

PA DE PESSIC de XOCOLATA

	<u>Ingredients</u>
8	ous (8 rovells i 8 clares per separat)
150 grs	sucre
50 grs	farina fluixa (o de rebosteria)
70 grs	xocolata cobertura del 70%
40 grs	avellanes triturades
80 grs	mantega
100 grs	molles o trossos d'una altre pa de pessic o de MELINDROS
1	polpa d'una branca de vainilla

Elaboració

- Treure la mantega de la nevera una hora de fer-la servir
- Triturar les avellanes amb el pimer.
- Preescalfar el forn a 170°C mitja hora abans d'enfornar.
- Forrar el cul del motllo desmuntable amb paper de forn i untar amb mantega. Els laterals del motllo no els untarem
- Separar els rovells de les clares. Reservar per separat
- Muntar les clares amb 115 grs de sucre amb les varetes elèctriques fins que es formin puntes llargues, podem trigar 8 o 10 minuts.
- En un altre bol gran muntar els rovells amb 35 grs i les avellanes triturades i la vainilla amb les varetes elèctriques fins que agafin una tonalitat blanquinosa i com a mínim dobli el volum (uns 10 o 15 minuts de varetes elèctriques).
- Desfer la xocolata al bany maria procurant que no ens hi entri cap gota d'aigua (arruïna la xocolata i no es pot aprofitar).
- Escalfar lleugerament la mantega pomada perquè es fongui (a uns 30°C)
- Incorporar a poc a poc la xocolata al bol dels rovells mentre anem remenant amb una espàtula des de baix cap a dalt.
- Incorporar-hi la mantega fosa i tèbia, remenant a poc a poc, des de baix cap a dalt.
- Incorporar 1/3 de les clares muntades a la massa de la xocolata remenant a poc a poc.
- Posar-hi la resta de les clares muntades i abans de tornar a remenar hi espolsarem per sobre la farina tamisada + les molles de pa de pessic o de melindros. Remenar amb una espàtula manual des de baix cap a dalt.
- Folrar el motllo amb un paper de for a la base untat amb mantega.
- Omplir el motllo i allisar la superfície amb una espàtula llarga o el canto no talant d'un ganivet llarg
- Enfornar a 170°C durant uns 35 o 40 minuts.