



Fem un tortell de Reis

Unint creativitat i tradició

Breu definició:

Taller de cuina on farem un tortell de reis.

Participants:

Petits grups per a cada tortell, a partir de 7 anys.

Espai:

Interior, amb una taula llarga o diverses taules.

Material:

- Els ingredients especificats en la recepta, estris de cuina i forn.

Temps aproximat:

Es pot fer en dues tardes amb la cocció inclosa

Objectius:

- Treballar la creativitat.
- Conèixer la tradició del tortell de Reis.
- Preparar-se per la celebració del Nadal.

Introducció

Abans d'acabar l'esplai a finals de desembre, una activitat atractiva per als infants pot ser elaborar un tortell de Reis com el que podran tastar pocs dies després durant les vacances nadalenques.

Desenvolupament

Primer de tot, prepararem una taula ben llarga amb tots els ingredients que els infants hauran d'utilitzar per a cada tortell que facin. Poden formar grups per tal de fer més d'un tortell i poder tenir les mans ocupades en tot moment.

Primer pas: el briox

Ingredients necessaris:

- 400 g de farina
- 150 g de mantega
- 3 ous
- 100 cc de llet
- 20 g de llevat
- Un xic de sal
- 50 g de sucre

Com ho fem...

Desfem el llevat amb la llet tèbia i el barregem amb la farina. Deixem reposar la mescla amb un drap de cuina a uns 22° fins que se'n dobli el volum. Fem un cercle amb la resta de farina i hi posem dins els ous batuts i una mica de sal. Treballem la pasta amb les mans i hi anem afegint la mantega tova però no fosa. Després ja hi podem afegir la pasta que havíem deixat reposant i ho tornem a treballar tot perquè les dues masses quedin barrejades. Aleshores, comencem a treballar la massa resultant pujant-la cap a dalt fins que no s'enganxi a les mans.

Segon pas: el massapà

Ingredients necessaris:

- 200 g d'ametlles mòltes
- 200 g de sucre
- Mitja clara d'ou

Com ho fem...

Posarem els ingredients en un bol i els barrejarem fins que aconseguim una pasta compacta i lligada. A continuació, la deixarem entre 12 i 24 hores a la nevera per poder obtenir un millor resultat.

3r pas: el tortell

Ingredients necessaris per decorar:

- 50 g de cireres confitades
- 1 tros de taronja i un altre de meló confitats
- 1 ou per pintar
- 1 seca
- 1 figura de rei per posar-la dins el tortell
- 1 corona de rei per posar-la sobre el tortell

Com ho fem...

En primer lloc, estirem la pasta del briox fins que tingui forma de rectangle. En una banda, hi posem el massapà, que ha de tenir forma de cilindre, al qual afegirem la seca i la figura de rei. Enrotlarem la pasta fent moviments endavant i endarrere amb les mans i després n'unirem ambdues puntes.

Ara només manca deixar descansar el tortell tapat perquè n'augmenti el volum. Després el pintarem amb l'ou batut i hi posarem la fruita confitada. Quan estigui cuit, hi afegirem la corona de rei.



Foto: PRosa y Dani (Creative Commons)