



# Lingote de castañas y frutos rojos

Receta original de **Christophe Michalak**,  
Campeón del Mundo de Pastelería en 2005  
Boutique Michalak Christophe (París) - Michalak Master Class (París)





## ELABORACIÓN

### Galleta esponjosa de castañas

Mezclar la pasta y el puré de castañas en un robot de cocina. Añadir los huevos uno a uno. Batir todo con ayuda de unas varillas. Añadir el aceite y la fécula tamizada y, a continuación, las claras montadas con el azúcar.

En frío, cortar rectángulos de 10 x 4 cm, colocarlos sobre rectángulos de pâte sucrée ya horneada del mismo tamaño y pegarlos con un poco de crema de castañas.

### Coulis de frutos rojos y Banyuls

Mezclar todos los ingredientes en frío. Llevar a ebullición durante 1 minuto. Batir y verter de manera que quede una superficie de 1,5 cm de grosor.

Congelar y cortar rectángulos de 7 x 2 cm. Reservar en el congelador.

### Mousse de castañas y grosellas

Calentar los purés de castañas y grosellas y, a continuación, mezclarlos con la pasta de castañas. Batir los purés con la mantequilla.

Mezclar suavemente con la nata montada y verter en moldes Flexipan de 8 x 2,5 cm, colocando en el centro del rectángulo el coulis gelificado.

## INGREDIENTES

Para 15 lingotes

### ■ Galleta esponjosa de castañas

Pasta de castañas	400 g
Puré de castañas Ravifruit	150 g
Huevo	250 g
Aceite de semillas de uva	135 g
Fécula de patata Claras	35 g
Clara de huevo	150 g
Azúcar blanquilla	50 g

### ■ Coulis de frutos rojos y Banyuls

Vino tinto Banyuls	750 g
Puré de frambuesa Ravifruit	350 g
Puré de fresa Ravifruit	350 g
Puré de grosella Ravifruit	180 g
Frambuesas IQF Ravifruit	150 g
Azúcar blanquilla	180 g
Pectina NH	40 g

### ■ Mousse de castañas y grosellas

Pasta de castañas	300 g
Puré de grosella Ravifruit	80 g
Mantequilla	70 g
Puré de castañas Ravifruit	300 g
Nata montada	450 g

## MONTAGE

Desmoldar los lingotes, cubrir con un glaseado neutro de color grosella, colocar sobre la galleta y decorar con trocitos de castañas confitadas únicamente en dos laterales.

Colocar, con ayuda de una manga con una boquilla lisa del n.º 8, un cilindro de chantillí de vainilla en la parte superior del lingote, junto a una grosella y una barrita de chocolate Ivoire de color rojo.

Barrita de chocolate Ivoire de color rojo

Cilindro de chantillí de vainilla

Glaseado neutro

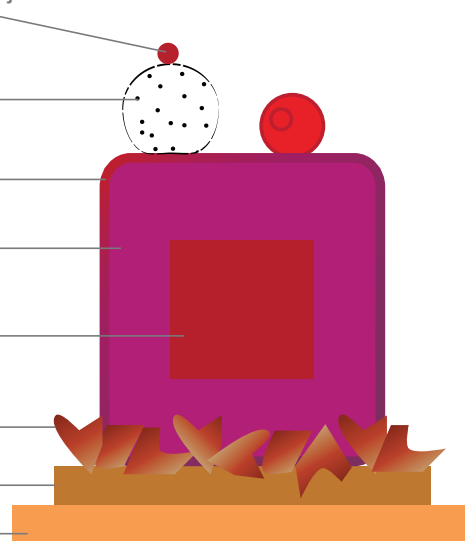
Mousse de castañas y grosellas

Coulis de frutos rojos y Banyuls

Trocitos de castañas confitadas

Galleta de castaña

Masa dulce



ESPACIO PRIVILEGE RAVIFRUIT

Encuentre todas nuestras recetas básicas y haga sus propias creaciones en [www.privilege.ravifruit.com](http://www.privilege.ravifruit.com)