

TIÓ DE NADAL

Ingredients (dos pastissos per a 12 persones):

Per al bescuit genovès:

- 8 ous sencers
- 250 g de sucre en pols
- 1 saquet de sucre vainillat
- 1 culleradeta de mel
- 250 g de farina

Per al xarop:

- 50 cl d'aigua
- 100 g de sucre
- 2 cullerades de rom (o Grand-Marnier)

Per a la crema de mantega:

- 16 rovells d'ou
- 340 g de sucre cristal·litzat
- 140 g d'aigua
- 1 saquet de sucre vainillat
- 500 g de mantega
- 100 g de xicolata negra

Realització del bescuit genovès:

Batre els ous, el sucre en pols i vainillat al bany maria fins que siguin tebis.

Afegir la mel i batre amb una batedora fins que la barreja blanquegi i sigui escumosa.

Afegir la farina tamisada amb una espàtula, aixecant la barreja per evitar que caigui. Quan la barreja sigui homogènia, escampar-la sobre una safata recoberta de paper de forn, sobre 1 cm de gruix.

Fornejar a 185° uns 20 minuts. Per verificar que sigui cuit, s'ha de posar la mà a sobre. No s'ha de sentir cap soroll.

Després, deixar uns segons en el forn atudat i obert. Sortir del forn i deixar refredar.

Desemmotllar capgirant la safata sobre un drap humit.

Passar aigua amb un pinzell sobre el paper de forn per ajudar a treure'l.

Recobrir aquest costat també amb un drap humit i enrotllar el bescuit per donar-li la forma final.

Un poc més tard, esentrotllar i arruixar amb el xarop de rom.

Recobrir amb els 2/3 de la crema de mantega.

Tornar a enrotllar, arruixant a mesura amb el xarop de rom.

Untar el tió amb el 1/3 de la crema de mantega que queda i fer ratlles amb una forquilla.

Acabeu de decorar com voleu.

Realització de la crema de mantega:

Separar les clares i els rovells d'ous.

Posar els rovells en el bol de la batedora i reservar les clares.

Pesar l'aigua i el sucre cristal·litzat en una petita casseroleta d'acer inoxidable.

Posar el xarop a coure a foc mitjà.

Tallar la mantega a trossos de la mida d'una ametlla.

Batre els rovells amb el saquet de sucre vainillat fins que blanquegin.

Quan el xarop arriba als 112 ° C, abocar-lo d'un cop sobre els rovells blanquejats després d'aturar el batedor.

A continuació, batre a gran velocitat fins que la barreja (calenta a l'inici) sigui tèbia.

Afegir la mantega trossegada.

Fer fondre la xicolata amb una cullerada d'aigua, posant-la al forn microones (potència 1).

Afegir-la a la crema de mantega.

Reservar en un recinte refrigerat.

Aquesta crema se pot preparar fins a dos dies abans d'utilitzar-la.

