'una pomada. Agafem un bol, hi posem els rovells i el sucre, i ho remenem tot bé amb l'ajut d'una espàtula. Afegim a poc a poc la mantega i la sal. Finalment incorporem la farina i el llevat i ho barregem tot. Reservem la pasta. Després l'estirem i tallem discs de 4 cm d'amplada per 0,5 cm d'alçada i els col·loquem dins dels motlles. Deixem les *bretones* al forn calent a 180° C, fins que estiguin ben daurades.

**Aspíc de fruites:** Pelem la pinya i la tallem en daus petits d'un centímetre quadrat aproximadament, evitant la part del cor, que és més dura. La reservem. Tot seguit pelem les taronges i en traiem els grills amb cura d'agafar la part blanca. Els reservem. Posem l'aigua en un pot, hi afegim la gelatina i el

sucre i ho escalfem fins que arribi a bullir.

Als motlles i sobre la pasta cuita de les *bretones*,

posem els dauets de pinya i els grills

de taronja, alternant acuradament les fruites. Les banyem amb la gelatina calenta, vigilant que l'*aspíc* quedi el més uniforme possible. El deixem refredar i el reservem.

**Avellanes garrapinyades:** En un pot antiadherent posem a coure el sucre i les avellanes torrades sense pell. Quan estiguin garrapinyades, les apartem del foc, hi afegim la mantega, i les remenem amb una espàtula perquè no quedin enganxades. Les estirem sobre un paper de forn i les deixem refredar.

#### Muntatge

Retirem els *aspics* dels motlles amb cura perquè no es trenqui la pasta ni la gelatina amb les fruites. Els repartim en quatre plats de postres i guarnim cada plat amb avellanes garrapinyades, unes petites fulles de menta i un penjoll de grosella.

Podem acompanyar les postres amb un *coulis* de nabius o una salsa de taronja amb Grand Marnier, procurant que les salses no potenciïn massa el sabor àcid de la pinya i la taronja de l'*aspíc*. ■

