

TRONC de NADAL (Bûche de NOËL) - Recepta de Thierry Marx

Es una proposta de Tronc de Nadal molt suau, sense farina, sense gluten i sense mantega.

Es un braç de gitano farcit amb una ganaché o una xocolata trufada.

	<u>Ingredients pel braç de gitano</u>
250 grs (unes 8 clares)	Clara d'ou
210 grrs	sucre llustre
165 grs (uns 8 rovells)	Rovell d'ou
120 grs	farina d'arròs
60 grs	Fècula de blat de moro (Maizena)
30 grs	cacau amarg 100% cacau
	Farciment d'en Thierry Marx: una ganache d'aigua
260 grs	xocolata de cobertura del 70%
330 ml	aigua
	necessitem un SIFÓ i càrregues de gas
	sucre llustre per decoració final
	encenalls de xocolata per decoració final
	Alternatiu si no disposem de un sífó: fer una xocolata trufada
200 grs	xocolata de cobertura del 70%
145 ml	crema de llet del 35% (sense muntar)
180 ml	crema de llet del 35% (semi-muntada)
6 grs	gelatina (cada full pesa uns 2 grs)

Preparem amb antelació el farciment: una Ganaché d'aigua

- Triturar la xocolata i fondre-la junt amb l'aigua escalfant-la en un pot a foc mig.
- Quan la mescla sigui lluent i llisa treu del foc i s'aboca dins del sífó.
- Deixar-ho refredar sense tapar fins que es pugui tocar el sífó amb la mà.
- Tapar el sífó i enroscar-hi la càrrega de gas. Remenar.
- Reservar fins que ho necessitem per farcir.

Braç de gitano

- Quan falti 1/2 hora per enforar preescalfar el forn a 180°C posant a dins un recipient amb aigua calenta perquè hi hagi vapor quan es cogui la làmina de pastís.
- Muntar les clares d'ou fins que tinguin consistència i després hi anem afegim el sucre llustre mentre seguim muntant amb les varetes elèctriques fins que les clares aguantin el "pic", però no han de ser molt rígides.
- Ara hi afegim els rovells d'ou mentre ho anem remenant amb una espàtula a poc a poc.
- Afegir-hi la farina d'arròs tamisada i remenar a poc a poc. Incorporar-hi la Maizena i el cacau en pols.
- Passem la massa a una mànega pastissera.
- Posar un paper de forn a la safata on farem la làmina (va millor que sigui una safata quadrada amb en les vores de poca alçada), engreixar-lo amb una mica de mantega i enfarinar-lo lleugerament.

- Per escampar la massa anirem fent uns cordons paral·lels. Els cordons han de quedar bastant junts. Sacsegem la safata per ajudar a cobrir tot l'espai.
- ATENCIÓ: a l'obrir el forn tindrem una bafarada de vapor calent que ens pot cremar. Posar-se una manopla a la mà que aguantarà la safata.
- Enfornar a 180°C durant 7 minuts, fins que hagi quallat (però ha de quedar elàstica).
- ATENCIÓ: Per treure la safata del forn tornar a prendre precaucions per no cremar-se amb el vapor.
- Quan la traiem del forn s'ha de retirar la planxa del paper sulfuritzat i col·locar-la al damunt d'un drap de cuina. Ara enrotllarem en drap de cuina amb la massa a dins i la deixarem refredar una mica.
- Desenrotllar i tallar lleugerament les vores de la làmina perquè ens quedin polits.
- Col·locar el farciment fins a cobrir uns 2/3 de la làmina.
- Enrotllar la làmina formant un braç.
- Espolsar-hi sucre llustre pel damunt i acabar de decorar amb uns encenalls de xocolata.
- Reservar a la nevera fins el consum.

Per fer la mousse alternativa si no disposem de sífó (o no tenim càrregues de gas)

- De la crema de llet que no muntarem en posarem 100 a escalfar (només escalfar) i els altres 45) els posarem a bullir en un altre pot. Quan bulli la traiem del foc i hi posem la gelatina escorreguda i remenem bé amb les varetes manuals. RESERVEM fins que sigui tèbia.
- Semi-muntar els 180 de nata. Funciona millor si la crema de llet està molt freda.
- En un bol gran hi posem la xocolata fosa + la nata líquida que tenim tèbia (en dues vegades) i anem remenant amb les varetes.
- Ara hi afegim la petita quantitat de nata líquida que hem bullit i on hi hem desfet la gelatina. remenar bé.
- Quan aquesta barreja s'hagi refredat fins als 30°C hi afegirem la nata que tenim semi-muntada (IMPORTANT: si li posem quan encara està a més temperatura dels 30°C no quedarà tant esponjosa). Remenar a poc a poc amb una espàtula des del centre cap a les vores i anirem fent girar el bol.
- La reservem a la nevera fins a farcir el tronç.