

RECETA

PASTEL DE DULCE DE LECHE, CASTAÑAS Y MARACUYA



Ingredientes:

Crema ligera de dulce de leche:

- 400g leche entera
- 3g pasta de vainilla
- 100g azúcar refinada
- 35g fécula
- 80g yemas
- 40g huevo entero
- 70g dulce de leche (Chantilly)
- 42g masa de gelatina
- 300g crema montada (Top lácteo Chantilly)

Total 1,037g

Técnica:

1. Realizar una crema pastelera con la leche, vainilla, azúcar, polvo de crema, yemas, huevos y dulce de leche
2. Agregar la masa de grenetina
3. Emulsionar y bajar a 32°C
4. Incorporar la crema batida.
5. Colocar sobre el biscuit

Biscuit de soufflé de cacao:

- 120g mantequilla
- 50g de leche
- 140g de harina
- 60g cacao en polvo
- 250g huevo entero
- 200g yemas de huevo
- 400g de claras de huevo
- 145g de azúcar refinada

Total 1325g

Procedimiento:

1. Hervir la leche, mantequilla, incorporara la cocoa mezclada con la harina
2. Deshidratar
3. Incorporar poco a poco el huevo junto con las yemas
4. Montar las claras junto con el azúcar, incorporar a la primera mezcla
5. Hornear en flexipan de 37 cm x 57 cm x 2 cm a 160° C en horno ventilado

Ganache montada de castañas:

- 750g crema (Top lácteo Chantilly)
- 5g pasta de vainilla
- 225g pasta de castañas
- 225g chocolate blanco
- 28g de masa de grenetina (4g de grenetina en polvo 200° Bloom + 24g agua)

Total 1238g

Procedimiento:

1. Calentar la crema, vainilla, pasta de castañas
2. Colar sobre el chocolate blanco
3. Y la masa de grenetina
4. Emulsionar
5. Montar a Chantilly

Gelee de pasión:

- 500g de fruta de la pasión
- 30g de trimoline
- 70g de azúcar refinada
- 10g de pectina NH
- 20g de fécula de papa

Total 630g

Procedimiento:

1. Calentar el puré junto con el trimoline
2. Agregar la pectina mezclada junto con la pectina
3. Hervir 2 minutos
4. Colocar en cuadros de 20 x 20
5. Cortar barras de 7mm y pequeños cubos de decoración