

Coulant de xocolata negra d'en Pep Nogué



Ingredients:

- 250 gr. de xocolata de cobertura del 70%
- 250 gr. de mantega
- 125 gr. de sucre
- 275 gr. de rovells d'ou pasteuritzats (o 12/13 rovells, depèn la mida de l'ou)
- 200 gr. de clares d'ou pasteuritzats (o unes 5 clares, depèn la mida de l'ou)
- 100 gr. de farina

Indicacions:

- 1) A una cassola al foc, fondre la mantega.
- 2) Retirar-la del foc, i afegir la xocolata tallada a trossets (amb la mà, no cal filar prim).
- 3) Remenar-ho bé fins que es la xocolata es fongui.
- 4) Afegir-hi els rovells i les clares i barrejar-ho bé.
- 5) Afegir-hi el sucre i la farina i tornar a barrejar-ho amb la batedora elèctrica per a que no quedin grumolls.
- 6) Preparar uns motlles individuals d'alumini (dels rebutjables) engrassant-los amb una mica de mantega i farina. Això es per a evitar que la massa s'enganxi a les parets.
- 7) Omplir els motlles amb la massa, però només 2/3 parts del motlle.
- 8) Deixar-los refredar a la nevera fins al moment de ficar-los al forn.
- 9) Per a servir-los:
 - a. Escalfar el forn de 180 a 200°C.
 - b. Temps de cocció: de 8 a 10 minuts.
- 10) S'ha de servir calent i ha de quedar-se una mica cru de dintre per a que la xocolata regalimi.

El coulant també es coneix com a “volcà de xocolata”, perquè la xocolata surt com la lava, a poc a poc, cap a fora. Amb la primera cullerada aquest volcà a petita escala “explota” i deixar anar la xocolata de dins cap a fora.

Mousse de xocolata exprés d'en Pep Nogué

Ingredients:

- 110 gr. de nata líquida del 35%
- 130 gr. de xocolata de cobertura del 70%
- 200 gr. de nata semi muntada del 35%

Indicacions:

- 1) Desfer la xocolata de cobertura, o bé al bany maria o bé al microones en la posició de descongelar. Si ho desfàs al bany maria, és important que l'aigua no bulli. Si ho fas al microones, controla'l per a que la xocolata no es cremi.
- 2) Fer bullir els 110 gr. de nata líquida.
- 3) Retirar-la del foc i abocar-hi la xocolata.
- 4) Barrejar-ho bé i deixar-ho refredar fins a uns 35°C.
- 5) Mentre es refreda, semimuntar els altres 200 gr. de nata. Trèieu de la nevera aquesta nata per a muntar-la en l'últim moment, perquè així es muntarà millor. Tot i així, no cal muntar-la del tot, ha de quedar escumosa però líquida.
- 6) Per a incorporar millor la nata a la xocolata, afegir primer una mica de la nata semimuntada a la xocolata (temperada a uns 35°C).
- 7) Barrejar-ho bé i afegir de mica en mica la resta de la nata.
- 8) Posar la barreja en copes o gots de xopets i tapar-ho amb paper transparent (film).
- 9) Deixar-ho reposar a la nevera.
- 10) Vint minuts abans de servir la mousse, traieu-la de la nevera.
- 11) En Pep va adornar aquesta mousse, amb una mica de coulis de cacau per sobre (la recepta ve a continuació).

Amb aquestes quantitats varen sortir 3 copes (de vi) i uns 8 gots de xopets.
Us heu fixat que no porta ous?

Coulis de cacau d'en Pep Nogué

Ingredients:

- 80 gr. d'aigua
- 60 gr. de sucre
- 25 gr. de nata líquida
- 25 gr. de cacau del 22%

Indicacions:

- 1) A una cassola, fer bullir la nata i l'aigua.
- 2) A una tassa, barrejar molt bé el sucre i el cacau.
- 3) Afegir la barreja a l'aigua i a la nata
- 4) Fer bullir de nou, no més de 2 minuts.
- 5) Colar la barreja i deixar-la refredar.

Info extra: El coulis de cacau es fa servir per decorar els plats dels postres, per decorar pastissos, per abocar-ho a sobre de fruites com ara les maduixes, etc.
Com el coulis és bastant líquid, si el volem fer servir per decorar un pastís, podem tenir en compte el següent truc: per a cada 100 gr. de cacau, farem servir una fulla de gelatina (aprox. 2 gr.). La gelatina farà d'espessant i ens quedarà un recobriment ben brillant.