

FABIOLA DE GALETES NÚRIA I XOCOLATA

Nota: Ha d'estar unes hores a la nevera. Es millor prepaar-lo el dia abans.

	<u>Ingredients</u>
250 grs	galletes tipus NÚRIA
	<u>Ingredients pel farciment</u>
3	rovells d'ou
100 grs	mantega pomada
100 grs	sucre llustre
100 ml	llet
200 grs	xocolata cobertura 70%
	<u>Ingredientsper la cobertura</u>
100 grs	xocolata cobertura 70%
100 ml	crema de llet 35% MG
15 grs	mantega



Elaboració:

Preparar el farciment

- Treure de la nevera la mantega una hora abans perquè s'estovi.
- Folrar un motllo de plum cake amb paper film perquè ens serveixi d'envoltori de les galletes abans de posar-hi la cobertura final de xocolata.
- En un bol barregem la mantega pomada, el sucre llustre i els rovells d'ou. Remenar bé amb unes varetes fis a tenir una crema.
- En un cassó fonem a xocolata al bany maria.
- Afegim la xocolata fosa al bol dels rovells i remenar a fons fins a tenir una crema homogènia.

Preparar el cos de galletes

- Posem llet en un plat fons.
- Sucar una la galleta Núria un instant en la llet (només un instant, no se'ns ha d'estovar).
- Col·locar la galleta en posició vertical dins del motllo i untar el lateral amb la xocolata del faciment amb l'ajuda de l'espàtula.
- Agafar una altra galleta i repetir la seqüència, enganxant-la a la primera.
- Successivament anem enganxant galletes fins a tenir el pastís de la mida desitjada.
- Embolicar el pastís amb el paper film de manera que ens quedi ben dret i amb les galletes ben juntes.
- Recargolar les puntes del paper film com si fos un caramel per prémer el pastís.
- Deixar-lo a la nevera fins l'endemà (o unes 3 hores perquè es refredi).

L'endemà: Preparar la cobertura:

- L'endemà (o passades unes hores) posem a bullir la crema de llet.
- Quan arranqui el bull apaguem el foc i hi aboquem la xocolata. Remenar
- Afegir-hi la mantega. Remenar
- Mentre esperem que la temperatura baixi hem d'anar remenat perquè no se'ns faci una capa.
- Treue el pastís de la nevera, retirar el paper film i el col·locar-lo sobre una reixeta amb un recipient a sota on recollir la xocolata que s'escolarà.

- Quan la temperatura de la xocolata baixi a 32°C l'aboquem pel damunt del braç i deixem que s'escorri l'elaborant per la reixeta
- El podem decorar pel damunt amb el que vulguem (granulat de xocolata, lacassitos, sucre glaç, ..).
- Sense treure'l de la reixeta el deixarem una estona a la nevera perquè prengui una mica la cobertura
- Per servir-lo es TALLA en DIAGONAL perquè es vegin les franges de galeta i xocolata.