

Mona de Pasqua.

Braç de gitano de tiramisú

PER
MARIONA CAMÓS

#ensConfinem
iCuinem

INGREDIENTS:

Per la massa: 4 ous, 100gr de sucre, 80 gr de farina de rebosteria, 30 gr de cacau en pols, un pessic de Sal i una tasetta petita de cafè líquid (descafeïnat o normal).

Per la nata de trufa: 500gr de nata (important que tingui 35%matèria grassa), 400gr de mascarpone o formatge per untar, 75gr de sucre i 200gr de xocolata fondant de postres en trossos.

UTENSILIS:

Forn, paper vegetal, safata de forn, màniga pastissera, pinzell, ous de xocolata, pollets decoratius...

PREPARACIÓ (per la massa):

Pre escalfem el forn a 180 C. Folrarem una safata de forn amb paper vegetal.

Si tenim robot de cuina:

1. Col·locarem la papallona. Posem en el vas els ous i el sucre i programem 6min | temp 37°C | vel 3.5. Tornem a batre durant 6 min | vel 3.5.
2. Afegirem la farina, la sal, i el cacau i barrejarem 4 min|vel 4. Retirarem la papallona, acabarem de barrejar amb l'espàtula.
3. Estendrem la massa que ens ha quedat a sobre de la safata de forn.
4. Enfornarem durant 7 minuts

... **Mentrestant prepararem el farcit!** (Segueix a la següent pàgina)

Si NO tenim robot de cuina:

1. Posarem els ous i el sucre a dintre una batedora a velocitat mitja i barrejarem els ingredients fins que s'hagin integrat, uns 6 minuts.
2. Afegirem la farina, la sal i el cacau a la mescla i barrejarem els ingredients que hem incorporat a mitja velocitat fins que veiem que estan ben integrats.
3. Estendrem la massa que ens ha quedat a sobre de la safata de forn.
4. Fornejarem durant 7 minuts.

PER LA MONA RECOMANEM BRINDAR AMB : EMPORDÀLIA BRUT (Garnatxa Blanca i Macabeu)

És l'Empordà fet de bombolla. De color groc pàl·lid amb reflexes verdosos i daurats, a la copa produeix una fina bombolla que dibuixa un rosari que acaba conformant una corona d'escuma consistent. Al nas és afruitat i fresc, al palada equilibrat, saborós i cremós, amb una bona persistència aromàtica i notes de fruita.



Mona de Pasqua.

Braç de gitano de tiramisú

PER
MARIONA CAMÓS

#ensConfinem
iCuinem

PREPARACIÓ (farcit):

Si tenim robot de cuina:

1. Posarem en el vas la nata, el sucre i el mascarpone (o formatge per untar) i programarem 6min | 90°C | vel 1.
2. Afegirem la xocolata i barrejarem 30seg | vel 3. Retirarem la crema en un recipient, i la deixarem refredar a la nevera un mínim de 8 hores.
3. Col·locarem la papallona a les ganivetes, posarem la crema trufada, i la muntarem a vel.3. Amb el robot de cuina haurem d'estar atents per evitar batre en excés.

Si NO tenim robot de cuina:

1. Amb un tupí escalfarem la nata amb el sucre i el mascarpone durant uns 5 minuts a baixa temperatura sense parar de barrejar amb una espàtula.
2. Apaguem el foc i afegirem la xocolata a trossos i continuarem barrejant durant uns 30 segons. Retirarem la crema en un recipient i la deixarem refredar a la nevera un mínim de 8 hores.
3. Traurem la crema de la nevera i la muntem amb unes varetes.

MUNTATGE

Amb la planxa encara calenta i en compte a no cremar-nos, l'embolicarem amb el paper vegetal inclòs. I la deixarem refredar embolcallada. Un cop refredada, l'estendrem i la pinzellarem amb el cafè que teníem reservat ja fred, perquè el pa quedi esponjós quan ens el mengem. Tot seguit hi farem la nata trufada i el tornarem a embolicar amb el farcit a dins. I ara toca decorar al vostre gust, amb cacau per sobre, o sucre glacé, i tot de pollets pel voltant i ous de xocolata.

MARIONA CAMÓS

La Mariona, casada i mare de dues patufetes l'Èlia i la Valentina, viu a Vilabertran, i és llicenciada en Ciències de l'Educació Física i l'Esport. La seva passió pel món de la cuina la va portar a treballar com a comercial de robots de cuina.

Ja fa més de 3 anys que fa demostracions, tallers, showcookings, i directes a Instagram amb l'objectiu de fer conèixer aquest electrodomèstic i que els clients en puguin treure el màxim rendiment.

A Empordàlia hem pogut comptar amb la seva participació en diferents tallers de cuina que hem organitzat conjuntament i us convidem a que la seguïu als seus canals, segur que hi trobeu un mar d'idees i consells útils!

Instagram:
@mammiona

