

# «Panellets» 2014

Receta en: <http://www.atresquartsdequinze.net/?p=3872>

Fecha de publicación: 07/01/2015

**Raciones:** 53 «panellets» pequeños (aprox.)

**Preparación:** 3 h (total)

**Cocción:** 6-7 min (por horneada)

## Ingredientes

### Para los «panellets» de piñón:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	375 gr		de mazapán para «panellets» (*1)
	200 gr		de piñones del país (*2)
1	20 gr		yema de huevo (L)
	20 gr		de almíbar a partes iguales
1	60 gr		huevo (L) batido para pintar
			almíbar a partes iguales (la cantidad necesaria)

### Para los «panellets» de «membrillo» de manzana y vainilla:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	270 gr		de mazapán para «panellets»
1 punta de cuchillo			de vainilla en polvo
2 tiras			de «membrillo» de manzana (de 1 x 1 x 14cm)
			sucres glas/impalpable (la cantidad necesaria)

### Para los «panellets» de limón:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	75 gr		de azúcar blanco granulado (*3)
2 gotas generosas			de colorante alimentario amarillo
1/2			limón (la piel)
	270 gr		de mazapán para «panellets»
	20 gr		de piel de limón confitada cortada a dados muy pequeños
1/2			limón (la ralladura)

## Preparación (un día antes)

### Elaboraciones previas:

- (\*1) Preparar el mazapán según el procedimiento descrito en la [receta de «panellets» del 2013](#).
- (\*2) Preparar un almíbar con el mismo peso de agua y de azúcar (por ejemplo, 50 y 50 gr). Llevar a hervir, sacarlo del fuego y dejarlo enfriar.
- Mezclar la yema con 20 gr de almíbar. Poner los piñones en un bol pequeño y mezclar-los con esta preparación. Reservarlo en el frigorífico tapado con film transparente. (Este proceso se lleva a cabo para que en el momento de formar los «panellets», los piñones queden bien pegados.)

4. (\*3) Poner el azúcar en un tupper pequeño, añadir las dos gotas de colorante amarillo, tapar y sacudir bien para distribuir uniformemente el colorante. Acabar de deshacer los grumos de color con los dedos para que el azúcar tenga una tonalidad pareja.
5. Añadir la media piel de limón entera (sin la parte blanca), volver a tapar y sacudir bien otra vez para que el azúcar se aromatice bien. Dejar en reposo durante toda una noche.

## Preparación (el mismo día de elaboración de los «panellets»)

### Para los «panellets» de piñones:

1. Calentar el horno (con calor arriba y abajo) a 225 °C.
2. Sacar una parte del mazapán de la nevera (375 gr) y dejarla templar un ratito.
3. Dividir la masa en cinco partes iguales de 75 gr, formar un cilindro con cada parte (de unos tres centímetros de diámetro) y cortar cada cilindro en cinco piezas. Saldrán 25 porciones pequeñas de 15 gramos cada una. Si es necesario, se puede enharinar un poco la superficie de trabajo con azúcar lustre/impalpable para que la masa no se pegue.
4. Con las manos, dar forma de bola a cada pieza. Sacar los piñones del frigorífico. Una detrás de otra, pasar las bolas por el preparado de piñones. (A pesar de que la mezcla de yema con almíbar ayuda a pegar los piñones, es una tarea laboriosa: hay que hacer un poco de presión para intentar que queden bien pegados y no se caigan al pintar los «panellets».)
5. Poner los «panellets» en una bandeja con papel de horno y pintarlos con huevo batido.
6. Hornear los «panellets» durante 6 1/2 minutos. No hace falta que se cuezan. Sólo deben secarse un poco y tostarse ligeramente por el exterior. Si se dejan demasiado rato, el mazapán se puede deshacer o pueden secarse demasiado por dentro.
7. Si se prefiere que tengan un aspecto brillante, al sacarlos del horno, pintarlos un poco con el almíbar sobrante.

### Para los «panellets» de «membrillo» de manzana y vainilla:

1. Sacar una parte del mazapán de la nevera (270 gr), añadir la vainilla en polvo al mazapán y mezclar bien. Dividir la masa en dos y reservar la que no se utilice.
2. Cortar dos tiras de «membrillo de manzana» de 1 × 1 × 14 cm.
3. Formar un rectángulo de mazapán de aproximadamente 14 × 7 cm. Poner encima la tira de membrillo a lo largo y enrollarlo. Procurar que la unión quede regular. Dejar reposar unos minutos este rollo en la nevera envuelto en film transparente para que adquiera consistencia.
4. Repetir las operaciones 3-4 con el mazapán reservado.
5. Poner azúcar lustre/impalpable en un plato grande, sacar los rollitos del frigorífico y rebozarlos con el azúcar. Con los dedos o un pincel de cocina, retirar el azúcar sobrante.
6. Cortar cada rollo en 7 porciones de 2 cm. Poner los «panellets» en una bandeja con papel de horno.
7. Hornear los «panellets» a 225 °C entre 6 y 7 minutos (con el horno precalentado). Sólo deben secarse un poco y tostarse ligeramente por el exterior. Si se dejan más, el azúcar que los recubre se caramelizará.
8. Después de la cocción, sacarlos y dejarlos enfriar un poco encima de la bandeja. Si no, con la manipulación se pueden aplastar. Seguidamente ponerlos en una rejilla para que acaben de perder temperatura.

### Para los «panellets» de limón:

1. Sacar una parte del mazapán de la nevera (270 gr) y dejarla templar un ratito. En un bol pequeño mezclarlo con la ralladura de la otra mitad de limón y la piel de limón confitada.
2. Dividir la masa en porciones pequeñas de unos 20 gramos cada una. Saldrán unas 14 o 15. Con las manos, dar forma de bola a cada pieza.
3. Sacar la piel de limón del azúcar teñido y aromatizado el día anterior y, con las puntas de los dedos, deshacer los grumos que se hayan formado durante la noche a causa de la humedad del limón. Pasar las bolas por el azúcar y rebozarlas bien. Poner los «panellets» en una bandeja con papel de horno.
4. Hornear los «panellets» a 225 ° entre 6 y 7 minutos (con el horno precalentado). Sólo deben secarse un poco y tostarse ligeramente por el exterior. Si se dejan más, el azúcar que los recubre se caramelizará.
5. Después de la cocción, sacarlos y dejarlos enfriar un poco encima de la bandeja. Si no, con la manipulación se pueden aplastar. Seguidamente ponerlos en una rejilla para que acaben de perder temperatura.

