

CONCURSO DE CASTAÑA PORTOMUIÑOS

Receta hecha por: Jacobo Diz Gómez del CIFP Paseo das Pontes

“Capricho de castaña”



Ingredientes y elaboración:

Para la tartaleta:

Pasta filo:

500 g harina
10 g vinagre
10 g azúcar
10 g sal
30 g aceite de girasol
280 g leche tibia
c/s mantequilla clarificada

Mezclar todos los ingredientes menos la mantequilla, conseguir una masa homogénea y reposar unos minutos. Estirar la masa bien fina y cortar 4 círculos iguales, colocamos una capa de pasta filo y la untamos con la mantequilla clarificada fundida, sobre ella, otra capa y repetir hasta obtener 4 capas.

Cocer al horno seco a 180 grados durante 13 minutos.

Para el semifrio de castaña:

Puré de castaña

250 gr castaña
250 ml almíbar (TpT)
c/s piel de naranja
c/s anís estrellado
100 ml leche

Cocer la castaña previamente pelada en un almíbar aromatizado con anís estrellado y piel de naranja al gusto. Colar la mezcla y triturar las castañas junto a la leche hasta obtener un puré liso y sedoso.

Mousse de castaña

150 gr puré de castaña
200 ml nata semi montada
6 gr gelatina

Del puré de castaña obtenido anteriormente haremos nuestra mousse fundiendo la gelatina previamente refrescada y añadiéndola al puré de castaña, montar la nata y mezclar con el puré con movimientos envolventes. Meter en manga y reservar en el frigorífico

Financier de castaña

270 gr azúcar glass

300 gr claras atemperadas
90 gr harina de trigo
345 harina de castaña
300 gr mantequilla fundida

Mezclar sólidos (harinas) y juntar con el resto de ingredientes, menos la mantequilla. Obtener una masa homogénea y poco a poco ir añadiendo la mantequilla fundida. Reposar 1 hora la masa y hornear a 180 grados durante 12-15 minutos.

Glaseado espejo de cacao

240 gr azúcar
200 gr agua
16 gr gelatina
80 gr cacao
160 gr nata

Mezclar todos los ingredientes y llevar a ebullición, enfriar a 36 grados para glasear el semifrío de castaña.

Montado del semifrío:

En la base, colocar el financier de castaña, después el puré y la mousse, glasear con el glaseado espejo de cacao.

Gel de castaña, naranja y anís estrellado

150 ml Almíbar de castaña (resultante del puré de castaña)
c/s anís estrellado y piel de naranja
30 gr agua
1 g agar-agar

Aromatizar el almíbar de la cocción de castaña con un poco más de anís estrellado y piel de naranja, aligerar con el agua y añadir el agar agar, llevar a ebullición la mezcla durante dos minutos, colar y llevar al frigorífico hasta que la mezcla se vuelva una gelatina. Triturar y meter en biberón .

Teja decorativa

100 gr claras
90 gr azúcar glas
50 gr harina
300 gr agua
45 gr mantequilla
5 gr sal

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una pasta homogénea y estirar sobre los moldes.

Cocer al horno seco durante 7-8 minutos a 160 grados.

EMPLATADO

Colocar la tartaleta de pasta filo en el plato, rellenar con una base de puré de castaña y un poco del gel de almíbar. Colocar encima el semifrío y alrededor escudillar unos puntos de la mousse de castaña. Colocar la teja encima del semifrío y encima de ella, poner unos puntos de gel y otros puntos de puré de castaña. Acabar el plató con pétalos de flores frescas para dar color al conjunto.



