

COULANT DE XOCOLATA_adaptació Forki

Nota: Millor motllos d'alumini.

Nota: Hem de posar els motllos al congelador unes 3 hores.

Fonts: Christophe Michalak, Pierre Hermé, Paco Torreblanca, VALRHONA, El Forner d'Alella.

8 motllos alumini	<u>Ingredients</u>
200 grs	xocolata cobertura del 70%
200 grs	matenga fosa
4 (200 grs)	ous sencers
80 grs	sucres roig de canya (sucres en funció dels gustos)
80 grs	farina fluixa (o de rebosteria)
punta	sal

Elaboració:

- Posar la mantega i la xocolata trossejada, al bany maria fins que s'hagin integrat. Treure del foc i reservar.
- Barrejar els ous sencers i el sucre amb les varetes manuals fins que el sucre es dissolgui bé. No s'ha de muntar.
- Afegir els ous a la xocolata i remenar amb les varetes manuals.
- Afegir-hi la farina tamisada i remenar-ho amb suavitat amb una espàtula manual de baix cap a dalt.
- Col·locar paper de forn a la base del motllo (anirà bé per a poder-los desemmotllar).
- Engreixar la base i els laterals dels motllos amb mantega i ensucrar-los lleugerament.
- Omplir els motllos fins a 3/4 parts o una mica més (no pujaran gaire).
- Deixar-los al congelador un mínim de 3 hores abans d'enfornar. Els hi poden deixar fins l'endemà.
Nota: Si els fem pel mateix dia tenim l'opció de fer els coulants amb uns motllos tipus "anell" i no haurem de tornar el coulant per desemmotllar.
 - Per fer-ho així haurem de passar la massa a una mànega pastissera i deixar-la a la nevera 2 hores perquè s'espesseixi una mica.
 - Col·locar els anells sobre paper de forn i omplir-los.
 - Deixar els anells al congelador un mínim de dues hores.
- Preescalfar el forn a 240°C uns 45 minuts abans d'enfornar.
- Treure els motllos del congelador 7 minuts abans d'enfornar.
- Enfornar a la segona guia començant per sota.
- Enfornar a 240°C amb calor a dalt i a baix durant 18 minuts.

Nota: Deixar-los refredar una mica abans de desemmotllar.