

BRAÇ de GITANO _Tradicional

Nota: Els ous han d'estar a temperatura ambient.

Nota: Per fer una massa de xocolata, substituir 15 grs de la farina per 15 grs de cacau en pols 100%.

Nota: Utilitzar una safata plana de forn de 40x34 cm amb vores d'1 cm.

Nota: Hi podem posar qualsevol farciment. A la recepta es fa una proposta de trufa clara de xocolata. Aquesta trufa clara es fa servir per farcir pastissos, lioneses, brioxos, etc. una part s'ha de preparar el dia abans.

Nota: Mantenir proporcions. Partint d'uns ous estàndard (50 grs) hi posarem 25 grs sucre + 25 grs farina per cada ou. Si els ous son més grans hi posarem la meitat del seu pes en sucre i de farina per mantenir la proporció.

	<u>Ingredients</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 fluixa i 50 grs de midó de blat de moro (o Maizena, o farina d'arròs o fècula de patata
un pessic	sal
	Proposta de TRUFA CLARA per farciment
40 grs	xocolata de cobertura del 70% o 80%
400 ml	nata líquida del 35% M.G.
60 grs	sucre
opcional	una mica de whisky, rom, etc..

Nota: La mel és una mena de sucre invertit natural i fa que la planxa del braç sigui més flexible.

Elaboració

El dia abans: Preparar la trufa clara

- Posar la nata per muntar en un cassó al foc.
- Quan arranca el bull (Atenció: quan arrenca puja de pressa i pot vesar) hi afegim la xocolata i anem remenant fins que s'hagi desfet i integrat bé.
- Anem remenant mentre la deixem que arranqui el bull tres cops. Quan arrenca el bull la retirem del foc i deixem que baixi, quan ha baixat la tornem al foc.
- Traslladem la massa a un bol de vidre, la tapem amb un paper film a tocar i la deixem refredar. Un cop freda la posem a la nevera SENSE MUNTAR fins l'endemà.
- Al dia següent hi afegim el sucre i la muntem amb les varetes elèctriques com si fos nata.
- La posem en una mànega pastissera per farcir el pastís.

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 enforar perquè llavors perd aire i no puja.

- 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.
- Enforar 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.

- Retrem la safata del forn i tal com surt del forn passem una espàtula de punta roma pels laterals per desenganxar la pasta de les vores.
- Estirant el paper que sobresurt la desemmotllem sense dificultats sobre el marbre.
- IMPORTANT: Deixar refredar sobre el marbre durant 5 minuts abans de manipular-la altre cop.
- Posem un paper de forn "auxiliar" net al damunt de la massa i amb compte li donem el tomb altre cop per a poder retirar el paper de la cocció.
- Retirem el paper de la cocció.
- Espolsem sucre blanc (o Maizena) pel damunt de la planxa, servirà perquè no se ens enganxi, i li tornem a donar un tomb perquè la part ensucrada ens quedi a sota.
- Enrotllem la planxa amb el paper i la deixem fins que s'acabi de refredar de tot.
- Farcir deixant fins a una mica més de 3/4 parts de la seva longitud i deixant una vora d'uns 2 cm sense farciment a tot el voltant.
- Amb l'ajuda del paper (o del drap) la tronem a enrotllar prement una mica perquè no es deformi.
- El podem enrotllar amb paper de forn una mica ajustat i el posem a la nevera.
- Abans de presentar-lo a taula podem tallar una mica les dues puntes perquè es vegi ben polit.