

PASTÍS DE XOCOLATA AMB NOUS recepta de Jean Paul Vinay - Patisserie Bernachon de Lyon

Nota: Només es fan servir les clares d'ou. Els rovells no es fan servir per aquest pastís.

8 persones	Ingredients
7	ous (només les clares)
200 grs	xocolata cobertura del 70%
50 grs	farina fluixa (o de rebosteria) tamisada
250 grs	matenga
200 grs	sucre (millor sucre de canya moscovado)
125 grs	nous

Elaboració:

- Quan falti mitja hora per enforar preescalfar el forn a 170°C.
- Fondre la mantega.
- Afegir la xocolata esmicolada a la mantega fosa i un cop desfeta afegir-hi la meitat del sucre i remenar a consciència.
- Afegir-hi, a poc a poc, la farina tamisada remenant constantment per tal d'evitar la formació de grumolls.
- Separar les clares dels rovells. (els rovells no es fan servir per aquest pastís)
- Muntar les clares a punt de neu amb l'altra meitat del sucre fins que tingui una bona consistència.
- Ajuntar les clares a la massa, a poc a poc, remenant amb una espàtula des de baix cap a dalt.
- Incorporar-hi les nous, remenant amb l'espàtula a poc a poc per repartir-les per tota la massa.
- Engreixar el motllo amb mantega i enfarinar-lo lleugerament.
- Omplir el motllo i deixar-ho reposar uns minuts.
- Enforar a 170°C durant uns 50 minuts.
- Deixar refredar i desemmotllar.