

BÚLGARS

Nota: La trufa fosca del farciment s'ha de preparar el dia abans

Nota: Haurem de fer una làmina de pa de pessic.

Nota: Haurem preparar una cobertura .

<u>aprox 15 búlgars</u>	<u>Ingredienst</u>
	<u>Ingredients per la rufa fosca pel farciment</u>
225 grs	xocolata de cobertura del 70% o 80%
100 grs	xocolata de cobertura amb llet
250 ml	nata líquida del 35% MG
opcional 3 grs	sucreàcid sórbic (es un conservant)
	<u>Ingredients per làmina de pa de pessic</u>
80 grs (4 rovells)	rovells d'ou
120 grs (4 clares)	clares d'ou
100 grs	sucre llustre
1 c.postres	mel
100 grs	farina fluixa Pot ser també un mix de 50 grs de farina fluxa i 50 grs de midó de blat de moro (o Maizena, o farina d'arròs o fècula de patata
un pessic	sal
	<u>Ingredients per la cobertura</u>
300 grs	xocolata de cobertura del 70%
150 grs	mantega

Elaboració:

Preparar la trufa fosca: S'ha de fer el dia abans

- Posar la nata per muntar en un cassó al foc.
- Quan la nata arranqui el bull la traiem del foc i hi afegim les dues cobertures de xocolata.
- Anar remenant fins que tota la xocolata s'hagi integrat bé i no hi quedi cap grumoll.
- Traslladem la massa a un bol de vidre i tapar-la amb paper film a tocar de la xocolata.
- Quan sigui freda la posem a la nevera fins l'endemà.
- Al dia següent haurem de temperar la xocolata abans de fer-la servir.
- Es un procés senzill però s'ha de vigilar de no cremar la xocolata.
- Es trasllada la trufa a un cassó que pugi anar directe al foc i es treballa amb la ma, anant-la pastant fins que arriba el punt en que ja es pot remenar amb les varetes. IMPORTANT: Només s'ha de tenir el casó al foc 10" segons, es retira del foc per treballar la xocolata i es torna al foc per 10"segons més i així anar fent fins que es pot reballar amb les varetes. Ha de tenir una textura similar a la nocilla

L'endemà: Preparar la planxa de pa de pessic

- Col·locar la reixeta a la segona guia començant per baix.
- Preescalfar el forn a 240°C.

- Utilitzar una safata plana que tingui les vores baixes (1 cm) i untar-la amb mantega fosa perquè el paper ens quedi ben enganxat a la base de la safata.
- Folrar la base de safata amb un paper de forn que sobresurti uns 10 cm per un dels laterals llarg de la safata (el paper no ha de cobrir les vores, només el cul). Ens servirà, un cop cuita, per poder estirar la massa i retirar-la de la safata.
- Prèmer el paper contra la base de la safata.
- Untar amb mantega fosa i un pinzell el paper de forn.

Nota: Hem de tenir preparada la safata i el forn calent abans de començar a preparar la massa perquè és una massa que no porta impulsor químic i un cop batuda no podem deixar passar gaire temps abans d'emmotllar i enfornar perquè llavors perd aire i no puja.

- T Tamisar la farina (o mix de farines).
- En un bol muntem primer les clares amb la meitat del sucre a punt de neu. A mig muntar hi anem afegint el sucre, a poc a poc, sense deixar de muntar i després la mel fins a tenir una massa consistent que formi el típic "bec".
- En un altra bol blanquegem els rovells amb l'altra meitat del sucre fins que doblin el seu volum (triga uns 10 minuts).
- Traspasar 1/4 part de les clares al bol del rovells i remenar suaument amb una espàtula.
- Afegir-hi les farines tamisades, en dues tandes, mentre seguim remenant suaument amb una espàtula.
- Acabem de posar-hi les 3/4 parts de les clares, remenant amb suavitat però sense perdre temps.
- Escampar la massa per la safata distribuint-la de manera uniforme per tota la safata. Allisar uniformitzant amb l'ajuda d'una pala llarga o de l'espàtula.
- Enfornar a 240°C durant uns 6 minuts amb la porta del forn una miqueta oberta, posant-hi una cullera de fusta perquè no tanqui del tot.

Nota: Per saber si la làmina està prou cuita, obrim el forn i amb compte posem la mà al damunt de la làmina, si s'ens hi enganxa és que encara no està prou cuita. En tot cas no s'ha de torrar gaire perquè ha de ser una planxa una mica humida perquè es pugui enrotllar sense trencar-se.

Temperar la xocolata del farciment i preparar els bulgars

Nota: La xocolata del farciment s'ha temperar. Es un procés senzill però s'ha de vigilar de no cremar la xocolata.

- Es trasllada la trufa a un cassó que després pugi anar directe al foc i es treballa amb la mà, anant-la pastant fins que arriba un punt en que ja es pot remenar amb les varetes.
- Quan la podem remenar amb les varetes es passa el cassó al foc baix 10 segons. **Important:** Només s'ha de tenir el cassó al foc 10" segons i es retira del foc per remenar la xocolata amb les varetes.
- Es torna al foc per 10" segons més i es retira i així anar fent fins que tenim una textura similar a la nocilla.
- Tallar la lámina de pa de pessic en tres parts aproximadament iguals paral·les al costat curt.
- Estendre una capa de trufa pel damunt d'un dels trossos.
- Enrotllar la planxa sobre si mateixa, aquest cop des del lateral llarg fins a l'altre lateral llarg, fent una mica de pressió.
- Un cop farcides i enrotllades les tres làmines les posarem a la nevera durant 30 minuts perquè s'endureixin una mica. Nota: Les hi posen senceres, sense tallar encara el bulgars,
- Mentrestant prepararem el bany de cobertura de xocolata. Posem a desfer la xocolata amb la mantega al bany maria. **Nota:** El recipient on desfem la xocolata ha de ser una mica ample (però no molt fondo) per a poder-hi banyar els búlgars i després poder-los treure amb facilitat.
- Anar remenant perquè no es cremi.
- Deixar-la refredar fins a 32°C.
- Preparar la reixeta del forn amb un paper d'alumini a sota.
- Traiem les làmines enrotllades de braç de gitano de la nevera i les anem tallant en porcions individuals. No fer-les massa grans. Netejar el ganivet després de cada tall.
- Banyar els búlgars en la xocolata de cobertura deixant-los caure a dins del bany. Utilitzar dues forquilles per treure'ls.
- Un cop banyats els deixen escórrer sobre la reixeta fins que s'endureixi la xocolata de cobertura. Hi podem tirar per sobrer xocolata en granet petit.
- Tornar-los a la nevera una estona (sense treure'ls de la reixeta) perquè acabi de prendre la xocolata.