

EL MILLOR PASTÍS DE XOCOLATA DEL MÓN

“O MELHOR BOLO DE CHOCOLATE DO MUNDO”, és una recepta del pastisser Carlos Braz Lopes en una versió de” las recetas de MJ”

Nota: No porta farina - Fet amb marenga.

Nota: Es necessiten bastants clares d'ou , 11 en total.

Nota: Les bases de marenga s'han de preparar el dia abans.

Nota: La primera fase de la xocolata de cobertura també convé preparar-la el dia abans.

Nota: Quan millor sigui la xocolata millor serà el pastís. A ser possible fer servir xocolata Valrhona.



<u>3 discs merenga</u> <u>de 15 cm Ø</u> necessitem 11 clares d'ou	Ingredients per la merenga
240 grs (8 clares)	clares d'ou
200 grs	sucre llustre
1 cullerada postres	Midó de blat de moro (Maizena)
40 grs	cacau 100% en pols
	Mousse de farciment
325 grs	crema de llet 38% MG
325 grs	xocolata negra 75% Valrhona o un mix xocolata amb llet Valrhona
90 grs (3 clares)	clares d'ou
2 cullerades sopera	sucre glass
	Cobertura final
1/3	de la xocolata amb nata preparada perna fer la mousse
20 grs	mantega
1 cullerada sopera	aigua
	1 SAFATA de forn plana reixeta del forn
	OPCIONAL; ametlla laminada

Elaboració:

La tarda abans: Preparar la primera fase de la mousse de farciment i la cobertura

- Picar TOTA la xocolata i posar-la en un bol.
- En un altre bol hi posem la mantega FOSA de la cobertura final.
- Escalfar la crema de llet en un cassó i quan arranqui el bull la traiem del foc i la tirem al bol de la xocolata. Remenar bé fins que quedi ben integrada.
- Traspasar **1/3 de la xocolata** al bol de la mantega fosa, afegir-hi la mica d'aigua i remenar fins que quedi ben homogènia. Tapar amb un paper film a tocar de la xocolata, Deixar temperar i RESERVAR a la nevera fins l'endemà.

- La resta dels **2/3 de la xocolata** serà la que farem servir per preparar la mousse. Tapar amb un paper film a tocar de la xocolata, Deixar temperar i RESERVAR a la nevera fins l'endemà.

El vespre abans: Coure la merenga per les capes del pastís

- Preescalfar al forn a 200°C.
- Necessitem una safata de pastisseria plana i la reixeta del forn.
- En un paper de forn hi dibuixem 3 cercles d'uns 15 cm de diàmetre amb un llapis.
- Col·locar el paper sobre la safata amb el dibuix a sota perquè el carbó de la mina no toqui la merenga.
- Muntar les clares a velocitat baixa i quan comencin a fer escuma hi afegim el sucre llustre de mica en mica i després la mica de Maizena.
- Quan la tenim ben blanca, ferma i brillant i anem afegint el cacau en pols.
- Traspassar la merenga a una mànega pastissera i omplir els cercles fent una espiral, començant des del centre del dibuix cap a les vores.
- Nota:** Procurar que els discs de merenga s'ajustin als que tenim dibuixats. Un cop cuita, la merenga es trenca si la volem perfilar. Es una pastís de presentació una mica rudimentària, no cal que els discs ens quedin idèntics.
- BAIXAR el forn a 130°C.
- Enfornar a 130°C durant **3 hores. ATENCIÓ:** No obrir la porta en cap moment, deixar-ho coure les tres hores.
- **APAGAR** el forn i **NO OBRIR LA PORTA**. Deixar refredar les merengues dins del forn amb la porta tancada fins l'endemà.

L'endemà: Preparar la mouse del farciment

- Muntar les clares d'ou amb el sucre llustre fins que faci uns pics que s'aguantin.
- Treure el bol dels 2/3 de la xocolata de la nevera, remenar-ho bé amb una forquilla i després muntar-la amb les varetes elèctriques.
- Incorporar les clares a la xocolata de mica en mica, remenant amb una espàtula de llengua de gat i amb moviments envolvents.

Muntatge del pastís

- Posar un paper de forn sobre un plat pla.
- Col·locar una primera base de merengue **amb la part plana a sota**.
- Farcir amb una capa de mousse. N'ha de quedar per una altra capa i pels laterals i superfície.
- Col·locar la segona base de merenga i farcir amb mousse.
- Col·locar la tercera base de merenga amb **la part plana mirant cap a dalt**.
- Untar la cara superior amb mouse per tapar les irregularitats i mirar de allisar els laterals posant mousse amb l'espàtula.
- Deixar-lo a la nevera un mínim d'una hora perquè es refredi i prengui consistència.

Preparar la cobertura del pastís

- Col·locar una reixeta sobre un plat on recollir la xocolata de cobertura final sobrant.
- Escalfar amb compte l'1/3 de xocolata de cobertura fins arribar als 45°C. No sobrepassar aquesta temperatura.
- Seguidament la refredem fins a 32°C-31 °C.

Nota: El procediment es bolcar la meitat de la xocolata sobre el marbre i anar-la escampant amb una espàtula fins que veiem que agafa consistència espesa i llavors tornar-la al bol on hi ha l'altra meitat i remenar-ho bé. Si no volem fer aquest merder, podem refredar el pot de la xocolata dins d'un bany maria fred, mentre l'anem remenant i comprovant la temperatura.

- Quan la cobertura baixi als 32-31°C traiem el pastís de la nevera i el col·loquem sobre la reixeta.
- Abocar la cobertura pel damunt des del centre cap a les vores fent cercles.
- Afinar la capa de cobertura passant un ganivet llarg.
- Podem posar per sobre i pes laterals ametlla laminada i disimula les irregularitats.
- Deixar temperar fins que la cobertura qualli.
- El podem deixar a la nevera fins que comencem el dinar.
- Si l'hem de servir l'endemà el posarem a la nevera i el traurem una hora abans del consum.