

# PASTELERÍA DE NAVIDAD EN EXPONADAL 2016

RECETA: *Castaña blanca*

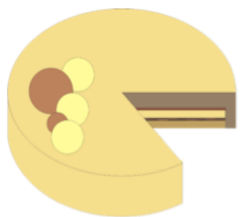
César Romero  
Asesor de pastelería,  
heladería y restauración



## Composición

- Bizcocho de almendra y avellana
- Crujiente de crispies mix
- Mousse de castaña y whisky
- Gel de caramelo y whisky
- Mousse Edelweis y malta tostada
- Glaseado Edelweis y malta
- Decoración

## Esquema



## Montaje y presentación

Forrar un aro de 16cm de diámetro y 4cm de alto con acetato. En el fondo poner un disco de 14cm de diámetro de bizcocho de almendra y avellana. Repartir encima una fina capa de crujiente de crispies mix **Dobla**. Encima pondremos un disco, que tendremos congelado, de mousse Edelweiss y malta tostada. Encima del disco congelado escudillar un cordón de gel de caramelo y whisky. Encima del gel repartir trozos pequeños de maron cold confit sosa. Terminar de rellenar con mousse de castaña y whisky. Congelar. Glasear con glaseado Edelweiss y malta.

Elaboración	Ingredientes	Proceso
<b>BIZCOCHO DE ALMENDRA Y CHOCOLATE</b>	197 gr claras 66 gr azúcar 132 gr yemas 82 gr huevos 132 gr azúcar 16 gr azúcar invertido 166 gr almendra molida 95 gr avellana molida 80 gr mantequilla 82% <b>Elle&amp;Vire</b>	Tamizar conjuntamente la almendra molida fina, la avellana molida fina y la harina. Por otra parte montar las yemas junto con los huevos, 132 gr de azúcar y el azúcar invertido. Realizar un merengue francés con las claras y el azúcar restante. Mezclar delicadamente los dos batidos. Seguidamente añadir los frutos secos junto con la harina que tenemos tamizados. Finalmente añadir la mantequilla fundida y caliente. Escudillar 1150 gr por placa de 60x40. Cocer a 190° C.
<b>CRUJIENTE DE CRISPIES MIX</b>	80 gr mantequilla 82% <b>Elle&amp;Vire</b> 200 gr cob. leche Los Bejucos <b>Icam</b> c/s crispies mix <b>Dobla</b>	Fundir la cobertura late bejucos. Añadir la mantequilla. Cuando la mezcla este a 30 gr añadir crispes mix. Estirar directamente encima de la plancha de bizocho.
<b>MOUSSE DE CASTAÑA Y WHISKY</b>	420 gr puré de castaña <b>Ravifruit</b> 30 gr whisky 60 gr azúcar 40 gr trehalosa Sosa 100 gr clara de huevo past 12 ge hojas de gelatina 350 gr nata 35% mg <b>Elle&amp;Vire</b>	Hacer un merengue francés con las claras, azúcar y trehalosa. Por otra parte calentar la mitad del puré de castaña y deshacer en el las hojas de gelatina. Mezclar la gelatina con el resto del puré de castaña y el whisky. Seguidamente añadir el merengue y la nata poco montada.
<b>MOUSSE DE EDELWEISS Y MALTA TOSTA</b>	190 gr leche infusionada con malta 375 gr cobertura Edelweis <b>Icam</b> 8 gr gelatina en hojas 427 gr nata 35%mg <b>Elle&amp;Vire</b>	Remojar las hojas de gelatina en agua fría. Calentar la leche infusionada con malta tostada y añadir la gelatina escurrida . Verter la leche caliente encima de la cobertura Edelweis fundida y emulsionar con turmix . Cuando la mezcla esté a una temperatura entre 30°C, incorporar la nata poco montada. Utilizar de inmediato.
<b>GEL DE CARAMELO Y WHISKY</b>	300 gr azúcar 300 gr agua 50 gr whisky 2 gr xantana	Caramelizar en seco el azúcar. Cuando tengamos un caramelo oscuro, descocer con el agua hirviendo. Estabilizar a 108° C. Dejar enfriar. Añadir el whisky y la xantana. Pasar por túrmix.
<b>GLASEADO EDELWEISS Y MALTA</b>	144 gr leche condensada 108 gr agua de malta 215 gr azúcar 215 gr glucosa 87 gr agua 15 gr hojas de gelatina 216 gr cobertura edelweis <b>Icam</b>	Poner las hojas de gelatina en los 87gr de agua a hidratar. Pasados 20 minutos calentar la mezcla en microondas hasta que se funda. Dejar gelificar. Por otra parte calentar en un cazo los 108gr de agua, el azúcar y la glucosa, llevar a 103° C. Verter la mezcla sobre la leche condensada, la masa de gelatina y la cobertura blanca. Emulsionar. Dejar gelificar durante 24horas a +4° C. Para glasear, calentar la mezcla a 40° C trabajar con turmix y glasear piezas a 32°C.

RECETA OFRECIDA POR:

