



**Receptes**  
**amb torrons**

núm.—05

# Tapa la carrasqueta

Guanyadora de la ruta “Tapejant amb torró de Xixona any 2019”

## Ingredients

- 150 g de mousse d'ànec
- 125 g de torró de Xixona
- 125 g d'aigua
- 2 culleradetes de brandi
- 3 fulls de gelatina no gaire grans
- 2 talls de pa de llavors
- Rúcula
- Granet d'ametlla Marcona torrat
- Mermelada de tomàquet
- Iogurt

 Una recepta original de  
**Amèlia i Ema Ripoll Torregrosa**

## Preparació

1. Posem els 3 fulls de gelatina dins d'un recipient amb aigua per hidratar-los.
2. En un cassó aboquem els 125 g d'aigua i escalfem l'aigua fins a uns 30°
3. Seguidament, a l'aigua tèbia hi desfem el mousse d'ànec.
4. Trossegem el torró de Xixona perquè es barregi més fàcilment amb el mousse d'ànec.
5. Es posa tot al cassó i es remena fins que quedi homogeni.
6. Mentre es va remenant s'hi afegeixen el brandi i els fulls de gelatina perquè el mousse qualli.
7. A continuació passem tota la barreja per la batidora perquè no hi quedi cap grumoll.

8. Aboquem tot el mousse en un recipient perquè quedi amb forma de barreta de torró i el deixem reposar a la nevera cinc hores.
9. Una vegada tenim el mousse muntem la tapa.
10. Agafem els dos talls de pa de llavors, i en una part posem la mermelada de tomàquet i hi afegim la rúcula a sobre.
11. Tallem el tros del mousse de torró i el posem sobre la rúcula, i tapem amb l'altre tall de pa de llavors.
12. Per acabar, decorem la part superior de la segona tapa de pa amb el iogurt, a manera de merenga, i per sobre hi posem el granet d'ametlla Marcona torrada. I ja estaria llesta la “tapa la carrasqueta”!

**XICS** TORRONERS  
CATALANS

Més informació sobre les receptes:  
[xicstorroners.cat](http://xicstorroners.cat)



[@xicstorroners](https://www.instagram.com/xicstorroners)



# Receptes amb tortons

num. — 06

# Pastís de formatge i torró d'Alacant

Recepta de pastís per a 6 persones amb un motllo per a forn de 18 cm

Receptes  
amb torróns  
Núm.—06

## BASE DE GALETA



### Ingredients

100 g Galetes salades tipus Tucs  
90 g Mantega  
50 g Sucre moreno  
25 g Farina



### Procediment

1. Tritureu les galetes fins a aconseguir una farina fina que barrejareu amb la resta d'ingredients fins a obtenir la massa
2. Estireu la massa sobre el motllo prèviament revestit de paper de forn
3. Feu la precocció durant 10 minuts a 180°C

## PASTÍS DE FORMATGE

### Ingredients

250 g Formatge crema  
100 g Torró d'Alacant  
30 g Sucre  
1 Ou  
1 Rovell  
125 g Nata

### Procediment

1. Tritureu el torró amb un robot de cuina fins a aconseguir una farina fina
2. Afegiu-hi la resta d'ingredients i continueu triturant fins a obtenir una crema uniforme
3. Poseu la barreja dins del motllo on hem cuit la galeta a 180°C

## TOFFEE SALAT

### Ingredients

70 g Sucre  
100 g Nata 35% M.G.  
30 g Mel  
3 g Sal fina

### Procediment

1. Feu que la nata amb la mel arrenqui el bull, saleu i separeu
2. Poseu el sucre en una olleta i feu-ne caramel, i quan tingui un color torrat afegiu-hi la barreja de la nata en calent
3. Feu bullir el mínim fins a aconseguir una textura bona

**XICS** TORRONERS  
CATALANS

Més informació sobre les receptes:  
[xicstorróners.cat](http://xicstorróners.cat)



@xicstorróners