

PASTIS MAGIC 3 TEXTURES DE XOCOLATA

	<u>Ingredients</u>
4	ous (L)
125 grs	mantega
65 grs	farina fluixa o de rebosteria
50 grs	cacau en pols 100%
150 grs	sucre
500 ml	llet sencera (tèbia)
1 culleradeta	essència de vainilla
un pessic	sal
1 culleradeta	vinagre
	cacau en pols per decorar (o sucre glaç si el fem normal)
	una mica de mantega per engreixar el motllo
	MOTLLO SILICONA o VIDRE de 22 cm diàmetre (o quadrat de 20x20) o (d'un litre de capacitat)



Nota: Un cop cuït, la massa del pastís s'acaba separant tota sola en tres capes de textures diferents: una base tipus púding, una mena de crema al mig i un pa de pessic a sobre.

Nota: Si el volem fer sense xocolata substituiríem la quantitat da cacau que s'indica per farina fluixa.

Nota: El MOTLLO ha de ser del tipus SENCER, de vidre, silicona, alumini, etc, (NO del tipus desemmotllable) perquè la massa és bastant fluida.

Nota: El MOTLLO no ha de ser molt gran, va bé que sigui de 22 cm de diàmetre (o d'uns 20x20 cm o d'una capacitat d'un litre). Si és massa gran el pastís quedarà bo però no es diferencien clarament les tres capes.

Important: El bol on muntarem les clares ha d'estar ben net i sec. Primer muntarem les clares i així no caldrà netejar les varetes al muntar els rovells. Si primer muntem els rovells haurem de rentar bé les varetes perquè si hi ha cap rastre de rovell les clares no ens pujaren bé.

Elaboració

- Preescalfar el forn a 160°C durant una hora abans d'enfornar el pastís.
- En un cassó desfem la mantega a foc baix i la deixem refredar. Reservar.
- Escalfar lleugerament la llet fins que sigui tèbia i hi afegim l'essència de vainilla. Reservar.
- Tamisar la farina i el cacau en pols.
- Separar les clares dels rovells (trencar cada ou per separat, deixant caure la clara en un got i només ajuntar la clara amb les altres si no ens hi ha anat a parar cap espurna de rovell).
- En un bol gran muntem les clares amb un pessic de sal i una culleradeta de cafè de vinagre fins a punt de neu, quan les clares facin pics traiem les varetes.

- A part muntem els rovells i el sucre fins que blanquegin i hagin triplicat el seu volum inicial (uns 6 minuts amb les varetes elèctriques).
- Hi afegim la mantega líquida (ja quasi freda) a poc a poc i seguim batent amb les varetes a poca velocitat.
- Seguidament la farina i el cacau tamisats en varies etapes i ho anem remenant fins que no es vegin grumolls.
- Afegim la llet tèbia de mica en mica (no de cop) i continuem remenant fins que s'hagi integrat bé.
- Per barrejar la xocolata amb les clares muntades ho farem en dues fases diferenciades:
 - Primer: Posem tres cullerades de clara muntada a la barreja de xocolata i ho remenem amb molt de compte amb una espàtula de llengua de gat.
 - Després ho fem al revés, aboquem la xocolata al bol de les clares muntades en tres etapes anant remenant amb molt de compte amb una espàtula de llengua de gat des de dins cap enfora. Hem d'intentar evitar que les clares baixin i per tant ho remenarem molt a poc a poc. **NO HA DE QUEDAR FI, LA MASSA HA DE QUEDAR UNA MICA AGRUMOLLADA**, com si s'hagés tallat.
- Engreixar i enfarinar el motllo.
- Omplir el motllo.
- Enfornar a 160°C durant 60 minuts.
- Un cop cuït no el traurem del forn, apaguem el forn i deixem el pastís a dins amb la porta del forn una mica oberta fins que sigui a temperatura ambient.
- Un cop fred el posem a la nevera sense desemmotllar.
- Quan s'hagi de servir és millor anar tallant els trossos directament dins del motllo perquè es un tipus de pastís que es pot trencar al desemmotllar-lo.
- Tirem per sobre de cada tros una mica de cacau en pols tamisat o sucre glaç.