



BIZCOCHO CON CRUMBLE DE CASTAÑAS

Ingredientes

Para el bizcocho

- 200 gr de mantequilla sin sal, a 20–22 °C
- 180 gr de azúcar
- 4 huevos
- 220 gr de harina floja
- 6 gr de impulsor químico
- 2 gr de sal fina
- 40 gr de crema de leche 35%
- extracto de vainilla
- Ralladura fina de ½ naranja, opcional

Para el crumble de castañas

- 70 gr de harina de trigo
- 100 gr de castaña en almíbar o asada
- 70 gr de mantequilla fría
- 65 gr de azúcar moreno
- 1 gr de sal fina
- Canela, opcional

Elaboración

Para el crumble de castañas

Mezclar la harina, las castañas troceadas, el azúcar moreno, la sal y la canela. Añadir la mantequilla fría cortada en dados y trabajar con las yemas de los dedos hasta obtener una textura irregular, con migas de diferentes tamaños. Refrigerar durante 20–30 minutos.

Para el bizcocho

Creumar la mantequilla pomada con el azúcar durante 4–6 minutos, hasta obtener una mezcla más clara y cremosa. Añadir los huevos uno a uno batiendo después de cada incorporación.

Añadir la vainilla y la ralladura de naranja.

Tamizar la harina con el impulsor y la sal. Incorporar con lengua a la mezcla en dos o tres tandas, alternando con la nata si es necesario

Engrasar el molde o forrarlo con papel de horno, verter la masa y alisar suavemente la superficie.

Distribuir el crumble frío de forma uniforme, formando una capa generosa pero sin compactarla.

Hornear en horno precalentado a 170 °C, con calor arriba y abajo, durante unos 45–55 minutos.

La temperatura interior debe llegar a 95 °C



MANZANAS CON HINOJO, RICOTTA Y SABLÉ BRETON

Ingredientes

- 4 manzanas
- 250 gr de ricota

Para la sable bretón

- 300 gr de harina
- 2 c.c. de levadura química (impulsor)
- 150 g de azúcar
- 1/2 cucharadita de flor de sal o sal gruesa
- 150 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 4 yemas de huevo
- agua necesaria
- 1 yema extra, leche para pincelar.

Elaboración

Mezclar harina, levadura, sal, azúcar. Añadir la mantequilla y frotar hasta conseguir miguitas.

Incorporar las yemas.

Para que la masa no se resquebraje añadir un poquito de agua. Reposar en nevera 1 hora.

Estirar la masa a 4 mm y cortar las galletas con un corta pastas o a cuchillo. Pinzelar las galletas con yema batida.

Cocer las galletas durante 15 min, al horno precalentado a 180°C, sobre una bandeja forrada con papel de cocción.

Pelar las manzanas y cortarlas a 1/4 . Sacar el corazón y cocer en una olla con tapa junto con las semillas de hinojo. Cocer en su jugo. Apagar cuando estén tiernas.

Batir la ricotta o el mato.

Cubrir las galletas bretonas con queso y coronamos con un trozo de manzana y sus jugos.



CREMOSO DE PERA Y VAINILLA, GRANIZADO DE TE EARL GREY Y TEJA DE ALMENDRA

Ingredientes

Para el Cremoso de pera y vainilla

- 350 gr. Pera conferencia
- 150 gr. Nata
- 100 ml. Leche
- 3 un. Yemas
- 55 gr. Azúcar
- 3 gr. Gelatina
- c/n. esencia de Vainilla
- 5 gr. Zumo de limón

Para el Granizado de Earl Grey

- 300 ml. Agua
- 8 gr. Té Earl Grey
- 50 gr. Azúcar
- 10 gr. Zumo de limón

Para la Teja de almendra

- 50 gr. Almendra laminada
- 30 gr. Clara de huevo
- 35 gr. Azúcar glas
- 15 gr. Harina
- 20 gr. Mantequilla fundida

Elaboración

Para el Cremoso de pera y vainilla

Pelar y trocear las peras. Cocinarlas con 20 g de azúcar hasta que estén tiernas. Triturar hasta obtener un puré fino. Calentar leche, nata y vainilla.

Blanquear las yemas con los 35 g de azúcar restantes.

Verter los lácteos calientes sobre las yemas y cocinar como una crema inglesa hasta 83 °C. Retirar la vainilla.

Hidratar la gelatina y añadirla a la crema caliente.

Incorporar el puré de pera y el limón. Triturar, colar y refrigerar.

Para el Granizado de Earl Grey

Hervir el agua. Infundir el té durante 4 minutos. Colar.

Añadir el azúcar y el limón. Verter en una bandeja amplia y congelar.

Cada 30-40 minutos, raspar con un tenedor para formar cristales.

Para la Teja de almendra

Mezclar todo, extender muy fino y hornear a 170 °C, 7-9 minutos. Dar forma mientras esté caliente.