

TARTA DE TRUFA recoberta d'encenalls de xocolata

Nota: Queda força bo i efectiu, però és un procés una mica llarg.

Nota: S'ha de preparar el dia abans.

8 persones	Ingredients per la massa del pasís
5	ous (necessitarem 5 rovells i 4 clares)
50 grs	xocolata cobertura 70%
90 grs	farina fluixa (o de rebosteria)
100 grs	mantega (pomada)
110 gr	sucre
	la polpa d'una baina de vainilla
	punta de sal
	Ingredienst per emborratxar la massa
1/2	copeta de rom, conyac, etc.
100 grs	sucre glaç
150 ml	aigua mineral
	Ingredients pel farciment i cobertura
150 grs	xocolata cobertura 70%
550 ml	crema de llet de 35% MG
opcional	melmelada d'albercoc, taronja amarga, etc
opcional	algun licor
	Per decorar
100 grs	encenalls fins de xocolata (no se'n troben i ens es haurem de fer)
opcional	cacau en pols 100%
	Estris necessaris
2	anirà bé tenir 2 safates planes de forn
2	rasquetes de les de forner

Elaboració:

El dia abans: Preparar la trufa del farciment

- Bullir la crema de llet en un cassó. Anar remenant.
- Afegir-hi la xocolata de mica en mica sense deixar de remenar fins que torni a arrencar el bull.
- Homogeneïtzar amb el pimer.
- Passar-ho a un bol gran i tapar-ho amb paper film a tocar de la trufa per tal d'evitar que es faci una capa endurida
- Deixar-ho refredar i un cop fred ho posem a la nevera fins l'endemà.

El dia abans: Preparar la massa del pastís

- Separar els rovells de les clares. Necessitem 5 rovells i 4 clares (la quarta clara es desestima).
- Fondre la xocolata al bany maria.
- Afegir-hi la mantega pomada, la polpa de la vainilla i una punta de sal.
- Passar les varetes elèctriques fins aconseguir una massa escumosa.
- Anar-hi afegint els 5 rovells, d'un en un.
- En un altra bol muntar les 4 clares i el sucre fins a punt de neu.
- Afegir les clares muntades al bol dels rovells, de mica en mica, remenant amb una espàtula manual des de baix cap a dalt.
- Afegir la farina tamisada, també a poc a poc, i anar remenant amb l'espàtula manual.
- Omplir una mànega pastissera i deixar-la reposar a la nevera un mínim de 30 minuts.

El dia abans: Enfornar quatre o cinc cercles fins de massa

- Quan falti mitja hora per enfornar preescalfar el forn a 210°C.
- Tallar uns trossos de paper de forn d'una mida més gran que el diàmetre que volem que tingui el pastís.
- Amb l'ajuda d'un plat resseguim el seu perímetre per dibuixar amb un llapis un circumferència a cada un dels papers.
- Tombar els papers per deixar el dibuix a sota.
- Untar amb mantega la superfície interior que es transparenta del dibuix a tots els papers. Enfarinar lleugerament.
- Treure la mànega pastissera de la nevera.
- Col·locar un paper a la safata del forn i escampar un cordó prim de massa fent ziga-zagues dins del dibuix. Acabar d'escampar-la amb una espàtula.
- Enfornar a 210°C durant 9 minuts.
- Treure'l del forn i deixar-lo sobre el marbre perquè es refredi.
- Abans de preparar el segon cercle de massa hem de refredar la safata calenta sota un raig d'aigua PER LA PART EXTERNA DE LA SAFATA (que no se'ns mulli l'interior).
- Col·loquem un altre paper, escampem la massa dins del dibuix i enfornem.
- Així alternativament fins a coure els 4 o 5 cercles de massa que volem preparar
- Un cop freds haurem d'ajustar-los. Anem agafant els cercles de massa, col·loquem el plat a sobre i amb un ganivet fi eliminem la massa sobrant.
- Embolicar-los individualment amb paper film ben ajustat i deixar-los a la nevera fins l'endemà.

El dia abans: Preparar els encenalls de xocolata per decorar

Nota: No s'en troben en lloc i s'han de preparar. Es poden substituir els encenalls per altres ingredients però queda més presentable amb encenalls.

- Fondre la xocolata de cobertura al bany maria fins arribar als 45°C.
- Bolcar 3/4 parts sobre el marbre i anar-la escampant amb una rasqueta perquè es refredi.
- Quan agafi consistència es recull amb la rasqueta i es torna al bol on hi ha l'altra 1/4 part.
- Remenar i integrar bé la xocolata.
- Netejar el marbre i humitejar-lo una mica amb aigua perquè se'ns hi enganxi el paper film.
- Col·locar una làmina a base de paper film al llarg i ample del marbre. Quan més llarg i ample sigui, millor.
- Abocar la xocolata sobre el paper film i escampar-la el màxim possible amb la rasqueta, però deixant un marge perquè es pugui seguir expandint quan hi passem el corró.
- Tapar la xocolata amb una altra làmina a base de paper film sobre la xocolata tapant la mateixa superfície que ocupa el paper film de sota.
- Passar el corró per expandir i allisar la xocolata, des del mig cap als extrems, de manera que ens quedi una capa molt fina de xocolata.
- Deixar-la refredar fins que gairebé solidifiqui.
- Quan sigui gairebé solidificada recargolar el conjunt sense prémer i el posem a la nevera perquè acabi de solidificar.
- Un cop solidificada retirem els papers film i esmicolem la fina capa de xocolata corbada fent-ne encenalls i escames.
- Les guardem a la nevera fins l'endemà.

L'endemà: Muntar la trufa i el pastís

- Treure la trufa de la nevera i batre-la amb les varetes elèctriques fins aconseguir una massa esponjosa.
- Col·locar una primera capa de pastís sobre un paper de forn i escampar-hi trufa per sobre.
- Col·locar una segona capa de pastís i trufa.
- Hi així alternativament amb totes les capes.

- Amb l'ajuda d'una espàtula acabarem d'arebossar el pastís pels laterals i per dalt.
- Decorar amb els encenalls per sobre i pels costats.

OPCIONAL: Poden emborratxar els cercles de massa abans de posar-hi la trufa: Bullir aigua i sucre llustre durant un 5 minuts per fer un xarop, deixar-lo refredar i afegir-hi un licor. Amb aquest xarop emborratxar les capes.

OPCIONAL: En lloc de la trufa alguna capa es pot farcir amb melmelada (gerds, taronja amarga, etc)