

PA DE PESSIC de VIC

Nota: Sense farina, greixos i sense impulsor químic

<u>motllo Ø22X6,5</u> <u>o 2 de 15 cm</u>	<u>Ingredients</u>
120 grs (6 rovells)	rovells d'ou
100 grs	sucre
150 grs	fècula de patata
180 grs (6 clares)	clares d'ou
50 grs	sucre
una punta	sal
opcional	pell de llimona ratllada

Nota: Ha de ser fècula de patata. No confondre amb els sobres de puré de patata que és patata deshidratada. Va bé el de la casa Santivieri.

Elaboració

- Els ous han d'estar a temperatura ambient. Treure'ls de la nevera el dia abans o unes hores abans.
- Quan falti 1/2 hora per enforar preescalfar el forn a 180°C, dalt i baix.
- Folrar el motllo si es del tipus desmuntable.
- Muntar primer les clares, quan comencin a escumegat hi posem el sucre i una punta de sal. Muntar fins a un punt de neu dur (que no es bellugui si tombem el bol).
- Blanquejar els rovells amb el sucre en un bany maria calent fins que doblin el seu volum (mínim uns 10 o 15 minuts de varetes elèctriques)..
- Tamisar la fècula de patata al bol dels rovells. NO REMENAR.
- Bolcar 1/3 de les clares al bol dels rovells i la farina i remenar-ho amb una espàtula manual des de baix cap a dalt i a poc a poc perquè no perdi aire.
- Acabar de posar-hi la resta de clares muntades i remenar amb compte.
- Omplir el motllo fins a 3/4 parts.
- Col·locar la safata a la part baixa del forn (segona guia comptant des de sota).
- Baixar el forn a 170°C i passar només a FORN DE BAIX .
- Enforar a 170°C durant uns 30 minuts (NOMÉS EL FORN DE BAIX).

Nota: El temps de cocció variarà en funció de la mida dels motllos. Si son de tipus individual potser només necessitaran uns 10 minuts.

- Apagar el forn i NO TREURE el pastís ni obrir la porta. Esperar 5 minuts.
- Entreobrir una mica la porta del forn i posar-hi una cullera de fusta entre la porta i el cos del forn. ESPERAR 5 minuts més.
- Obrim una mica més la porta i ESPEREM 5 minuts més.
- Finalment el traiem del forn i es deixar refredar sobre una reixeta.
- Abans de servir-lo hi posem sucre llustre per sobre.

Nota: El perill dels pans de pessic és que quan es treuen del forn sempre acaben perdent volum i presència perquè agafen humitat en el procés de refredament. Això s'intenta evitar amb aquest escalat de refredament.