

TARTA SACHER_adaptació Forki

Nota: Es millor fer el patís el dia abans (la cobertura l'hi posarem l'endemà).

<u>24 cm Ø</u>	<u>Ingredients de la massa</u>
80 grs	mantega
70 grs	sucre llustre
125 grs	ROVELL d'ou XL (3 rovells)
150 grs	CLARA d'ou XL (4 clares)
80 grs	xocolata de cobertura del 70%
70 grs	sucre blanc
80 grs	farina fluixa (o de rebosteria)
3 grs	impulsor gasificant
	<u>Ingredients de l'almívar i el farciment</u>
200 ml	aigua mineral
150 grs	sucre glas
90 grs	melmelada d'albercoc per l'almívar
150 grs	melmelada d'albercoc pel farciment
	<u>Ingredients per la cobertura</u>
140 grs	crema de llet 35% MG
120 grs	xocolata cobertura 70%
40 grs	mantega
	<u>Ingredients pel lacejat brillant final</u>
120 ml	nata líquida 35%
180 grs	sucre
145 ml	aigua mineral
60 grs	cacau pols
6 grs	gelatina (3 fulls)
	<u>Estris necessaris</u>
	Motllo desmuntable

Elaboració:

El dia abans: Preparar la base de la tarta

Nota: Deixar unes 4 hores abans tots els ingredients a temperatura ambient.

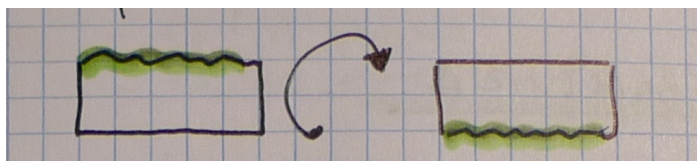
- Folrar amb paper de forn la base del motllo. Untar amb mantega la base i les parets i enfarinar-los lleugerament.
- Deixar el motllo a la nevera fins que s'hagi d'omplir.
- Preescalfar el forn a 180°C com a mínim 30 minuts abans d'enfornar.
- Desfer la xocolata al bany maria.
- En un bol hi posem la mantega pomada i sucre llustre i ho barregem bé amb unes varetes fins a tenir una textura cremosa.
- Separar els rovells de les clares i reservar cada part per separat. **Atenció:** No ens ha de quedar cap rastre de rovell a les clares.
- Anar afegint els rovells a la mantega, d'un en un, mentre ho anem remenant amb les varetes. No posar el següent fins que l'anterior no hagi quedat ben integrat.
- Afegir la xocolata al bol i ho remenar amb les varetes fins a tenir una crema homogènia i brillant.
- Traspassar-ho a un bol gran i Reservar.
- A part, muntar les clares a velocitat mitjana fins que escumegin. Hi anem afegim el sucre a poc a poc i ho seguim muntant fins a tenir un pic que aguantí la forma, però no excessivament dur.
- Incorporar 1/4 part de la merenga al bol de la xocolata i remenar-ho sense por per integrar bé.
- Reservar de moment les altres 3/4 parts de la merenga.
- Anem incorporant la farina tamisada i l'impulsor al bol de la xocolata remenant amb suavitat amb una espàtula de llengua de gat.
- Un cop hi hem posat tota la farina hi incorporarem les altres 3/4 parts de la merenga reservada, amb paciència i a poc a poc remenant amb suavitat amb una espàtula de llengua de gat des de baix cap a dalt (i des del centre cap a les vores) mentre anem fent girar el vol. No convé perdre l'aire incorporat
- Enfornar a 180°C durant uns 30-35 minuts. A partir dels 30 minuts anar comprovant la cocció punxant amb una broqueta de fusta el centre del pastís per comprovar si ja surt seca.
- Deixar que es refredi abans de desemmotllar.

Nota: Es pot deixar refredar de cap per avall, amb la base del motllo a la part de dalt, per intentar que la cara superior del pastís quedi més plana i anivellada, però si no ho fem no passa res i si queda una mica deforme un cop freda es pot solucionar.

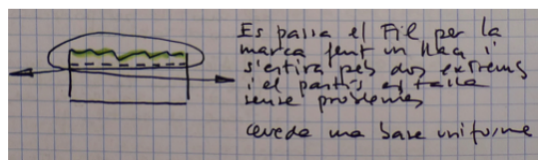
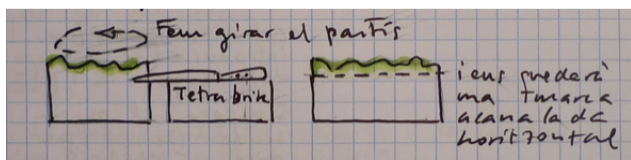
- Quan sigui fred el desemmotllem i el deixem a la nevera fins que sigui ben fred o fins l'endemà.

L'endemà: Tallar el pastís i aconseguir unes cares regulars.

- Quan sigui fred ja podem tallar el pastís. Ens interessa que la cares superior i inferior siguin el més planes i regulars possible.
 - **1ª opció:** Si la cara superior es més o menys plana, li donarem la volta de manera que la base passi a ser la cara superior i la cara superior passi a ser la base.



- **2ª opció:** Si la cara superior és molt irregular n'hi traurem una làmina per deixar-la anivellada. Per tallar la làmina va força bé marcar primer amb un ganivet una canal al voltant del pastís pel punt on volem fer el tall.
- Després amb un fil de pescar o amb 3 o 4 braçades de fil de cosir recargolades per donar-li més resistència i d'una llargada que pugi envoltar el pastís el passem pel canal fent una llaçada que es tanqui sobre si mateixa quan l'estirem pels extrems. Estirem i el pastís es talla de manera uniforme.



- Farem servir el mateix procediment de la canal i el llaç de fil per tallar-la per la meitat.
- En tot cas sempre la base de la tarta passarà a ser la CARA SUPERIOR perquè és la que ha quedat més llisa i la cara superior, un cop arreglada passarà a ser la base del pastís.

Preparar l'almívar per emborratxar el pastís

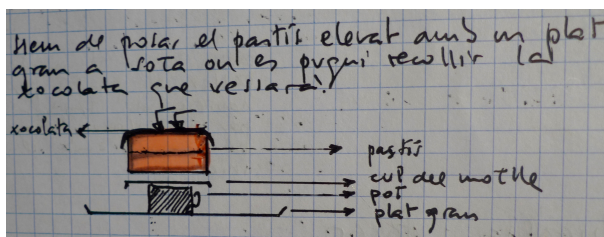
- Posar a bullir el sucre glaç i l'aigua fins que arranqui el bull.
- Deixar-ho refredar i afegir-hi la melmelada d'albercoc.
- Amb un pinzell de silicona pintar les cares interiors de la tarta i els laterals del pastís.
- Deixar reposar unes 2 hores perquè s'impregni abans de posar-hi el farciment de melmelada.

Farcir amb melmelada

- Amb un ganivet marcar una quadrícula a la cara de la tarta que anirà farcida.
- Farcir de melmelada i escampar-la amb una espàtula.
- Tapar el pastís amb l'altra meitat

Primera cobertura

- Bullir la crema de llet en un cassó.
- Retirar del foc i abocar-hi la xocolata esmicolada i remenar fins que s'hagi desfet completament.
- Afegir-hi la mantega i remenar fins a integrar.
- Col·locar el pastís sobre la base del motllo per poder-lo manipular amb comoditat. **Nota:** Hem de posar la cara externa plana (la que no té el bordó) a dalt perquè així es facilita poder retirar el pastís.
- Col·locar el pastís al damunt d'un pot i amb un plat gran a sota per recollir la xocolata sobrant.



- Deixar refredar la xocolata fins als 41°C.
- Quan està a 41°C banyem el pastís començant des del centre cap a les vores.
- Anivellar amb un a espàtula llarga o un ganivet llarg.
- Deixar el pastís a la nevera durant 2 hores.

Glacjat final brillant

- Hidratar els fulls de gelatina en aigua ben freda una estona abans.
- Posar a escalfar la crema de llet, l'aigua i el sucre en un pot alt fins que arranqui el bull.
- Abocar-hi el cacau en pols i coure'l fins arribar als 103°C (63 BRIX) sense parar de remenar amb unes varetes. Triga uns 10' i no s'ha de parar de remenar.
- Traslladar-ho a un bol de vidre i deixar-lo refredar fins que arribi als 60°C.
- Quan la temperatura baixi a 60°C i afegim la gelatina hidratada ben escorreguda, remenant amb les varetes manuals.
- Homogeneïtzar la xocolata: Col·locar el pymer apagat dins del cassó de la xocolata de manera que les varetes toquin fons, posar en marxa i SENSE AIXECAR-LO del fons passar-lo una mica sense bellugar-lo ni remenar. Apagar el pymer i un cop apagat es retira de dins de la xocolata. Es tracta de que la xocolata NO AGAFI AIRE
- Remenar la xocolata amb suavitat amb una espàtula manual molt a poc a poc per acabar de fer sortir possibles bombolles d'aire.
- Deixar-la refredar fins als 30-31°C.
- Bolcar-la per sobre el pastís començant des del centre cap a les vores. El pastís ha d'estar fred perquè la cobertura prengui bé
- S'hi pot passar un ganivet llarg per la part que no talla per allisar la superfície i eliminar un excés de glacjat.