

GLACEJAT BRILLANT de XOCOLATA

Nota: Es important respectar les temperatures indicades.

Atenció: Ha de ser una mica abundant. Se'n perd molta a l'abocar-la pel damunt del pastís i no ens podem quedar curts en el moment de la cobertura. Després la que sobri es podrem recollir i congelar-la per aprofitar-la un altra dia.

Important: Quan tirem la cobertura pel damunt del pastís aquest ha d'estar fred de la nevera o congelat. Per tant, abans de posar-nos a preparar la cobertura hem de pensar en col·locar el pastís a la nevera una hora o dues abans.

<u>per cobrir un pastís</u>	Mètode -1 Ingredients		Mètode -2 Ingredients	<u>per cobrir un pastís</u>
120 grs	crema de llet del 35%		crema de llet del 35%	130 grs
180 grs	sucre		— —	— —
140 ml	aigua mineral		— —	— —
60 grs	cacau en pols 100%		xocolata cobertura 70%	130 grs
— —	— —		mantega	50 grs
6 grs	gelatina (cada full son aprox 2 grs)		gelatina	4 grs
pes total uns 500 grs				

Mètode - 1 (queda molt bé: és el que faig servir habitualment)

Glacejat final brillant

- Hidratar els fulls de gelatina en aigua ben freda una estona abans.
- Posar a escalfar la crema de llet, l'aigua i el sucre en un pot alt fins que arranqui el bull.
- Abocar-hi el cacau en pols i coure'l fins arribar als 103°C (63 BRIX) sense parar de remenar amb unes varetes. Triga uns 10' i no s'ha de parar de remenar.
- Traslladar-ho a un bol de vidre i deixar-lo refredar fins que arribi als 60°C.
- Quan la temperatura baixi a 60°C i afegim la gelatina hidratada ben escorreguda, remenant amb les varetes manuals.
- Homogeneïtzar la xocolata: Col·locar el pymer apagat dins del cassó de la xocolata de manera que les varetes toquin fons, posar en marxa i SENSE AIXECAR-LO del fons passar-lo una mica sense bellugar-lo ni remenar. Apagar el pymer i un cop apagat es retira de dins de la xocolata. Es tracta de que la xocolata NO AGAFI AIRE
- Remenar la xocolata amb suavitat amb una espàtula manual molt a poc a poc per acabar de fer sortir possibles bombolles d'aire.
- Deixar-la refredar fins als 30-31°C.
- Bolcar-la per sobre el pastís començant des del centre cap a les vores. El pastís ha d'estar fred perquè la cobertura prengui bé
- S'hi pot passar un ganivet llarg per la part que no talla per allisar la superfície i eliminar un excés de glacejat.
- Per treure el pastís de la reixeta l'agafarem amb una espàtula llarga en sentit perpendicular al que tinguin els ferros de la reixeta.

Nota: Si l'hem de guardar per fer-la servir un altra dia col·locarem un paper film a tocar de la xocolata per evitar que es faci una pel·lícula i ho posarem a la nevera quan sigui freda. Quan la necessitem s'ha d'escalfar al bany maria fins arribar als 40°C. Es bolca 3/4 parts a sobre el marbre i s'escampa, es torna al bol on queda l'altra 1/4 part, es remena bé i es tira pel damunt del pastís quan està a 31°C.

Mètode - 2 (també queda bé: és més fàcil de fer)

- Hidratar els fulls de gelatina en aigua ben freda una estona abans.
- Posar a escalfar la crema de llet fins que arrenqui el bull.
- Quan arrenca el bull la retirem del foc i hi afegim la xocolata de cobertura esmicolada.
- Remenar fins que s'integri.
- Hi afegim la mantega a trossets i ho remenem fins que es dissolgui.
- Tot seguit hi posem la gelatina ben escorreguda (prèviament hidratada) i ho remenem a fons.
- Col·locar el pastís sobre una reixeta amb una safata a sota on recollir la xocolata sobrant.
- Bolcar per sobre el pastís començant des del centre cap a les vores. El pastís ha d'estar fred de la nevera perquè prengui la cobertura prengui bé. Es pot passar un ganivet llarg per la par que no talla per allisar la superfície.
- Per treure el pastís de la reixeta l'agafarem amb una espàtula llarga en sentit perpendicular al que tinguin els ferros de la reixeta.