

LÀMINES fines de XOCOLATA per decorar - FILS de XOXOLATA

	Ingredients Làmines de xocolata		Ingredients Fils de xocolata
100 grs	xocolata de cobertura del 70% o 80%		xocolata de cobertura del 70% o 80%
			oli de girasol o de blat de moro

Elaboració: Làmines de xocolata

Nota: No se'n troben a cap botiga però son fàcils de preparar. Shan de fer el dia abans,

- Netejar el marbre de la cuina i assecar-lo bé.
- Fondre la xocolata de cobertura al bany maria fins arribar als 45°C.

Nota: MOLT IMPORTANT, mentre desfem la xocolata al bany maria NO HI HA D'ENTRAR CAP GOTA D'AIGUA del bany del cassó. Si hi entra una gota d'aigua llavors s'endureix la xocolata i no hi ha manera d'arreglar-ho.

- Bolcar 3/4 parts de la xocolata sobre el marbre i escampar-la amb la 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.
- Abocar la xocolata sobre un paper de forn i escampar-la amb una rasqueta per fer una làmina més o menys fina.
- Deixar refredar fins que solidifiqui.
- Quan sigui freda ho rasquem amb la rasqueta i posem els encenalls a la nevera fins que els necessitem per decorar.

Nota: Si escampem la xocolata sobre un paper film, quan ja comenci a estar freda podem caragolar una mica la làmina i deixar que acabi de solidificar. Si traiem el plàstic amb compte ens quedaran encenalls una mica recargolats.

Elaboració: Fils de xocolata

- Desfer la xocolata sola al bany maria.

Nota: MOLT IMPORTANT, mentre desfem la xocolata al bany maria NO HI HA D'ENTRAR CAP GOTA D'AIGUA del bany del cassó. Si hi entra una gota d'aigua llavors s'endureix la xocolata i no hi ha manera d'arreglar-ho.

- Posar-hi una miqueta d'oli (mai aigua).
- Treure la xocolata del bany maria i anar-la airejant amb una cullera tornant a deixar caure la xocolata al pot des de una certa alçada. S'ha de refredar una mica.
- Col·locar el pastís sobre una superfície una mica elevatda (p.e. amb un plat sota) i sobre un altre plat on recollir la xocolata que vesarà.
- Agafem una cullerada de xocolata i deixem caure en un fil dins del mateix bol i quan el fil sigui prim desplacem la cullera i fem unes passades per sobre del pastís des d'una certa alçada.