

Cuina | Manel Baxerías | Actualitzat el 09/06/2019 a les 12:21

## RECEPTA Pastís Sacher

*Cada cap de setmana, les millors receptes*



Pastís Sacher | Manel Baxerías

### **Ingredients per a 8 persones:**

Per al bescuit:

6 ous a temperatura ambient  
140 grams de xocolata negra al 70%  
100 grams de sucre ( 70 i 30)  
140 grams de mantega  
110 grams de farina  
30 grams de cacau en pols  
Un pessic de sal  
1 culleradeta de llevat tipus Royal per pastissos

Per setinar i tapar el pastís:

100 grams de xocolata negra  
100 ml. de nata líquida  
1 fulla i mitja de gelatina

50 grams de sucre  
60 grams d'aigua mineral

Per el farcit:

Melmelada d'albercoc (melmelada artesanal)

## **Elaboració:**

Tamisem la farina, i el cacau.

Desfem la mantega en un cassó al foc tot remenant i quan estigui a mig fondre afegirem la xocolata en trossos i seguirem remenant, quant estigui fosa tota la mantega tanquem el foc, amb el calor residual acabarem de fondre la xocolata en un moment. Reservem.

Agafem els ous i separem les clares dels rovells. En un bol muntem les clares amb una punta de sal i ha mig muntar afegirem els 30 grams de sucre. Les muntarem a punt de neu i les reservarem.

En un altre bol posarem els rovells amb la resta de sucre (els 70 grams) i ho batrem fins aconseguir que blanquegin, afegirem la xocolata fosa amb la mantega i barrejarem amb una batedora, fins que tot quedi ben integrat, la xocolata ha d'estar temperada, perquè no ens qualli la barreja d'ous i sucre.

Incorporarem la farina i el cacau prèviament tamisats juntament amb un polsim de sal i el llevat, fent-ho per tandes, per poder barrejar millor.

La massa quedarà una mica dura, pel que és millor anar afegint unes cullerades de les clares muntades, per rebaixar la duresa. Finalment incorporarem la resta de les clares amb l'ajuda d'una espàtula de forma envoltant evitant que es baixin i homogeneïtzant tota la barreja (de baix a dalt).

Bolquem el preparat, en un motlle de silicona o un motlle convencional untat prèviament amb mantega i empolvorat amb una mica de farina.

Introduïrem al forn, prèviament escalfat a 180 ° C, durant uns 30-35 minuts.

Transcorreguts el que comprovarem amb un escuradents si està totalment cuit. Quan ho estigui ho traurem i ho deixarem refredar en una reixeta a temperatura ambient.

Un cop fred tallarem el pastís en dos pisos, deixant les capes en l'ordre de muntatge, afegirem unes quantes cullerades de la melmelada, cobrint-lo i allisant-lo e incorporarem la segona capa amb la que reproduïrem el mateix procés de la capa anterior i per últim, cobrim el pastís i reserveu.

Procedirem a realitzar una cobertura tapa porus per pastissos, per tal que el setinat final sigui el més llis i brillant possible.

Posarem a escalfar els 100 ml. de nata i quan estigui a punt de bullir, li afegirem la xocolata en trossos, remenant fins que es fongui la xocolata, apaguem el foc i remenem fins a dissoldre totalment la xocolata i obtenir una crema una mica espessa, la deixem refredar, fins que apropant-ne una mica als llavis doni la sensació de que ambdues coses estan a la mateixa temperatura, aquesta es la temperatura de referència per poder escampar-la be sobre el pastís.

Hidratarem les fulles de gelatina en aigua freda durant uns minuts.

Escalfarem l'aigua amb el sucre i quan comenci a fer bombolles l'aigua, apaguem i incorporem les fulles de gelatina ben escorregudes, perquè es dissolguin en la barreja, que posteriorment afegirem a la barreja del tapa porus remenant bé per aconseguir un setinat brillant.

Posem el pastís per sobre de una reixeta amb una safata a sota per poder setinar el pastís amb el preparat anterior, procurant que quedi el més llis possible.