CASTARULO

Mini Roll

Ganache de castaña en infusión de menta

Glaseado de castaña

Helado de mandarina con aroma de albahaca

Cruch de castaña caramelizada

Mini Roll

Con una masa de bollería hojaldrada formar un roll

harina, agua, levadura, sal, azucar con estes ingredientes realizo el amasado. A esta masa le añado un empaste de mantequilla cuyo peso es la 1/2 del peso de la masa, lamino y realizo dos vueltas dobles y tengo la masa lista para realizar el roll. Corto tiras de masa de un ancho de 3 cm aproximadamente, coloco en forma de espiral dentro de un molde y colocando un peso encima introduzco en el horno a 220 ºC durante unos 20 minutos

Ganache de castaña aromatizada con menta

350 gr de nata

25 gr de glucosa

68 gr de chocolate blanco

1 gr de gelatina

Hojas de menta

Con una proporción de 200 gr de nata al fuego y unas hojas de menta infusiono 100 gr de castaña , cocemos lentamente, cuando la castaña esté cocida, retiramos las hojas de menta y pasamos por la túrmix, haciendo una crema.

coloco al fuego los restantes 150 gr de nata y la glucosa cuando hierva retiramos y añadimos la gelatina que tenemos hidratada, mezclamos y añadimos el chocolate hasta fundirlo, removemos y añadimos a la mezcla anterior. Pasamos de nuevo por la túrmix y si tiene poca consistencia batimos con varillas.

Glaseado de castaña

Con una porción de la ganache

Crunch de castaña caramelizada

Realizamos un Crunch con harina de castaña, azúcar y mantequilla, se mezcla la harina de castaña con el azúcar y por último la mantequilla fría y en daditos, a continuación se lleva a horno hasta que coja un tono tostado.

caramelizamos castaña y la añadimos triturada a la mezcla anterior.

Helado de mandarina y albahaca

130 gr de dextrosa

133 gr de sacarosa

6 gr de neutro

231 gr de agua

200 gr de zumo de mandarina

Albahaca

caliento el agua e incorporo la sacarosa, dextrosa y el neutro cuando llegue a 85 ºC dejo enfriar hasta los 4º C y dejo madurar unas 24 horas, a continuación manteco en la maquina junto con 200 gr de zumo de mandarina y unas hojas de albahaca.

Montaje del postre

Coloco el cruch como base, encima el roll relleno de ganache de castaña y bañado con el glaseado, y por último para suavizar coloco una porción de helado de mandarina y albahaca.