

CHARLOTTE de qualsevol fruita (albercocs, maduixes, gerds, ...)

- Per fer-ho més fàcil podem fer servir melindros en lloc de preparar una làmina de pa de pessic
- Si fem el pastís amb un motllo desmuntable o un aro es desemmotllarà deixant la part de vista a dalt
- Si fem el pastís amb un bol de vidre o un motllo de charlotte, llavors es munta de cap per avall, cal posar a dalt una base que serà el cul del pastís i donar-li la volta al desemmotllar

versió mousse va a la nevera	<u>versió bescuit</u> <u>va al congelador</u>	<u>Ingredients</u>
		Làmina pa de pessic
100 grs	100 grs	rovells d'ou
150 grs	150 grs	clares d'ou
160 grs	160 grs	sucre
160 grs	160 grs	farina fluixa
una mica	una mica	sucre glass
		xarop
50 ml	50 ml	aigua
50 grs	50 grs	sucre
8 ml	8 ml	licor
		Merengue italià
5	— —	clares d'ou
100 grs	— —	sucre
50 ml	— —	aigua
Mousse de fruites	Biscuït d'albercoc	
250 grs	500 gs	fruita (albercocs, maduixes, gerds,...)
300 grs	250 grs	nata líquida de 35% per muntar
8 grs	— —	gelatina
40 ml	— —	licor
— —	4	rovells d'ou
— —	1	clara d'ou
— —	100 grs	sucre
— —	75 grs	sucre
		- MOTLLO de 18 x 6

Preparar un xarop (millor el dia abans)

- Posar l'aigua + el sucre en un cassó i portar-ho a ebullició
- Fora del foc hi afegim el licor. Reservar

Per fer el pa de pessic

- Preescalfar el forn a 180°C
- Agafar un paper de forn i dibuixar-hi un cercle del diàmetre del fons del motllo i un rectangle amb una amplada del doble de l'alçada del motllo i una llargada de la safata del forn
- Muntar les clares d'ou. Quan comencin a estar muntades hi anem afegint el sucre en tres etapes
- Un cop muntades les clares hi afegim els rovells muntats. Remenar amb una espàtula perquè s'integrin
- Tamisar la farina i afegir-la en tres etapes remenant a poc a poc amb una espàtula
- Col·locar la barreja dins d'una mànega pastissera amb una boquilla de 10mm
- Omplir els cercle, fent una espiral i el rectangle fent tires al llarg de la safata
- Espolsar sucre glass dos cops pel damunt de la massa
- Enfornar a 180°C durant 8-9 minuts, just fins que estigui una mica daurat (però no molt)
- Treure del forn i deixar refredar la làmina de paper damunt d'una reixeta

Versió fàcil

- En lloc de preparar una làmina de pa de pessic es pot fer amb melindros. Amb els melindros forrarem completament les parets d'un bol de vidre un motllo de charlotte sense deixar espais lliures. Ens han de quedar melindros per després forrar la tapa de dalt que serà el cul del pastís quan li done la volta al motllo

Fer un merengue italià

- Posar el sucre en un cassó i deixar-ho bullir fins que arribi als 118°C
- Mentrestant anar muntant les clares a baixa velocitat
- Quan el sucre arribi als 118°C l'anem afegint en un fil a les clares a mig muntar i seguim muntant a baixa velocitat
- Deixar-ho muntant a velocitat mitjana fins que sigui tebi i quedi ben muntat
- Pesar-ne 140 grs per afegir a la mousse (important pesar-ho)

Fer la mousse

- Hidratar la gelatina en aigua en freda
- Reservar una mica de fruita sencera per a la decoració final del pastís
- Fem un puré amb la resta de fruites netes i sense pinyols
 - si son fruites dures, tipus albercoc o préssec primer les bullirem (rentades i sense el pinyol) amb poc aigua i 75 grs de sucre fins a absorbir el suc
- Passar pel pymer
- Muntar la nata però poc (menys que una chantilly)
- Escalfem una part del puré de fruites i quan sigui ben calent hi posem la gelatina ben escorreguda
- En un bol gran posem la resta del puré de fruites + el puré amb la gelatina i remenem
- Hi incorporem a poc a poc el merengue (que hauria d'estar sobre els 35°C) tot remenant amb una espàtula de llengua de gat amb moviment envolvents
- Finalment hi posem la nata muntada remenant amb l'espàtula de llengua de gat, a poc a poc i amb moviment envolvents

Si el volem fer de bescuit

- Bullim els albercocs (rentats i sense el pinyol) amb poc aigua el 75 grs de sucre fins a absorbir el suc.
- Es passen pel pymer i deixen la pasta a la nevera
- Muntar els rovells + la clara + els 100 grs de sucre fins a triplicar el volum. Reservar
- En un altre bol muntem la nata. Reservar
- Afegim la pasta d'albercocs al bol del rovells i remenar amb una espàtula a poc a poc
- Després hi afegim la nata muntada i remenar a poc a poc
- Reservar a la nevera

Muntatge de la tarta

Si ho fem amb una làmina de pa de pessic va millor fer-ho amb un motlle desmuntable o amb un aro sobre una bandeja de forn i muntem el pastís amb la base al fons del motllo. El desemmoltlarem sense variar de posició, amb la part de dalt a dalt.

Si ho fem amb melindros quedarà millor si ho fem amb un bol de vidre i forrem les parets amb melindros i al final, un cop farcit hi posem una base de melindros al damunt. Quan hagi quallat i sigui fred li donarem la volta per desemmotllar i que la base quedi a sota.

- Tallar el rectangle longitudinalment per fer dues tires de l'alçada del motlle
- Forrar la paret del motlle amb les dues tires de manera que quedin ben ajustades (en sobrarà)
- Col·locar el cercle al fons del motlle per fer de base del pastís
 - Si el fem amb melindros forrarem completament les parets d'un bol de vidre o un motlle de charlotte sense deixar espais lliures. Ens han de quedar melindros per després forrar la tapa de dalt que serà el cul del pastís quan li done la volta al motlle
- Amb un pinzell pintem la base i les parets amb el xarop
 - Si el fem amb melindros pintarem les parets amb el xarop
- Omplir el motlle amb la mousse fins arribar a enrasar amb les vores
 - si el fem amb melindros deixarem una mica d'espai a dalt per a poder posar una capa que faci de base
 - acabem tapant el motlle amb una capa de melindros
- Deixar a la nevera fins que qualli la mousse
 - si fem un bescuit deixar el motlle al congelador fins a l'hora de servir-lo
- Quan la mousse hagi quallat el podem decorar al gust amb melmelada de fruita o fruita sencera
- Desemmotllar
 - si fem un bescuit el traurem del congelador 1/2 hora abans de servir
 - desemmotllarem a l'hora de servir-lo
 - si el fem amb melindros el decorarem amb melmelada d'albercoc un cop tombat i desemmotllat

