

TARTA SACHER GELADA de MADUIXA I MOUSSE

- Es millor fer el patís el dia abans i que reposi 24h abans de posar-hi la cobertura
- TOTS els ingredients han d'estar a temperatura ambient quan fem el pastís. Treure els ous i la mantega de la nevera unes 3 hores abans de començar
- Millor fer servir un motllo quadrat de 16 cm (sense base). x 5 cm d'alçada. El motllo ens servirà per muntar i congelar el pastís, no per coure la tarta. El pa de pessic el courem directament sobre un paper de forn
- Si fem servir un motllo rodo desmuntable per coure el pa de pessic, després l'haurem de rentar i per muntar el pastís hi haurem de posar a dins una cinta d'acetat contra les parets laterals

	<u>Ingredients</u>		<u>Ingredients</u>
	<u>Massa de la tarta</u>		
80 grs	mantega - Montanari & Gruzza". En tenen als Veritas - La Barratte du Crémier. En tenen a Llet Crua del c/ Càceres,14		<u>Confitura de maduixes</u>
70 grs	sucre glass	200 grs	puré de maduixes
3	ROVELLS d'ou XL (aprox uns125 gr)	80 grs	sucre
4	CLARES d'ou XL (aprox uns 150 grs)	7 grs	pectina per mermelades
90 grs	xocolata de cobertura del 66%. VALRHONA En tenen a Reinox, c/ Pallars, 74 (pati industrial)		<u>Glaciat brillant final</u>
3	ROVELLS d'ou XL (aprox uns125 gr)	80 ml	nata líquida 35%
4	CLARES d'ou XL (aprox uns 150 grs)	120 grs	sucre
70 grs	sucre blanc	95 ml	aigua mineral
80 grs	farina fluixa (o de rebosteria)	40 grs	cacau pols
3 grs	impulsor gasificant (un llevat instantani o llevat Royal)	4 grs	gelatina (2 fulls)
	<u>Mousse</u>		
140 ml	llet secera		
3	rovells mitjans		
30 grs	sucre blanc		
150 grs	xocolata de cobertura del 66%. VALRHONA		
4 grs	gelatina		
280 ml	nata líquida 35%		



Motllo

- El motllo el farem servir per congelar però la massa la farem directament sobre paper de forn

Forn:

- Preescalfar el forn a 175°C.

PREPARAR LA BASE DE LA TARTA

Xocolata:

- Desfer la xocolata al bany maria. **Atenció:** No ens hi ha d'entrar cap gota d'aigua del bany maria a la xocolata perquè si n'hi entra s'endureix i es fa impossible desfer bé la xocolata.

Mantega + sucre glass

- En un bol hi posem la mantega estovada + sucre glass i ho barregem bé amb unes varetes fins a tenir una textura ben cremosa.

Ous:

- Separar els rovells de les clares i reservar cada part per separat. **Atenció:** No ens ha de quedar cap rastre de rovell a les clares perquè llavors no pujaran.
- Anar afegint els rovells d'un en un a la mantega mentre ho anem remenant amb les varetes fins que ens quedin ben integrats. No posar un nou ou fins que l'anterior no hagi quedat ben integrat

Xocolata:

- Afegim la xocolata desfeta al bol dels ous i mantega i ho remenem amb les varetes fins a tenir una crema homogènia i brillant.
- Traspassar-ho a un bol gran i Reservar.

Clares

- Muntar les clares a velocitat mitjana fins que espumegin
- Hi afegim el sucre a poc a poc i hi seguim muntant fins a tenir ferm amb pic que aguantin, però no excessivament dur

Xocolata + 1/4 de les clares muntades

- Incorporar 1/4 part del merengue al bol de la xocolata i remenar-ho sense por per integrar bé
- Reservar de moment les altres 3/4 parts del merengue

Incorporar la farina tamisada a la xocolata

- Anem incorporant de mica en mica la farina tamisada + l'impulsor a la xocolata remenant amb suavitat amb una espàtula de llengua de gat des de baix cap a dalt (i des del centre cap a les vores) mentre anem fent girar el bol. No convé perdre l'aire incorporat
- Un cop tenim integrada tota la farina hi incorporarem la resta del merengue

Incorporar les 3/4 parts restants de les clares muntades

- Un cop integrada la farina hi anirem posant la resta de clares muntades amb paciència i a poc a poc remenant amb suavitat amb una espàtula de llengua de gat des de baix cap a dalt (i des del centre cap a les vores) mentre anem fent girar el bol. No convé perdre l'aire incorporat

FORN

- Hem de tenir el forn preescalfat el forn a 175°C des de com a mínim 30 minuts abans d'enfornar

- Posem un paper de forn sobre una planxa plana d'enfornar i hi estenem la massa en una capa d'uns 2 cm de gruix (que doni per fer dues bases de pastís)
- Enfornar a 180°C durant 17-18 minuts
- Deixar refredar sobre una reixeta
- Ara amb el motllo marquem dues vegades a base de pa de pessic i tallem dues peces de pastís

Nota: Si fem la tarta amb el motllo rodó desmuntable,

- Tallar el pastís per la meitat marcant primer la línia de tall amb un ganivet i després amb l'ajuda d'un fil de pescar fent llaçada
- un cop desemmotllat rentar el motllo per fer-lo servir més endavant com a recipient per muntar el pastís i congelar.

MOUSSE DE XOCOLATA

- Hidratar la gelatina en aigua be freda
- En un bol barregem els rovells + el sucre i remenar bé amb unes varetes manuals
- En un cassó bullim la llet
- Bolcar la llet al bol del revell i remenar a fons
- Tornar la barreja al cassó i coure-ho a foc suau fins que arribi als 82°C remenant sense parar
- Retirar del foc i afegir-hi la gelatina prèviament hidratada i ben escorreguda i remenar fins a dissoldre
- Desfer la xocolata al bany maria. Atenció a que no ens hi entri cap gota d'aigua del bany maria perquè s'arruïnaria la xocolata
- traspasar la xocolata a un bol
- Incorporar la crema a la xocolata i remenar
- Homogeneïtzar la xocolata passant el pymer PERÒ SENSE QUE AGAFI AIRE. Posar el pymer apagat dins del cassó de la xocolata de manera que les varetes toquin fons, posar el pymer en marxa SENSE AIXECAR-LO del fons i passar-lo una mica sense bellugar-lo ni remenar. Apagar el pymer i llavors treure'l de la xocolata.
- Muntar la nata fins al punt de pics fluixos
- Posar la 12 de la nata a la xocolata i anar remenant z poc a poc i suaument amb una espàtula de llegua de gat des del centre cap a les vores amb moviments envolvents
- Acabar de posar l'altra meitat i barrejar a poc a poc
- Passar la mousse a una mànega pastissera

MUNTATGE 1ª PART DEL PASTÍS

- Posem el motllo al damunt d'un paper de forn (amb una base sòlida a sota per poder-lo traslladar al congelador)
- Col·locar una base de pa de pessic al fons com a base del pastís
- Omplir amb una capa d'un centímetre de mousse de xocolata. Bellugar una mica per escampar-ho homogèniament
- Reservar la resta de mousse
- Posar el motllo al congelador perquè s'endureixi lleugerament

Nota: si fem servir un motllo rodó desmuntable posem també un paper de forn al fons del motllo i una CINTA D'ACETAT al voltant de la paret lateral. Posem una meitat del pastís al fons fent de base (potser s'ha de retallar una miqueta perquè hi entri) i seguim les seqüències indicades de muntatge d'aquesta 1ª part

CONFITURA DE MADUIXES

- En un bol petit hi posem el sucre i la pectina. Barrejar
- En un casó escalfem el puré de maduixes fins arribar als 40°C
- Afegir la barreja de sucre i pectina al cassó i remenar enèrgicament
- Portar-ho a ebullició a foc suau i coure'l 1 minut. Anar remenant
- Treure del foc i deixar-ho refredar 5 minuts sense parar de remenar

MUNTATGE 2ª PART DEL PASTÍS

- Traiem el motllo del congelador
- Abans que s'espesseixi la confitura de maduixes en posem una capa fina sobre la mousse semi-congelada
- Col·locar al damunt l'altra base de pa de pessic que hem tallat

- Posar el motllo a la nevera durant 5-10 minuts
- Acabar d'omplir el motllo amb la mousse de xocolata sense arribar a dalt de tot (hem de deixar lliure un espai d'uns 3 mil·límetres per que ens hi càpiga el glacejat brillant final)
- Posar el motllo al congelador durant un mínim de 4-5 hores

GLACEJAT BRILLANT FINAL

Nota: Cal tenir la mantega a temperatura ambient.

- Hidratar els fulls de gelatina en aigua ben freda una estona abans.
- Posar a escalfar la nata + aigua + sucre en un pot alt fins que arranqui el bull. El pot ha de ser sobrat ja que es una condició necessària després a l'hora d'homogeneïtzar la xocolata.
- 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 el glacejat 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 i ben escorreguda. Dissoldre-la bé remenant amb les varetes manuals.
- Homogeneïtzar la xocolata passant el pymer PERÒ SENSE QUE AGAFI AIRE. Posar el pymer apagat dins del cassó de la xocolata de manera que les varetes toquin fons, posar el pymer en marxa SENSE AIXECAR-LO del fons i passar-lo una mica sense bellugar-lo ni remenar. Apagar el pymer i llavors treure'l de la xocolata.
- Ara remenarem la xocolata amb una espàtula manual molt a poc a poc per acabar de fer sortir possibles bombolles d'aire.
- Deixar refredar fins a 35°C

MUNTATGE FINAL DEL PASTÍS

- Quan la xocolata arribi als 35°C traiem el motllo del congelador
- Aboquem el glacejat brillant per damunt del motllo i eliminem la part sobrant passant una espàtula o la part de no talla d'un ganivet llarg
- Posar a la nevera durant 5 minuts
- Amb compte retirem el motllo
- Ara amb un ganivet ben esmolat tallem una làmina de 0,5 cm de cada lateral perquè ens quedin nets i es vegin les diferent capes
- Acabem posant unes maduixes fresques al damunt com a decoració (i si volem algun tros prim de xocolata temperada)
- Deixar descongelar la tarta dins del frigorífic

Nota: si estem fent servir el motllo rodó desmuntable, com que serà més alt hi aboquem la xocolata amb compte balancegem el motllo per escampar-la - Un cop fred i desemmotllat polim el contorn del pastís