



bernardi

EAS TER

BAKER

I Love

MISS
BAKER®



FRITTELLE QUARESIMALI

BREVE STORIA

La tradizione cattolica identifica con la Quaresima quel periodo di quaranta giorni dedicato alla penitenza e alla preghiera in preparazione alla Pasqua. Affinché i credenti potessero superare questa fase di digiuno e rinuncia con un po' più di leggerezza, la pasticceria popolare catalana creò questi caratteristici dolci zuccherini e rotondi fatti con farina di grano, latte, zucchero, uova e lievito. Sono le cosiddette "Frittelle Quaresimali", dolci che nelle settimane di quaresima si possono frequentemente trovare in molte panetterie e pasticcerie catalane.



20
FRITTELLE



FRITTO



1H 30'



MEDIA
DIFFICOLTÀ

IMPORTANTE

Nella frittura ricordati di utilizzare una sola tipologia di olio che sia quello di oliva o quello di semi. Questo vi aiuterà a non modificare il sapore delle frittelle.

INGREDIENTI

- 500 g Farina Nova (Molino Quaglia)
- 100 g Tuorli d'uovo
- 220 g Latte intero
- 70 g Zucchero
- 70 g Burro freddo
- 10 g Sale
- 10 g Anice (Anice verde in grani)
- 55 g Lievito fresco
- Scorza di due limoni
- 1 cucchiaio cannella

PROCEDIMENTO

STEP 1

Iniziate mettendo nella vasca della vostra [Miss Baker®](#) farina, anice, cannella, scorza, sale e zucchero, i tuorli e due terzi del latte totale, cominciando poi ad impastare a velocità medio-bassa. Continuate ad impastare per 10 minuti, aggiungendo a poco a poco il resto del latte a filo, fino alla formazione della maglia glutinica e all'ottenimento di una massa elastica.

STEP 3

A questo punto, spolverate (con parsimonia) il piano di lavoro con della farina e dividete l'impasto in due parti, formando due rulli. Da questi due rulli ricavate delle palline di pasta da circa 28 g l'una.

Dopo aver rivestito un vassoio con della pellicola trasparente e unto quest'ultima con dell'olio, prendete una pallina alla volta e posizionarla sul vassoio, lasciando dello spazio tra l'una e l'altra, visto che poi si gonfieranno. Lasciatele lievitare, avvolte nella pellicola trasparente, per 45 minuti a una temperatura di 28°C circa.

STEP 4

Mettete poi a scaldare dell'olio d'oliva o di girasole in un tegame e, quando l'olio raggiungerà i 160°C, buttateci dentro a friggere le palline, ricordandovi di farci un foro al centro giusto un momento prima di metterle nell'olio. Non abbiate fretta di farci il forellino: se fatto troppo presto la frittella si gonfierà e sembrerà uva passa! Friggetele da entrambi i lati fino a raggiungere la doratura. Disponete poi le frittelle sopra a della carta assorbente per eliminare l'eccesso di olio e innaffiarle con un bel po' di liquore all'anice (anice del Mono). Non dimenticate di passarle nello zucchero finché sono ancora calde.

ESTER ROELAS

SU DI ESTER

Ho iniziato a studiare ristorazione presso l'istituto alberghiero Hofmann di Barcellona (H-13) all'età di 16 anni, anche se la pasticceria è sempre stata molto presente nella mia vita. Sono infatti cresciuta aiutando mio zio nella sua pasticceria a Coll de Nargó, Lleida (Pâtisserie Forn Reig).

Ho lavorato dieci anni come cuoca fino a quando, nell'ultimo ristorante in cui ho lavorato (Ristorante Lluçanés, 1 stella Michelin), mi sono ritrovata addetta ai dolci, motivo per cui mi sono iscritta nuovamente all'istituto Hofmann, questa volta per studiare pasticceria. Quando ho finito gli studi, ho lavorato nella Pasticceria Hofmann per altri tre anni.

Nel 2017 sono andata a Madrid per lavorare come insegnante di pasticceria presso The Pâtissier e I+D di Moulin Chocolat, mentre nel 2018 sono tornata a Barcellona come insegnante di pasticceria presso l'istituto alberghiero Hofmann. Nel periodo 2019-2020 ho invece lavorato come insegnante e responsabile workshop presso L'Atelier di Barcellona.

Adoro insegnare ed il mio sito web, i miei corsi e masterclass vogliono essere un luogo dove apprendere e condividere tutto ciò che imparo ogni giorno.





ESTER ROELAS

PASTELERÍA ONLINE

RIFERIMENTI

INSTAGRAM



@ester.roelas

CORSI



www.esterroelas.com/courses/

MASTERCLASS



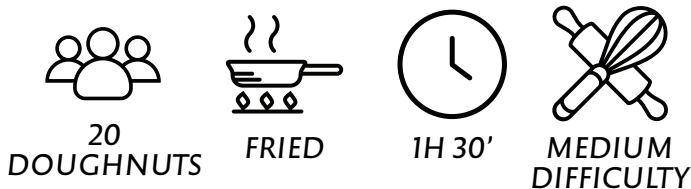
www.esterroelas.com/masterclasses/



LENTEN YEAST DOUGHNUTS

SHORT STORY

The Catholic tradition identifies in Lent that period of forty days devoted to penance and prayer in preparation for Easter. In order for believers to overcome this stage of fasting and renouncement with a little more lightness, the popular Catalan pastry created these characteristic sugary and round sweets made with wheat flour, milk, sugar, eggs and yeast. These are the so-called "Lenten Doughnuts", sweets that during the Lent weeks can be frequently found in many Catalan bakeries and pastry shops.



IMPORTANT

When frying, remember to use only one type of oil, be it olive oil or seed oil. This will help you not to change the flavor of the doughnuts.

INGREDIENTS

500 g Flour "Nova" (Molino Quaglia)
100 g Egg yolks
220 g Whole milk
70 g Sugar
70 g Cold unsalted butter
10 g Salt
10 g Anise (Anise verde in grani)
55 g Fresh yeast
Zest of two lemons
1 teaspoon cinnamon

DIRECTIONS

STEP 1

Start by putting flour, anise, cinnamon, zest, salt and sugar, the egg yolks and two thirds of the total milk in the bowl of your [Miss Baker®](#) Mixer then start kneading at medium-low speed.

Continue to knead for 10 minutes, gradually adding the rest of the milk little by little, until the gluten network is formed and an elastic mass is obtained.

STEP 3

At this point, sprinkle (sparingly) the work surface with flour and divide the dough into two parts, forming two rollers. Cut these two rollers into round balls of about 28 g each.

After covering a tray with cling film and greasing it with some oil, take one ball at a time and place it on the tray, leaving some space between them, as they will then swell.

Let them rise, wrapped in cling film, for 45 minutes at a temperature of around 28°C.

STEP 4

Then heat some olive or sunflower oil (so as not to change the flavor of the doughnuts) in a pan and, when the oil reaches the temperature of 160°C, fry the balls into it, remembering to make a hole in the right center just a moment before putting them in the oil. Do not rush to make the hole: if done too soon the doughnuts will deflate and look like raisins! Fry them on both sides until they become golden brown. Then place the doughnuts on absorbent paper to remove excess oil and water them with a lot of aniseed liqueur (Anis del Mono). Don't forget to dip them in sugar while they are still hot.

ESTER ROELAS

ABOUT ESTER

At the age of 16 I started studying catering at the Hofmann Hotel Institute in Barcelona (H-13), although pastry has always been very present in my life. I grew up helping my uncle in his pastry shop in Coll de Nargó, Lleida (Patisserie Forn Reig).

I spent ten years as a cook until, in the last restaurant I worked in (Ristorante Lluçanés - 1 Michelin star) they put me on desserts, which is why I enrolled in Hofmann again, this time to study pastry. When I finished my studies, I worked at the Hofmann pastry shop for another three years.

In 2017 I went to Madrid to work as a pastry teacher at The Patisserie and at I + D by Moulin Chocolat, while in 2018 I returned to Barcelona as a pastry teacher at the Hofmann Hotel Institute.

During 2019-2020 I worked as a teacher and workshop manager at Atelier in Barcelona.

I love teaching and my website, my courses and masterclasses want to be a place to share everything I learn every day..





ESTER ROELAS

PASTELERÍA ONLINE

REFERENCIAS

INSTAGRAM



@ester.roelas

COURSES



www.esterroelas.com/courses/

MASTERCLASS



www.esterroelas.com/masterclasses/

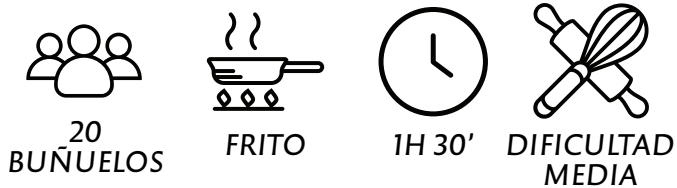


BUÑUELOS DE CUARESMA



CUENTO

La tradición católica identifica con la Cuaresma ese período de cuarenta días consagrado a la penitencia y a la oración como preparación para la Pascua. Para que los creyentes superasen esa fase de ayuno y sacrificios con un poco más de ligereza, la popular pastelería catalana creó estos característicos pasteles redondos y azucarados hechos de harina de trigo, leche, azúcar, huevos y levadura. Esos son los llamados “buñuelos de cuaresma”, son pasteles que durante las semanas de la Cuaresma se pueden encontrar a menudo en muchas panaderías y pastelerías catalanas.



IMPORTANTE

Al freír, recuerde usar solo un tipo de aceite, ya sea aceite de oliva o aceite de semilla. Esto te ayudará a no cambiar el sabor de los panqueques.

INGREDIENTES

- 500 g Harina “Nova” (Molino Quaglia)
- 100 g Yemas de huevo
- 220 g Leche entera
- 70 g Azúcar
- 70 g Mantequilla fría
- 10 g Sal
- 10 g Matalahúga (anis verde en grano)
- 55 g Levadura fresca
- La **randulla** de dos limones
- 1 **cucharadita** de canela

DIRECTIONS

STEP 1

En el cuenco de la [Miss Baker®](#), ponemos la harina, la matalahúga, la canela y la ralladura, la sal, el azúcar, la levadura, las yemas y dos tercios de la leche, empezamos a amasar, a velocidad media-baja. Vamos agregando poco a poco y en forma de hilo, el resto de leche, amasaremos durante unos 10 minutos, hasta que se desarrolle el gluten y tengamos una masa elástica.

STEP 3

Espolvoreamos con harina la mesa de trabajo (ligeramente...), dividimos la masa en dos y formamos dos rulos, de estos dos rulos iremos cortando porciones de 28gr de masa.

Forramos una bandeja con papel film y lo engrasamos con aceite, a continuación, boleamos cada porción de masa y la vamos poniendo encima de la bandeja, dejando separación entre bolita y bolita, ya que luego crecen. Las dejamos fermentar, tapadas con papel film, a unos 28°C, unos 45 minutos.

STEP 4

Ponemos a calentar una cazuela con aceite de oliva suave o girasol (para que no aporte sabor al buñuelo), cuando llegue a los 160°C, empezaremos a freír los buñuelos que, justo en el momento de meterlos en el aceite, les haremos un agujero en el centro, es importante hacer el agujero al mismo momento de poner el buñuelo en el aceite, si los hacemos antes, el buñuelo se bajará y quedará como una pasa.

Freímos por las dos caras hasta que estén doraditos, los retiramos encima de papel de cocina, para que absorba el exceso de aceite y los regamos con un buen chorro de licor de anís (anís del Mono)

Los rebozamos en azúcar mientras aun estén calientes.

ESTER ROELAS

SOBRE ESTER

A los 16 años empecé a estudiar hostelería en la Escuela de Hostelería Hofmann de Barcelona (H-13). La Pastelería siempre había estado muy presente en mi vida, he crecido ayudando en la pastelería de mis tíos en Coll de Nargó, Lleida (Patisserie Forn Reig).

Pasé diez años como cocinera hasta que en el último restaurante donde trabajé (Restaurant Lluçanés, 1 estrella Michelin), me pusieron en la partida de postres, así que me apunté otra vez a la Hofmann, esta vez para estudiar pastelería. Cuando acabé mis estudios, me quedé trabajando en Pastelería Hofmann tres años más.

En el 2017 fui a Madrid, a trabajar como profesora de pastelería en The Patisserie y en el I+D de Moulin Chocolat. En 2018 volví a Barcelona como profesora de Pastelería en la Escuela de Hostelería Hofmann.

Durante el 2019-2020 trabajé como profesora y jefa de obrador en L'Atelier de Barcelona.

Me encanta enseñar, así que esta web pretende ser un lugar donde aprender y compartir todo lo que voy aprendiendo día a día.





ESTER ROELAS

PASTELERÍA ONLINE

REFERENCIAS

INSTAGRAM



@ester.roelas

CURSOS



www.esterroelas.com/courses/

MASTERCLASSES



www.esterroelas.com/masterclasses/