

## «Panellets» (de mazapán «cocido»)

Receta en: <http://www.atresquartsdequinze.net/?p=1880>

Fecha de publicación: 01/11/2013

**Raciones:** 55-60 «panellets» pequeños (aprox.)

**Preparación:** 3 h (total)

**Cocción:** 20 min (total)

### Ingredientes

#### Para el mazapán:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	500 gr		de harina de almendra (preferiblemente Marcona)
	350 gr		de azúcar blanco
	100 ml		de agua mineral
1	40 gr		clara de huevo

#### Para los «panellets» de piñones:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	375 gr		de mazapán para «panellets»
	200 gr		de piñones
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 café:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	180 gr		de mazapán para «panellets»
	2 gr		de café soluble
		1 cucharadita de café	de agua
			azúcar lustre/impalpable (la cantidad necesaria)

#### Para los panellets de nueces y canela:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	180 gr		de mazapán para «panellets»
	20 gr		de nueces
		1 cucharadita de café	de canela molida
			azúcar granulado (la cantidad necesaria)
10			mitades de nuez (opcional)

#### Para los «panellets» de mermelada de tomate:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	180 gr		de mazapán para «panellets»
	20 + 20 gr		de mermelada de tomate
			azúcar lustre/impalpable (la cantidad necesaria)

## Preparación

### Para el mazapán (un día antes):

1. Pesar y preparar todos los ingredientes.
2. Poner el azúcar y el agua al fugeo en una olla mediana. Dejar que el azúcar se disuelva y empiece a hervir. Hay que conseguir un almíbar a 104 °C.
3. Añadir la harina de almendra de golpe y mezclar la masa en el fuego entre 2 y 5 minutos. (La mayor parte de las recetas dicen que, pasado este tiempo, el mazapán se despegaba de la olla. En realidad hay que dejar que pierda un poco de humedad sin que la masa se seque, pero el mazapán sigue teniendo una textura bastante pegajosa.)
4. Bolcar el mazapán en un recipiente plano y taparlo «a piel» con film transparente. Dejarlo enfriar completamente. Cuando esté frío, la masa quedará muy densa.
5. Añadir la clara de huevo ligeramente batida (sólo para que no tenga grumos) e incorporarla bien. Hacer un bloque rectangular con la masa, envolverla de vuelta con film transparente y reservarla en el frigorífico un mínimo de dos horas (o una noche entera).

### Para los «panellets» de piñones:

1. Calentar el horno (con calor arriba y abajo) a 250 °C.
2. El día antes de elaborar los «panellets» 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.
3. 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. Sacar una parte del mazapán de la nevera (375 gr) y dejarla templar un ratito.
5. 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.
6. 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 y, con las manos, hacer un poco de presión para procurar que queden bien pegados.
7. Poner los «panellets» en una bandeja con papel de horno y pintarlos con huevo batido.
8. Hornear los «panellets» durante 6 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.
9. Si se prefiere que tengan un aspecto brillante, al sacarlos del horno, pintarlos un poco con el almíbar sobrante.

### Para los «panellets» de café:

1. Sacar una parte del mazapán de la nevera (180 gr) y dejarla templar un ratito.

2. En un bol muy pequeño, disolver el café soluble con el agua. Mezclar bien esta solución con el mazapán. Si es necesario, se puede enharinar un poco la superficie de trabajo con azúcar lustre/impalpable para que la masa no se pegue.
3. Dividir la masa en tres partes iguales de 60 gr, formar un cilindro con cada parte (de unos tres centímetros de diámetro) y cortar cada cilindro en tres piezas. Saldrán 9 porciones pequeñas de 20 gramos cada una.
4. Con las manos, dar forma de bola a cada pieza. Pasar las bolas por azúcar lustre/impalpable y formar una cavidad en el centro con el dedo o con el mango de una cuchara de madera. Poner los «panellets» en una bandeja con papel de horno.
5. Hornear los «panellets» a 250 °C un máximo de 5 minutos. Si se dejan más, el azúcar que los recubre se caramelizará.
6. Cuando estén fríos, derretir el chocolate en el microondas a intervalos de 10 segundos. Mezclarlo entre cada intervalo para evitar que se queme. Añadir la nata líquida caliente y el jarabe o esencia de café. Con una chucharita o un cono de papel, rellenar las cavidades de los panellets con esta ganache.

### Para los «panellets» de nueces y canela:

1. Sacar una parte del mazapán de la nevera (180 gr) y dejarla templar un ratito.
2. Cortar los 20 gr de nueces a trocitos irregulares y mezclarlos con el mazapán y la canela. Si es necesario, se puede enharinar un poco la superficie de trabajo con azúcar lustre/impalpable para que la masa no se pegue.
3. Dividir la masa en tres partes iguales de 100 gr, formar un cilindro con cada parte (de unos tres centímetros de diámetro) y cortar cada cilindro en cinco piezas. Saldrán 10 porciones pequeñas de 20 gramos cada una.
4. Con las manos, dar forma de bola a cada pieza. Pasar las bolas por clara de huevo semibatida y dejarlas secar unos minutos. A continuación, pegar una mitad de nuez en cada bola (opcional) y pasarlas por azúcar granulado. Poner los «panellets» en una bandeja con papel de horno.
5. Hornear los «panellets» a 250 °C unos 5 minutos. Si se dejan más, el azúcar que los recubre se caramelizará.

### Para los «panellets» de mermelada de tomate:

1. >Sacar la última porción de mazapán de la nevera (180 gr) y dejarla templar un ratito.
2. Añadir 20 gramos de mermelada de tomate casera y mezclar bien. Si es necesario, se puede enharinar un poco la superficie de trabajo con azúcar lustre/impalpable para que la masa no se pegue.
3. Dividir la masa en tres partes iguales de 100 gr, formar un cilindro con cada parte (de unos tres centímetros de diámetro) y cortar cada cilindro en cinco piezas. Saldrán 10 porciones pequeñas de 20 gramos cada una.
4. Con las manos, dar forma de bola a cada pieza. Pasar las bolas por azúcar lustre/impalpable y formar una cavidad en el centro con el dedo o con el mango de una cuchara de madera. Poner los «panellets» en una bandeja con papel de horno.
5. Hornear los «panellets» a 250 °C un máximo de 5 minutos. Si se dejan más, el azúcar que los recubre se caramelizará.
6. Cuando estén fríos, con una chucharita o un cono de papel, rellenar las cavidades de los panellets con el resto de mermelada de tomate.

