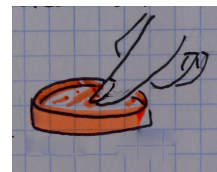
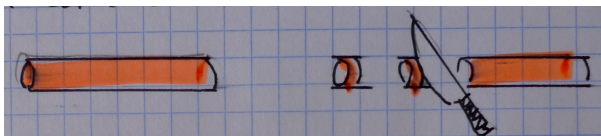


SABLÉ BRETON

	<u>Ingredients</u>
310 grs	farina fluixa
60 grs	ROVELL d'ou
120 grs	sucre
125 grs	mantega (pomada)
5 grs	cacau en pols 100%
1 culleradeta	impulsor químic /o llevat Royal)
2 grs	sal
	<u>Ganaché de xocolata</u>
300 ml	llet
250 grs	xocolata de cobertura del 70%

Elaboració

- Deixar la mantega a temperatura ambient fins que tingui una textura de pomada.
- Barrejar el sucre amb mantega en un bol i amb les varetes anem remenant fins a obtenir una textura fina.
- Separar els rovells de les clares.
- Afegir els rovells a la mentega, d'un en un, i anar-ho remenant perquè s'integri bé. No hi posarem un nou rovell fins que l'anterior no s'hagi integrat.
- Tamisar la farina, el llevat, la sal i el cacau en pols i afegir-los a la massa remenant amb suavitat.
- Pastar-ho lleugerament i donar-li forma de corró amb el gruix que volem que acabin tenint els sablés de diàmetre.
- Deixar reposar 2 hores a la nevera.
- Quan falti 1/2 hora per enfornar preescalfar el forn a 190°C.
- Tallar el corró en rodelles.
- Posar les rodelles planes i anar fent una mica de concavitat amb les vores elevades a la cara superior.



- Enfornar a 190 °C durant 13minuts.
- Deixar-les refredar.

Ganaché de xocolata

- Bullir la llet.
- Retirar-la del foc i abocar-la pel damunt de la xocolata esmicolada dins d'un bol.
- Remenar fins a tenir una textura fina.
- Deixar refredar fins que arribi a uns 32°C.
- Omplir la concavitat de les galetes sablé amb una capa gruixuda de xocolata.