

RECEPTA Mona de Pasqua groga

Cada cap de setmana, les millors receptes



Mona groga | Manel Baxerías

Material necessari:

1 motlle 18 cm de diàmetre

Ingredients:

Per el pa de pessic

3 ous grans

90 grams de sucre

90 grams de farina

Unes gotes de vainilla líquida (opcional) o be la pell de ½ llimona la part groga

Un polsim de sal

Per l'almívar

40 grams de sucre

100 ml. d'aigua
1 cullerada sopera de licor (Captain Morgan, o el que es vulgui)

Crema de mantega

75 grams de sucre
25 grams d'aigua
125 grams de mantega pomada

Mantega de xocolata
50 grams de crema de mantega
2 cullerades de xocolata amb pols

Preparació per el pa de pessic

Untem de mantega un motlle i l'empolvorem amb farina.

Preescalfem el forn a 180 ° C.

Separem les clares i els rovells del ous.

Muntem les clares a punt de neu. Reservem. A continuació batem els rovells amb el sucre i les gotes de la vainilla fins que espongin bé i doblin el seu volum.
Afegim llavors les clares muntades als rovells i remenem de forma suau de baix a dalt per tal que segueixi tot ben esponjat amb l'ajuda d'una espàtula.

A continuació hi barregem la farina i la sal passades pel sedàs, s'incorpora tot com una lleugera pluja remenant-ho també de forma suau per tal de no abaixar la barreja esponjada., aboquem la massa al motlle i el posem al forn a 180° C. durant 20 minuts. Fins que la prova d' escuradents surti sec.

Desemmotllem i deixem refredar.

Preparació almívar

Posem l'aigua i el sucre al foc i deixant-ho bullir 3 minuts per tal que es dissolgui el sucre, un cop dissolt apaguem el foc, afegirem el licor remenem i reservem a la nevera un cop sigui fred.

Preparació crema de mantega

Posarem l'aigua i el sucre en un cassó al foc. Deixar-ho bullir durant 3 o 4 minuts fins aconseguir un almívar a uns 117° C.

Incorporarem a la mantega de mica en mica l'almívar en forma de rajolí batrem fins que quedi ben homogeni, al estil de una crema.

En aquest moment la mantega esta al punt per muntar el pastis, cas de reservar-la per a fer-ho mes tard teniu en compte que si la guardeu a la nevera tornarà a agafar duresa i per muntar el pastis caldrà deixar-la temperar i tornar-la a batre per tal de fer-la esponjosa altre cop.

Per la mantega de xocolata, agafem uns 50 grams i ho barregem amb la xocolata en pols fins que estigui ben integrat.

Muntatge de la mona

Ingredients:

Pa de pessic

Almívar

Crema de mantega / crema de mantega de xocolata

Granet de xocolata

Decoració plomes grogues, ous o figuretes de xocolata i un Piolin

Fruita confitada, cireres

Preparació muntatge de la mona

Tallem el pa de pessic en dos pisos. Pintem cada pis amb una mica d'almívar. Hi escamparem la crema de mantega i anirem muntant els diferents pisos.

Un cop muntada la mona la cobrirem tota amb crema de mantega. Un cop allisats el laterals de la mona hi enganxarem el granet de xocolata per tot el voltant.

Un cop muntada agafarem la Mona i la col·locarem sobre la blonda. Per acabar adornant-la al gust de cadascú, amb crema de xocolata, fruita, figures, plomes i el que es vulgui.