

Financier de castaña, crema diplomática de castaña y haba tonka, merengue de castaña y helado de castaña con caramelo de miso rojo.

Puré de castaña:

- 400gr de castaña

Cortar la castaña de un extremo a otro sin llegar al final e introducir en una olla con agua. Llevar a ebullición durante 20min. Pelar las castañas e introducir de nuevo en una olla con agua hirviendo por 30 minutos más. Colar las castañas reservando el agua e introducir las en un vaso de Thermomix. Triturar y añadir parte del agua si fuera necesario. Reservar para elaboraciones posteriores.

Crema de castaña y haba tonka:

- 500 g Leche entera
- 125 g Yemas de huevo (6 yemas)

- 90 g Azúcar granulado
- 1 haba tonka
- 20 g Harina
- 20 g Maicena
- 4 g Gelatina, hidratada y escurrida
- 150g Puré de castañas.
- 40 g Mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 120 g Nata con 30-35% de grasa

En un bol , mezclar las yemas con el azúcar hasta que blanqueen, a continuación, añadir la harina y la maicena y homogeneizar. Por otro lado, llevar la leche a ebullición con el haba tonka rayada y una vez hierva, añadir esta a la mezcla de yemas removiendo constantemente. Devolver al fuego y remover hasta que espese. Añadir ahora el puré de castañas y una vez integrado la gelatina, seguida de la mantequilla. Reservar la crema en el frigorífico con film a piel.

Una vez fría, sacar del frigorífico y batir ligeramente, añadir parte de la nata montada en picos medios y una vez integrada añadir la otra parte. Debe quedar una crema suave y brillante. Reservar en manga con boquilla ancha.

Crumble de castaña:

- 80gr azúcar blanco
- 80gr azúcar moreno
- 150gr harina floja
- 150gr harina de castaña
- 5 gr de sal
- 200gr mantequilla

Mezclar todos los ingredientes y romper la masa en pequeñas porciones sobre papel de horno. Hornear durante 20 minutos a 150°C y dejar enfriar. Romper en migas y reservar.

Merengue seco de castaña:

- 100gr de claras de huevo
- 180gr de azúcar
- 30 gr de harina de castaña

Mezclar las claras con el azúcar a baño María hasta que este quede disuelto, una vez esté disuelto sacar del fuego y montar a velocidad media alta hasta formar picos. Incorporar la harina de castaña. Estirar fino sobre un silpat con una espátula y secar al horno a 80°C.

Helado de castaña:

- 200 g de leche entera
- 200 g de nata 35%MG crema de leche
- 1 vaina de vainilla
- 5 yemas de huevo
- 200 g de azúcar común
- 750 g de confitura o crema de castañas

Hervir la leche y la nata con la vaina de vainilla abierta. Dejar infusionar 30 minutos fuera del fuego.

Batir aparte las yemas con el azúcar y una vez blanqueadas incorporar la mezcla anterior. Llevar a fuego suave removiendo para que coja un poco de cuerpo. Añadir ahora la crema de castaña y homogeneizar. Verter en un recipiente y congelar. Una vez congelado, al momento de emplatar, turbinar en Thermomix para texturizar.

Financier de castaña:

- 125 g de mantequilla
- 125 g de clara de huevo (unas 3 claras de huevo M)
- 140 g de azúcar glas
- 80 g de almendra molida
- 50 g de harina de castaña
- 5gr levadura química
- 1 pizca de sal

Mezclar todos los ingredientes excepto la harina y la mantequilla.

Añadir a la mezcla anterior la harina tamizada con movimientos suaves y envolventes. Por último, añadir la manquilla fundida y homogeneizar. Verter en un molde cuadrado engrasado y hornear a 180°C unos 15-20min.

María Bazar Verdes



María Bazar Verdes

