

Nutella Forki _ Nutaina

Fonts:

- Christophe Michalak, campió del món de pastisseria el 2005
- Stefano Barbato
- El Forner d'Alella

Nota: S'ha de fer amb barreja de xocolates de cobertura, negra 75% i xocolata amb llet, perquè només amb xocolata negra queda massa forta de gust.

Nota: Si volem que ens quedi bé s'ha de fer amb xocolata “**de cobertura**” (que porta un mínim del 32% de manteca de cacau). Si ho fem amb xocolata de presa, encara que sigui de bona qualitat, ens quedarà poc untuosa perquè no porten gaire manteca de cacau.

Stefano Barbato	Forner d'Alella	Christophe Michalak	Forki	
			3 pots 250 grs	Ingredients
107 grs (14,3%)	100 grs	270 grs (36,7%)	300-330 grs (35,7%-39,2%)	avellana negreta CRUA de Reus
95 grs (12,7%) sucre canya	— —	120 grs (16,3%) sucre blanc	120 grs (14,8%)	sucre blanc
— —	150 grs	150 grs (20,4%)	120 grs (14,8%)	sucre glass
60 grs (8,0%)	100 grs	— —	— —	xocolata “Origen TANZANIE 75% de Cacao BARRY” amb un 45% de MG
297 grs (39,7%)	100 grs	150 grs (20,4%)	215 grs (25,6%)	xocolata amb llet “Lait JIVARA 40% de VALRHONA” amb el 41% de MG També un mix de 3/4 de xocolata amb llet i 1/4 de xocolata negra del 75%
— —	100 grs	— —	— —	xocolata blanca
— —	— —	10 grs (1,4%)	15 grs (1,8%)	cacau en pols 100% Si la fem amb un mix de xocolata amb llet i xocolata del 75% , no cal posar-hi el cacau en pols
		25 grs (3,4%) llet pols sencera	30 grs (3,6%)	llet en pols semidescremada
178 ml (23,8%) llet natural	200 ml	— —	— —	llet semidescremada - També pot ser llet sencera, descremada, en pols, d'ametlla, de civada, de soja, ...
— —	— —	— —	1/2 culler. café	canyella en pols de CEYLAN Bio OPCIONAL: però hi queda bé
11 grs (1,5%)	75 grs	10 grs (1,4%) oli de llavors ràim	40 grs (4,3 %)	oli d'oliva verge extra També pot ser: - de llavors de ràim - gira-sol - d'avellanes
750 grs	825 grs	735 grs	840 grs	TOTAL

Mètode Forki, seguint més o menys el que diu en Christophe Michalak

- Fer un caramel sec amb el sucre blanc normal

- Amb els 120 grs de sucre blanc (en tres etapes) fem un caramel lleugerament ros però no massa fosc perquè llavors resultarà amarg:

- Posem un cassó al foc viu però no molt fort amb 40 grs del sucre fins que s'hagi fos. NO S'HA DE REMENAR MAI amb cap espàtula ni cullera, ni tampoc bellugar massa el cassó, només el just perquè el sucre es vagi repartint i es pugui fer.
- Quan s'hagi fos i afegim uns altres 40 grs de sucre
- Finalment els altres 40 grs de sucre + la sal
- No dubtar a baixar el foc si veiem que el caramel s'enfosqueix massa
- Un cop fet aboquem el caramel sobre un paper sulfuritzat fent una capa fina i el deixem refredar
- Quan sigui fred el trossegem i piquem per fer-ne bocins petits. Reservar

- Torrar les avellanes crues:

- Torrar les avellanes a la safata del forn a 150°C durant 20-30 minuts fins que estiguin torrades. Han de quedar ben torradetes però no fosques (llavors resultarien amargants):
 - Estendre un drap de cuina net sobre el marbre i posar-hi les avellanes calentes del forn
 - Les deixem refredar
 - Ajuntar les puntes per fer-ne una bossa i refregar les avellanes per treure'ls-hi la pell (atenció a tancar bé pes laterals perquè no s'escapin les avellanes i vagin per terra).
 - Separar les avellanes en dues parts.

- Triturar les avellanes amb la liquadora:

- Hem d'anar picant les avellanes en petites quantitats perquè si n'hi posem una quantitat gran la farina que queda a sota no permet baixar a les avellanes i no es poden picar.
 - Anem posant petites quantitats d'avellanes torrades al pot de la liquadora i ho passem fins esmicolar i deixar-ho fi. Ho traspassem a un pot extern no gaire ample on després ens sigui fàcil passar-hi el pymer.
 - Anem fent petites quantitats fins a acabar amb la totalitat de les avellanes

- Fer un praliné afegint-t'hi el caramel + l'oli + el sucre llustre:

- Acabem d'afinar la pasta d'avellanes passant el pymer durant uns 6-10 minuts fins que ens quedi una pasta fina i oliosa. Pot trigar aquest temps o més fins que les avellanes treuen l'oli.
- Quan porti un parell de minuts hi anem afegint el caramel esmicolat.
- Després hi posem l'oli, a poc a poc, perquè ajudi a afinar la massa,
- Finalment hi afegim el sucre llustre.
- Quan més fina ens quedi la pasta millor.
- Anar parant per tal d'evitar que el motor de la tritadora s'escalfi massa.
- Reservar.

- Fer la gianduja:

- Fonem la xocolata al bany maria (atenció, a que no ens hi entri cap gota d'aigua del bany maria a la xocolata perquè s'arruïna la xocolata i no s'hi pot fer servir per res). Anar remenant fins que ens quedi ben homogeneïtzada i ben integrada.
- Quan s'hagi desfet hi afegim la llet en pols + el cacau en pols i la mica de canyella i remenem.
- Hi afegim 1/4 part de la pasta d'avellanes mentre anem remenant amb una espàtula.
- Hi afegim 1/4 part de la pasta i remenem
- Repetim els procés amb les altres dues parts de pasta.
- Passem el pymer durant
- Ho mantenim al bany maria durant uns 10 minuts, anant remenant.

- Omplir els pots i deixar-los refredar una mica abans de tapar, però els tapem encara calents. Es conserven setmanes sense necessitat de nevera. Si els posem a la nevera la pasta quedarà més consistent.

- Aquesta pasta es mantindrà sense problemes durant uns quants mesos a temperatura ambient en un pot ben tancat, però és sensible a les diferències de temperatura, si quan l'obrim hi ha una mica d'oli a la superfície remenem el contingut amb un ganivet de punta roma. .