

GÂTEAU SAINT EMILION

Nota: Queda força bo i efectiu i és molt fàcil de fer. No necessita forn, va directe a la nevera.

Nota: S'ha de preparar el dia abans.

Nota: El Saint Emilion es fa amb uns macarons secs que son com els nostres amb "ametllats" però sense l'ametlla. A falta d'ametllats el podem fer amb melindros savosaroi (bizcochos de soletilla).

motllo 18Ø 8 persones	<u>Ingredients</u>
45 -50 ametllats	ametllats sense l'ametlla per fer 3 capes - o uns 250 grs de Savosaroi (son els melindros secs)
250 grs	sucre
300 grs	mantega a temperatura ambient
200 ml	llet semidescremada
2	ROVELLS d'ou
130 grs	xocolata de cobertura del 50%
30 ml	conyac
	<u>Ingredients per la cobertura</u>
130 grs	xocolata de cobertura del 50%
50 grs	mantega
	MOTLLO d'ANELL de 18 cm de diàmetre i 5 cm d'alçada mínima. Anirà bé disposar d'una TAPA plana amb un diàmetre interior com el de l'anell i un pes d'un 500 grs (pot servir un plat pla de mida gran)

Elaboració:

- Si fem servir ametllats tradicionals els hi traurem les ametlles abans de fer-los servir pel pastís.
- Separar els rovells de les clares. Les clares les podem congelar per a altres usos futurs.
- Batre lleugerament els rovells amb les varetes No s'han de blanquejar.
- Escalfar la llet fins que sembla que vol començar a bullir i l'abocar-la al bol del rovells mentre ho anem remenant amb les varetes manuals. Reservar.
- Fonem la xocolata al bany maria.
- Un cop fosa i afegim els rovells i remenem amb les varetes manuals fins que tot ens quedi ben integrat.
- En un altre bol barregem el sucre amb la mantega pomada amb una forquilla i després ho escumem amb les varetes elèctriques durant uns 2-3 minuts.
- Afegir la xocolata a la mantega mentre ho seguim escumant amb les varetes elèctriques fins que tot quedi ben barrejat i escumós. Reservar.
- Col·locar un paper de forn sobre un plat pla gran i posar-hi al damunt l'anell de pastisseria.
- En una tassa barregem el conyac i la mateixa quantitat d'aigua.
- Anem humitejant els ametllats en aquest barreja a mesura que els anem col·locant. La resta es mantenen en sec mentre no els fem servir.
- Folrar la base amb ametllats humitejats amb la cara plana a la part de sota (així quan tombem el pastís aquesta cara ens quedarà plana).
- Folrem els laterals col·locant ametllats cavalcats sobre dos dels de la base amb la cara plana a la part de dins.



- Abocar 1/3 de la crema al motllo i l'escampar-la cobrint els ametllats de la base.

- Posem una segona capa horitzontal d'ametllats humitejats sobre la xocolata amb la cara plana a dalt i hi aboquem per sobre un altre terç de la crema. Escampar-la cobrint els ametllats.
- Posem una tercera capa d'ametllats humitejats sobre la xocolata amb la cara plana cap adalt i hi aboquem per sobre el terç restant de la crema. Escampar i allisar a nivell de la vora de l'anell amb una espàtula llarga o un ganivet llarg.
- Tapar la cara superior del motllo amb un paper film sobrat i posar-hi a sobre una tapa o un plat pla gran per fer una mica de pressió.
- Deixar-lo a la nevera fins l'endemà. (o un mínim unes 3 hores abans de continuar amb la cobertura).

L'endemà (o passades 3 hores): Preparar la cobertura de xocolta i muntar el pastís

- Fondre la xocolata al bany maria.
- Afegir-hi la mantega i remenar.
- Col·locar una reixeta sobre l'anell i tombar el pastís.
- Per retirar l'anell va bé escalfar-lo lleugerament amb un drap mulat amb aigua calenta per no arrossegar part del lateral.
- Posar un plat sota la reixeta per recollir la xocolata que sobreeixirà al tirar la cobertura.
- Abocar la cobertura des del centre cap als laterals i afinar-ho amb una espàtula plana llarga.
- Mantenir-lo a la nevera fins 10 minuts abans de servir.