

## La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

### *Encenalls de xocolata negra*

Ingredients: 10 pax.

- 400 g de sucre llustre
- 230 g de clares d'ou
- 400 g de farina fluixa
- 1 cullerada de vainilla ensucrada
- 600 g de granet d'ametlla
- 750 g de cobertura negra

Elaboració:

- Primer de tot, barrejar el sucre amb la farina, afegir les clares d'ou de manera que la massa quedi homogènia. Posar aquesta massa dins d'una mànega amb una boquilla d'orifici petit, sobre safates untades d'oli i formant peces en forma de O una mica allargades, posarem tot el granet d'ametlla i el farem corre per tota la safata i retirarem tot el que no s'ha enganxat a les peces en forma de O, tot seguit ho courem al forn a una temperatura de 220° a 230°, durant 3 minuts, només sortir del forn se li donarà la forma desitjada, amb l'ajut d'un pal rodó, la forma d'encenall. Si es refreda, ja no se li pot donar cap forma, ja que es trenca. Apart poseu a fondre la cobertura de xocolata al bany maria, un cop fosa, s'ha de temperar, això vol dir que s'ha d'abocar sobre la taula de treball i baixar a 28° 29° deixant una mica de cobertura en el recipient i que el ajuntar-lo amb el de la taula de treball recuperarem els 30° 31°. Tot seguit ja podeu banyar els encenalls i deixar refredar i ja ho teniu apunt.



Tel. 977 682938  
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M<sup>a</sup> del Mar)  
43880 Coma-ruga - El Vendrell