

*“Cake amb crema de mantega,
magrana i trencadis de xocolata de
maduixa i fruita de la passió”*



Marc Rodellas

Millor Xocolater d'Espanya 2010 i Millor
Jove Artesà innovador de Catalunya 2011



La recepta

Novembre

CAKE

- 250 gr de mantega (pomada)
- 250 gr de sucre
- 350 gr de farina
- 5 gr d'impulsor
- 350 gr de fruita confitada macerada amb ratafia

ELABORACIÓ:

Bateu el sucre i els ous. Afegiu-hi la mantega i treballeu-ho tot fins que quedi lligat.

Incorporeu-hi la farina amb l'impulsor i treballeu-ho fins que quedi una massa fina i homogènia.

Finalment, incorporeu-hi la fruita.

Dosifiqueu la massa en els motllos de cake de 100 gr aproximadament, i reserveu-ho.

Temperatura de forn: 180 graus C

Temps de cocció: 15-20 minuts

CREMA DE MANTEGA

- 400 gr de sucre
- 200 gr d'aigua
- 600 gr de mantega (pomada)

ELABORACIÓ:

Poseu a bullir l'aigua i el sucre. Deixeu-ho refredar a uns 30-35 graus C.

Amb l'ajuda d'una batedora munteu la mantega amb l'almívar: deixeu caure l'almívar sobre la mantega pomada i barregeu-ho amb energia fins a aconseguir una total emulsió del líquid amb la mantega. Reserveu-ho.



TRENCADÍS DE XOCOLATA BLANCA I FRUITA:

- 100 gr de xocolata blanca
- 20 gr de fruita de la passió o maduixa liofilitzada

ELABORACIÓ:

Feu fondre la xocolata i afegiu-hi la pols de la fruita liofilitzada. Abaixeu la temperatura a 28 graus C i esteneu la xocolata sobre un paper de forn. Reserveu-la a la nevera.

Observació: en el cas de no disposar de fruita liofilitzada, es pot optar per fer el trencadís amb diferents tipus de xocolata (blanca, amb llet o negra).

MUNTATGE DEL PLAT:

Aquesta elaboració està més pensada per a un berenar que per a unes postres. Per tant, la decoració es posa tota sobre el cake, encara que en el plat on se serveix es pot ambientar una mica amb el trencadís de xocolata.

Amb un ganivet de serra escapceu la cresta del cake perquè quedi pla.

Amb una mànega de pastisseria i un cornet arrissat poseu la mantega a sobre de tot, aprofitant per donar volum a l'elaboració.

Trenqueu les làmines de xocolata i claveu-les de forma vertical.

Amb l'ajuda d'una cullera col·loqueu-hi la grana de la magrana.

Observació: una vegada desgranada la magrana, retireu els grans més blanquinosos i deixeu els més vermells per realçar i potenciar les qualitats d'aquest fruit. També és important deixar la grana sobre paper absorbent per restar l'excés d'aigua i evitar que mulli el cake.

 Elaboració: 90 mins / 4 persones

És temps de magranes!