

CORONA FREDA DE XOCOLATA i MATÓ (Es un pastís fred)

6 persones	Ingredients
4	ous (els rovells no es fan servir per aquest pastís)
200 grs	xocolata cobertura del 70%
250 grs	mató o formatge fresc
200 grs	crema de llet de 35%
4 cullerades	sucre
5 fulls	gelatina
	sucre per a caramelitzar el motlo

- Separar les clares dels rovells.
- Hidratar els fulls de gelatina en aigua ben freda. Hidratar en dos gots per separat, en un 3 fulls i en un altre 2 fulls.
- Caramelitzar el motllo amb un carament fet amb aigua i sucre. Veure a recepta "1_Xerop, caramel" d'aquest mateix capítol

ROVELLS + SUCRE:

- Deixetar fins que tinguin una textura cremosa (mínim 5 minuts amb varetes elèctriques).

CLARES D'OU:

- Muntar les clares fins a textura de nata.
- Barrejar la massa dels rovells i la nata muntada, remenant a poc a poc amb una espàtula des de baix cap a dalt.
- Dividir la massa resultant en dues meitats aproximadament iguals.

1/2 de la MASSA:

- Afegir a la 1/2 de la massa el mató i 3 fulls de gelatina (prèviament hidratats) dissolts en una mica d'aigua calenta i remenar-ho.
- Posar aquesta 1/2 de la massa al motllo prèviament caramelitzat
- Deixar el motllo a la NEVERA fins que qualli.

XOCOLATA:

- No començarem a fer la xocolata fins que ja hagin passat unes 3 hores d'haver posat el motllo a la nevera i podem estar segurs de que ja tenim la primera capa de mató quallada
- Desfer la xocolata al bany maria i afegir-hi 2 fulls de gelatina. Remenar fins que s'hagi dissolt
- Deixar-la refredar.

1/2 de la MASSA:

- Quan la xocolata sigui freda la barrejarem amb l'altra 1/2 de la massa que tenim reservada.
- Treure el motllo de la nevera (si ja ha quallat el mató) i bolcar-hi aquesta massa sobre el mató que ja tenim al motllo.
- Deixar-ho refredar altra cop a la nevera durant 2 o 3 hores.
- Desemmotllar i espolsar-hi per sobre encenalls de xocolata.

Nota: Si no tenim corona es pot fer amb qualsevol motllo o fins tot en motllos individuals