

DOLÇOS

- Els dolços són aliments típics per a ocasions festives.
- Consum ocasional:
 - Esmorzar o berenar (magdalenes, brioixeria, pastís...)
 - Postres (flam, panacotta, mousse, gelat, pastís...)
 - Celebracions, ocasions especials

Però, si els fem casolans, a casa podem fer:



- ✓ Control quantitats de sucre
- ✓ Control quantitats de greixos

Ingredients típics:

- Ou
- Llet
- Farina
- Sucre
- Melmelades
- Oli/mantega
- Llevat

Curiositats:

- **MOUSSE:** origen França, S.XIX. Significa “escuma”. Pot ser ultralleugera o esponjosa → cremosa i espessa.
- **PANACOTTA:** “nata cuita”. Origen Itàlia, postres típiques de la regió del Piemonte, S.XIX. Aspecte: flam.

DOLÇOS



Receptes:

- Mousse de maduixes amb coulis de gerds
- Panacotta de vainilla amb coulis de mango

