

INGREDIENTS

Per a la cúpula de xocolata:

- Cobertura de xocolata

Per a la sopeta de xocolata:

- 100 g xocolata negra
- 500 ml de llet
- 50 g sucre

Per a l'escuma d'avellanes nitro:

- 250 g praliné avellanes
- 250 g llet
- 250 g nata
- 4 fulles gelatina
- Nitrogen

Per al crumble:

- 50 g sucre morè
- 50 g farina ametlla
- 50 g mantega
- 30 g cacau

Per al pa de pessic:

- 250 g clara d'ou
- 170 g farina ametlla
- 160 g rovell
- 160 g sucre
- 80 g pasta regalèssia
- 60 g farina

ELABORACIÓ

1. Per fer la cúpula: tempereu la cobertura de xocolata rebaixada amb mantega de cacau, banyem uns globus inflats i deixem refredar per tal que adopti la forma.
2. Per a la sopeta: bullir la llet amb el sucre, afegir la xocolata, desfer i reservar.
3. Per a l'escuma: bullir la nata i llet, afegim el praliné i la gelatina prèviament remullada, ho barregem i ho colem, omplim un sífó d'escuma i deixem reposar a la nevera.
4. Tirem una cullerada d'escuma dins el nitrogen, ho deixem 1 minut i ho traiem.
5. Per al crumble: barrejar els ingredients, estirar al damunt d'una placa i coure a 180° durant 20 minuts.
6. Deixar refredar.
7. Per al pa de pessic: barrejar tot plegat amb un túrmix. Omplir un sífó d'escuma i carregar.
8. Omplir mig got de plàstic amb l'escuma i coure al microones a màxima potencia durant 1 minut.
9. Deixar refredar i trossejar.
10. Emplateu tots els ingredients amb harmonia i servir.

