

GÂTEAU PARÍS-DEAUVILLE

Nota: Recepta d'Eric Frechon (** Michelin)

Nota: S'ha de fer el dia abans.

Nota: És un entremig entre un púding i un pastís.

mides per a unes 8 a 10 persones (motllo de corona)	<u>Ingredients del púding</u>
4	ous sencers
500 ml	llet sencera
100 grs	sucre
125 grs	mantega
60 grs	farina fluixa (o de rebosteria)
	motllo tipus Savarin de corona i un recipient gran pel bany maria on hi càpiga el motllo
	<u>pel caramel</u>
150 grs	sucre blanc
3 cullerades soperes	aigua (millor embotellada)
1 cullerada sopera	suc de llimona

Elaboració

Fer un xarop fosc

- Posar 1/3 del sucre en un cassó amb el foc al mínim, quan s'hagi desfet hi afegim un altre 1/3 i després l'altra. Deixar-ho bullir fins que agafi un color fosc, vigilant que no es cremi massa.
- Quan el sucre agafi un color torrat hi afegirem l'aigua de mica en mica fins que agafi la textura de caramel.

Nota IMPORTANT (tema seguretat personal): abans d'abocar l'aigua al cassó del sucre fos cal posar-se una guant a la mà amb que remenarem i apartar la cara del frontal del foc perquè fa unes bafarades molt calentes i ens cremariem.

- Abocar el caramel al fons del motllo i anar girant perquè impregni les parets. Es pot acabar de pintar amb un pinzell de silicona.

Preparar el Pastís

- Preescalfar el forn a 180°C.
- Separar el rovells de les clares.
- En una cassola de fons gruixut hi barregem la farina i 100 ml de llet i ho remenem a fons amb les varetes manuals. A continuació hi anem afegint la resta dels 400 ml de llet mentre anem remenant.
- Portar-ho a ebullició a foc baix, remenant constantment i deixar-ho bullir durant 5 minuts sense deixar de remenar.
- Incorporem la meitat del sucre (50 grams) i després la mantega, sense deixar de remenar.
- Retirar-ho del foc i deixar-ho temperar uns 5 minuts..
- Després hi afegint els rovells, d'un en un, a mesura que es vagi incorporant l'anterior a la massa. **RESERVAR.**
- A part, muntem les clares a punt de neu amb les varetes elèctriques amb una punta de sal. Quan comencin a tenir consistència hi afegim els altres 50 grams de sucre i ho muntem fins a punt de merenga.
- Traspassem la massa on hi ha els rovells a un bol gran i hi anem incorporant les clares a punt de mantega remenant amb una espàtula de llengua de gat a poc a poc i de baix cap a dalt.
- Omplir el motllo de corona.
- En una olla escalfarem l'aigua del bany maria fins que arrenqui el bull.
- Col·locar el motllo del pastís en el recipient del bany maria i omplir-lo amb l'aigua calenta fins a una mica més de la meitat del motllo.

- Enfornar a 180°C durant 40 minuts. Comprovar la cocció amb un pal de brotxeta llarg, no ha de sortir humit però tampoc sec del tot.
- Un cop cuit, apaguem el forn i obrim una mica la porta del forn però NO TRAIEM el pastís. Així no s'enfonsarà tant el pastís tot i que li passarà una mica.
- Després posem el pastís a la nevera fins l'endemà SENSE TREURE`L DEL MOTLLO.
- Es treu del motllo l'endemà al moment de servir-lo.