

Taller de cuina: tió de Nadal

Edat dels participants	7-13
Núm. de participants	8-12 persones
Material	<p>Ingredients per a 4 persones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 24 melindros o pa de pessic - mermelada de gerds <p>Per a la mousse de xocolata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 rovells d'ou - 250 g de xocolata de cobertura - 80 g de xarop de sucre - 75 g de nata líquida - 400 g de nata muntada
Espai	Cuina



Desenvolupament:

- 1- Comenceu preparant la mousse. Poseu en un bol la xocolata de cobertura trencada a trossos ben petits i foneu-la al bany maria. Retireu-la del foc, afegiu-hi el xarop i la nata líquida i barregeu-ho fins que us quedi una pasta fina i homogènia. Barregeu els rovells i tireu-los a la pasta, remeneu-ho tot; després, incorporeu-hi la nata muntada, primer una part i després l'altra, i acabeu-ho de barrejar fins que us quedi uniforme.
- 2- Ompliu una mànega pastissera amb la mousse i una altra amb la confitura de gerds. En cas de no tenir mànegues, podeu fer-ho amb una cullera.
- 3- Comenceu a muntar el motlle, que ha de ser de mitja canya, i folreu-lo amb un plàstic perquè no se us enganxi. Ompliu-lo amb una capa de mousse, una tira de pa de pessic o melindros i confitura de gerds. Afegiu-hi mousse de xocolata i, per acabar, tapeu-lo amb el pa de pessic. Finalment, poseu-lo al congelador 1 hora aproximadament.
- 4- Abans de servir-lo, deixeu-lo reposar una estona a fora. Desemmotlleu-lo, traieu-ne el plàstic i decoreu-lo amb merengues, gerds, encenalls de xocolata i sucre glaç.

