

BASE GIOCONDA (massa per a base de pastissos)

Es una planxa d'una mena de pa de pessic amb farina d'ametlla que ens servirà com a base de molts pastissos farcits.

Tallada a la mida interior del motllo que farem servir ens permet fer un pastís per capes.

<u>mides per a una planxa de forn</u>	<u>Ingredients</u>
3	ous SENCERS (a temperatura ambient)
125 grs	sucre glas
125 grs	farina d'ametlla
2	CLARES d'ou (a temperatura ambient)
una punta	sal
20 grs	farina fluixa de blat
20 grs	mantega (fosa)

- Preescalfar el forn a 180°C.
- Muntem els ous sencers a temperatura ambiente + el sucre glas + la farina d'ametlla amb unes varetes elèctriques fins a tenir una barreja escumosa que dobli el seu volum inicial. Reservar.
- En un altre bol gran muntem les clares amb una punteta de sal fins a un punt de neu ferm (que els pics s'aguantin).
- Tamisem la farina de blat sobre la barreja dels ous sencers amb la farina d'ametlla i remenem a poc a poc amb una espàtula de llengua de gat.
- Ara hi incorporem les clares muntades en tres cops remenant amb suavitat.
- Finalment hi tirem la mantega fosa i remenem amb suavitat.
- Posem un paper vegetal en una safata plana de forn de vores baixes i hi aboquem la massa sobre.
- Estenem la massa amb una espàtula llarga de metall, de manera que ens quedi uniforme (el mateix gruix en tota la superfície de la safata), para a poder obtenir una cocció uniforme.
- Fornejar a 180° C durant 10-12 minuts.
- Retirar del forn, s
- Traiem amb compte la planxa de pasta de la safata i la deixem sobre el marbre.
- Li posem al damunt un paper vegetal nou, la tombem i amb delicadesa anem desenganxant el paper de forn cremat.
- Deixar refredar la planxa.
- Un cop freda col·loquem el motllo que farem servir per muntar el pastís al damunt de la planxa i tallem per l'interior del motllo una capa de planxa. Desplaçant el motllo just fins al límit del tall anterior tallem una segona capa de planxa.
 - Aquestes dues capes senceres de planxa ens serviran per a la base i per a la tercera capes del pastís.
- Mirant d'aprofitar els millors trossos que han quedat farem uns quants talls que ens permetin construir una segona capa, que encara que sigui a trossos com que portarà farciment per sota i per sobre no es notarà.