

LIONESSES (PROFITEROLES)

Es una massa PASTAXOUX

<u>Mides per a uns 50 lioneses</u>	<u>Ingredients</u>
5	ous sencers
2	clares d'ou
250 grs	farina fluixa
250 ml	aigua
175 grs	llard (o mantega). les tradicionals es fan amb llard
un pessic	sal
	<u>Farciments i cobertura</u>
400 grs	crema de llet de 35%
400 grs	trufa (s'ha de fer el dia abans i deixar-la reposar a la nevera fins l'endemà)
500 grs	xocolata de cobertura
	sucre
	sucre glaç

- En un pot gran posem a bullir l'aigua amb el llard (pot ser mantega però no serán tant gustosos). Anar remenant perquè s'integri bé.
- Quan arranca el bull hi tirem un pessic de sal i retirem el pot del foc.
- Amb el pot fora del foc hi aboquem la farina (la farina s'ha de tirar d'un sol cop i tota alhora) i anem remenant **enèrgicament** amb una espàtula de fusta fins que la pasta s'afina i es comença a enganxar al pot.
- Quan la massa ja sigui una mica més tèbia hi anirem afegint els ous sencers, d'un en un, i anem remenant. No afegirem un altra ou fins que l'anterior no s'hagi integrat bé.
- Després hi afegirem les clares d'ou sense muntar, també d'una en una. Si amb una clara en tenim prou no hi posarem la segona.
- Deixar reposar la massa dins del bol durant 60 minuts a la nevera.
- Quan falti 1/2 hora per enforar preescalfar el forn a 250°C
- Omplir una mànega pastissera amb el broc estriat.
- Col·locar un paper sulfuritzat a la safata del forn i anar-hi fent una muntanyeta, més o menys amb forma de rosa. Deixar un espai entre una i l'altra.
- Espolsejar-hi una mica de sucre per sobre.
- Forn a 250°C durant uns 10 minuts. Tancar el forn i deixar les lioneses a dins durant 5 minuts amb la porta oberta.
- Deixar-les refredar al damunt d'una reixeta sense apilar-les perquè no agafin humitat i deixar la reixeta en un lloc on corri una mica d'aire. Han de quedar un pel dures.
- Un cop fredes es tallem pel mig amb un ganivet de serreta però sense acabar de partir-les.
Atenció: Les lioneses que volem banyar amb xocolata NO S'HAN DE TALLAR pel mig i per tant les separarem de la resta abans de tallar-les.
- Es poden farcir amb nata, trufa de xocolata (1) , crema, etc. Les farcirem amb l'ajuda d'una mànega pastissera.
- Les podem congelar i treure-les del congelador 20 o 30 minuts abans de servir-les.

Cobertura de xocolata

- **Atenció:** Les lioneses que volem banyar amb xocolata NO S'HAN DE TALLAR pel mig. Abans de tallar-les primer les banyarem amb xocolata però només la cara superior (no submergir tota la peça).
- Desfer la xocolata de cobertura al bany maria. Quan s'hagi desfet apaguem el foc però deixem el pot al bany maria.
- Les lioneses que volem banyar amb xocolata les agafem pel cul i anem suquem la part superior en la xocolata i les deixem que prengui una mica.
- Quan les tinguem banyades la quantitat que volem fer les posarem una estona al congelador per a poder-les tallar sense dificultats.
- Per farcir-les tallem les lioneses pel mig amb un ganivet de serreta però sense acabar de partir-les.
- Les farcirem amb ITRUFA (1) ajuda d'una mànega pastissera.

(1) TRUFA: per fer la trufa consultar el capítol de "Xocolata"

(2) CREMA: per fer la crema pastissera per farcir consultar el capítol de "Làctics"