

## BASE de XOCOLATA per a qualsevol pastís

| <u>4 persones</u> | <u>Ingredients</u>                      |
|-------------------|-----------------------------------------|
| 4                 | ous (necessitarem 3 rovells i 4 clares) |
| 130 grs           | xocolata de cobertura del 70%           |
| 110 grs           | matenga                                 |
| 50 grs            | sucre                                   |

### Elaboració:

- Preescalfar el forn a 180°C.
- Fondre la cobertura de xocolata amb la mantega.
- Deixar-la refredar la xocolata fins arribar als 35°C.
- Separar els rovells de les clares de tres dels ous.
- Afegir la clara del quart ou a les altres tres.
- Muntar les quatre clares amb el sucre a punt de neu.
- Muntar els tres rovells.
- Ajuntar els rovells a les clares remenant amb suavitat.
- Incorporar la xocolata fosa a la massa dels rovells i clares.
- Folrar la base del motllo amb paper sulfuritzat i omplir el motllo.
- Enfornar a 180°C durant 20'

## PA de PESSIC HUMID de XOCOLATA per a qualsevol pastís

| <u>4 persones</u> | <u>Ingredients</u>              |
|-------------------|---------------------------------|
| 185 grs           | d'ous                           |
| 130 grs           | xocolata de cobertura del 70%   |
| 230 grs           | matenga                         |
| 280 grs           | sucre canya moscovado           |
| 105 grs           | farina fluixa (o de rebosteria) |
| 12 grs            | cacau en pols 100%              |
| 10grs             | sucre vainilla                  |
|                   | una punta de sal                |

- Preescalfar el forn a 170°C
- Desfer la xocolata amb bany maria.

MOLT IMPORTANT: Mentre desfem la xocolata al bany maria NO HI HA D'ENTRAR CAP GOTA D'AIGUA del bany del cassó. Si hi entra una gota d'aigua llavors s'endureix la xocolata i no hi ha manera d'arregar-ho

- Emulsionar la mantega
- Afegir-hi el sucre moscovado + sal
- Afegir-hi els ous de mica en mica
- Afegir-hi la xocolata desfeta al bany maria quan estigui a uns 38°C, a poc a poc i anant remenat.
- Incorporar-hi la farina tamisada i el cacau en pols. Remenar.
- Acabar d'homogeneïtzar mb l'espàtula manual.
- Col·locar paper sulfuritzat al fons del motllo i omplir el motllo.
- Forn a 160°C durant uns 20'-40'
-