

GLACEJAT MARMOLAT

Nota: Es important respectar les temperatures indicades

Atenció: Ha de ser una mica abundant. Se'n perd molta a l'abocar-la pel damunt del pastís i no ens podem quedar curts en el moment de la cobertura. Després la que sobra la podem recollir i congelar per aprofitar-la per un altre dia.

	Ingredients glassejat xocolata blanca		Ingredients glassejat xocolata negra
50 ml	aigua mineral	60 gra	crema de llet del 35%
100 grs	xarop de glucosa	90 grs	sucre
100 grs	sucre	75 ml	aigua mineral
65 grs	llet condensada	30 grs	cacau en pols 100%
100 grs	xocolata blanc cobertura	3 grs	gelatina (cada full son aprox 2 grs)
6 grs	gelatina		
36 ml	aigua mineral calenta per dissoldre la gelatina		
unes gotes	colorant blanc alimentari		

Elaboració: Glacejat de xocolata blanca

- Hidratar els fulls de gelatina en aigua ben freda una estona abans.
- En un bol gran hi posem la llet condensada. Reservar
- Posar en un cassó a escalfar la glucosa + aigua + sucre fins que arribi als 103°C. Pot rigar uns 10 minuts. Anar remenant
- Quan arribi als 103°C abocar-ho al bol de la llet condensada i remenar amb unes varetes manuals
- Afegir-hi la xocolata blanca sense parar de remenar.
- Quan la temperatura baixi a 60°C i afegim la gelatina hidratada i ben escorreguda. Dissoldre-la bé remenant amb les varetes manuals
- Afegim unes gotes de colorant blanc alimentari. 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.
- 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 30-31°C

Elaboració: Glacejat de xocolata negra

- Hidratar els fulls de gelatina en aigua ben freda una estona abans.
- Posar a escalfar la nata., l'aigua i el 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 glassejat 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 30-31°C

Preparem el glacejat marmolat

Quan ja tenim els dos glacejats a uns 31 °C passem a preparat el marmolat:

- Tirem 1 cullerada del glacejat de xocolata negra en forma de filet prim sobre el bol de la xocolata blanca fent que dibuixi filigranes sobre la superfície de la xocolata blanca.
- Acabem tirant un total de 3 o 4 cullerades en fil i dibuixant filigranes (d'una en una).
- Agafem una broqueta de fusta i amb molt de compte submergim la punta de la broqueta una mica en la xocolata, sense aprofundir, i remenem una mica la superfície perquè es baregin una les dues xocolates
- Bolcar per sobre el pastís començant des del centre cap a les vores. Millor que el pastís estigui una mica fred de la nevera perquè prengui la cobertura prengui bé.

Nota: El pastís ha d'estar col·locat sobre una reixeta amb un plat a sota on recollir la xocolata sobrant. Després per treure el pastís de la reixeta l'agafarem amb una espàtula llarga en sentit perpendicular al que tinguin els ferros de la reixeta.

