

CORONA DE XOCOLATA

mides per motllo de corona	Ingredients per la corona
6	ous
90 grs	ametlla en pols
60 grs	xocolata cobertura 70%
30 grs	cacau en pols 100%
144 grs	farina fluixa (T45)
150 grs	crema de llet de 35% MG
90 grs	mantega (pomada)
90 grs	mel
150 grs	sucres (millor sucre moscovado)
10 grs	impulsor químic
	Ingredients de la cobertura
150 grs	xocolata cobertura 70%
150 grs	mantega



Elaboració:

- Treure la mantega de la nevera una hora abans per a tenir-la a temperatura ambient.
- Preescalfar el forn a 160°C.
- Batre els ous, el sucre i la mel sense que arribi a muntar.
- Barrejar la farina, l'impulsor químic i el cacau el pols i tamisar.
- Un cop barrejat abocar-ho al bols dels ous, a poc a poc, mentre anem remenant.
- Afegir-hi l'ametlla en pols.
- Batre la mantega a temperatura ambient fins que agafi la textura d'una pomada.
- Barrejar la mantega pomada amb la nata líquida sense muntar. Remenar bé.
- Afegir la mantega a la massa i remenar a bé fins que tinguem una pasta homogènia.
- Fondre la xocolata al bany maria i incorporar-la a la massa.
- Engreixar el motllo amb una mica de mantega i enfarinar-lo lleugerament.
- Omplir el motllo.
- Enfornar a 160°C durant uns 45 minuts.

Preparar la cobertura de xocolata

Nota: Atenció: Ha de ser abundant. Se'n perd molta a l'abocar-la pel damunt del pastís i no ens podem quedar curts en el moment de la cobertura. La que sobra la recollim i es pot congelar.

- Millor que el pastís estigui una mica fred de la nevera perquè la cobertura prengui bé.
- Hem de tenir la mantega a temperatura ambient.
- Batre la mantega a temperatura ambient fins que agafi la textura d'una pomada.
- Fondre la xocolata al bany maria.
- Barrejar els dos ingredients fins que quedi agafi una textura semilíquida.
- Col·locar el pastís sobre una reixeta amb una safata a sota.
- Abocar la cobertura per sobre del pastís.