GALETTE DE CALABAZA Y SETAS CON ENSALADA DE ESPINACA Y GRANADA

Ingredientes

Para el relleno del pastel

- *400 gr de variedad de setas (rovellons, boletus, girgola)*
- *2 ud. dientes de ajo*
- *2 ud. de chalota*
- *2 ud. de puerro*
- *½ un. de cebolleta*
- *c/n de perejil fresco*
- *Sal y pimienta al gusto*
- *c/n de aceite de oliva*
- *1 un. de calabaza cacahuete mediana*

Para la masa brisee

- *250 gr. harina*
- *125 gr. de mantequilla*
- *1 ud de huevo*
- *1 ud de yemas*
- *5 gr. de sal*
- *25 ml. de agua*

Para terminar

- *200 gr. de espinacas baby*
- *1 un de granada*
- *150 gr. de queso feta*
- *50 ml. de vinagre balsámico*
- *100 gr. de aceite de oliva*
- *Sal y pimienta al gusto*

Elaboración

Para la masa brisee

Mezclamos la harina con la sal y la mantequilla fria cortada en dados, y arenamos. Unimos sin amasar con el huevo la yema y el agua una vez esté todo integrado, extendemos sobre dos papeles de horno de un grosor de 1 1/2 cm. Aprox. Reposar en frio por 30 minutos aprox. Cortamos discos individuales de 12 cm de diámetro aprox. o un círculo grande.

Para el relleno del pastel

Aremos un sofrito con la cebolleta, los puerros, las chalotas y los ajos picados en brunoise, incorporaremos las setas, salpimentamos y salteamos hasta que esté integrado, terminamos con perejil fresco picado.
Cortamos la calabaza por la mitad salpimentamos agregamos unas ramitas de tomillo y cocinamos en horno 180° hasta que este cocida, retiramos y realizamos un pure. Rectificar la sazón y reservar

Pondremos sobre la superficie de la masa y dejando un cm de borde una porción de relleno y cubriremos con el pude de calabazas, llevamos los bordes hacia el relleno para cerrar y cocinamos en horno precalentado a 180° por 10 min. Aprox. o hasta que la masa este cocida.
Retiramos.

Para terminar

Mezclamos las espinacas baby con los granos de granada y el queso feta, sazonamos con la vinagreta y acompañamos con una porción de galette

PAN DE SETAS, HIGOS Y QUESO CAMBEBERT

Ingredientes

Para el pan de setas

- *30 gr. de levadura fresca*
- *500 gr. de harina*
- *275 gr. agua*
- *200 gr. de setas shiitake o portobello*
- *2 ud. de diente de ajo*
- *c/n de aceite de oliva*
- *c/n de tomillo*
- *10 gr. sal*
- *50 gr. de aceite de trufa*
- *10 gr. de pasta de trufa*

Para los higos asados

- *500 gr. de higos firmes no maduros*
- *c/n de tomillo*
- *70 gr. de azúcar mascabo*
- *130 gr. de vinagre balsámico*
- *Piel de ½ limón*
- *Sal y pimienta al gusto*
- *c/n de aceite de oliva*

Para terminar

- *1 ud. de queso camembert*
- *150 gr. de pistachos*

Opcional

- *Mostaza picante*
- *Miel*

Elaboración

Para el pan de setas

Disolvemos la levadura con 50 gr. del peso total del agua y 50 gr. de harina que retiraremos también del total del peso, añadimos una pizca de azúcar y dejamos unos minutos apartado para activar la levadura.
En un bol pondremos la harina y la sal, mezclamos y añadimos el resto del agua y el pre fermento, unimos ligeramente. Agregamos la pasta de trufa y el aceite de trufa, amasamos hasta unificar y formar un bollo liso, cubrimos con papel y dejamos reposar en un sitio cálido por 1 hs Aprox. o hasta que duplique su volumen.
Salteamos las setas fileteadas con el ajo picado, sal, pimienta, aceite de oliva y tomillo. Reservamos
Desgasificaremos la masa y le incorporaremos las setas, dividimos la masa en dos para formar dos bollos y dejaremos reposar por 30 minutos mas aprox.
Cocinamos en horno a 180 ° por 20 minutos aprox.

Para los higos asados

Cortar los higos en mitades y retirar los cabitos
Pondremos una sartén a fuego medio con aceite de oliva, introducimos los higos, sazonamos con sal, pimienta, tomillo una vez que empiecen a dorar le incorporamos el azúcar disolvemos y desglasamos con el aceto balsámico. Reducimos, retiramos y reservamos

Para terminar

Cortaremos rodajas de pan de setas a las que podemos untar con la mezcla de mostaza picante y miel, agregaremos el queso camembert en láminas, los higos y una lluvia de pistachos cortados a groso modo.

PASTEL DE CHOCOLATE Y CREMA DE CASTAÑAS

Ingredientes

Para el pastel

- *250 gr. mantequilla*
- *190 gr. de chocolate amargo*
- *5 un. de huevo*
- *150 gr. azúcar*
- *15 gr. de harina*
- *c/n de cacao amargo*

Para la crema de castañas

- *200 gr. de castañas*
- *80 gr. de azúcar*
- *70 ml. de agua*
- *1 pizca de sal*
- *c/n de esencia de vainilla*
- *100 gr. de castañas para decorar*

Para la nata montada

- *200 gr. de nata para montar*
- *30 gr. de azúcar glase tamizada*
- *20 ml. de ron*

Elaboración

Para el pastel

Picamos el chocolate y cortamos en cubos la mantequilla, fundimos en un bol a baño maría
Aparte integramos con la ayuda de unas varillas el azúcar con los huevos
Mezclamos ambas preparaciones y unificamos, por último, agregamos la harina tamizada.
Pondremos en molde redondo previamente cubierto de papel de plata y cocinamos en horno 180° por 20 minutos
Retiramos y enfilmamos

Para la crema de castañas

Trituramos las castañas para formar un pure con la ayuda de la Thermomix, agregamos un chorrito de agua si fuera necesario
Con el agua y el azúcar realizaremos un almíbar a 120°, mezclaremos el almíbar con el pure de castañas, una pizca de sal y esencia de vainilla, cocinamos todo en un cazo a fuego medio bajo hasta que se despegue de los bordes y haya espesado. Retiramos y dejamos enfriar.

Montamos la nata con el azúcar y el ron y reservamos.

Para terminar

Serviremos el pastel de chocolate espolvoreado con el cacao amargo, acompañado de una porción de crema de castañas, nata montada y castañas picadas.