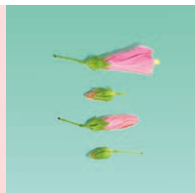
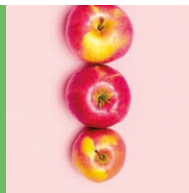
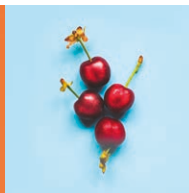
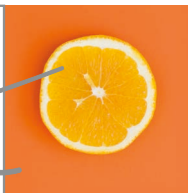


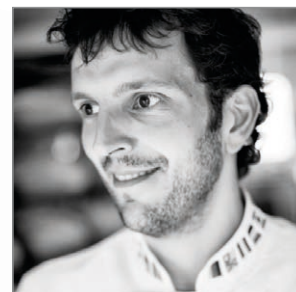


SIGNATURE
FRUIT



C

HESNUT CAKE



BRAND
AMBASSADOR

Receta original de

Jordi BORDAS



CASTAÑAS CONFITADAS

AGUA	682
SEMILLAS DE VAINILLA	192
AZÚCAR	174
CASTAÑAS IQF RAVIFRUIT	531

Calentar el agua a 45°C. Incorporar progresivamente la vainilla y el azúcar y llevar a ebullición.

Añadir las castañas y confitar a 90°C durante 40 minutos. Escurrir las castañas, dejar enfriar y utilizar.

CAKE DE CASTAÑAS

CASTAÑAS CONFITADAS	487
YEMAS DE HUEVO PASTEURIZADAS	136
PURÉ DE CASTAÑA RAVIFRUIT	1010
MANTEQUILLA	145
ACEITE DE GIRASOL	122
ALMENDRAS TRITURADAS	234
SAL	5
HARINA DE ARROZ	273
LEVADURA QUÍMICA	20

Cortar las castañas confitadas en dados de unos 5 x 5 mm.

Calentar por separado las yemas y el puré a 25°C y la mantequilla a 35°C.

Mezclar la mantequilla y el aceite de girasol, incorporar las yemas y emulsionar intensamente con el túrmix. Incorporar el puré progresivamente.

Añadir las almendras trituradas y la sal y mezclar 1 minuto más. Tamizar juntas la harina de arroz y la levadura y añadir a mezcla. Añadir las castañas confitadas y mezclar con una espátula con mucho cuidado.

Verter en los moldes de cake y vaporizar agua.

Hornear a 145°C durante 28 minutos sin calor giratorio.

CREMOSO DE CASTAÑAS

AZÚCAR	57
PECTINA NH	15
ESTABILIZANTE DE HELADO	9,5
PURÉ DE CASTAÑA RAVIFRUIT	1330
AGUA	185
YEMAS DE HUEVO PASTEURIZADAS	114
MANTEQUILLA	190

Mezclar juntos el azúcar, la pectina y el emulsionante.

Calentar el puré, el agua y las yemas a 45°C e incorporar a la mezcla de azúcar.

Calentar a 80°C sin dejar de remover y bajar la temperatura a 35°C.

Calentar la mantequilla a 40°C e incorporar a la preparación anterior mezclando intensamente con el túrmix. Utilizar.

GLASEADO DE LIMÓN

AZÚCAR	70
GLUCOSA	49
PECTINA NH	2,5
PURÉ DE LIMÓN RAVIFRUIT	42
AGUA	162

Mezclar el azúcar, la glucosa y la pectina.

Calentar el puré y el agua a 45°C e incorporar a la mezcla de azúcar.

Calentar a 85°C sin dejar de remover.

Enfriar en el frigorífico durante 4 horas como mínimo.

Calentar y utilizar.

Pintar los moldes de cake Jarpega "JAR-440190-60" (19 x 4,5 x 6 cm con agujero para insert) con mantequilla y cubrir con harina de arroz.

Preparar la masa batida, dosificar en los moldes y cocer. Enfriar a temperatura ambiente, desmoldar y congelar.

Conservar en el frigorífico en resto de las castañas confitadas.

Preparar la crema y dosificar con manga en el interior de los cakes. Congelar. Preparar el glaseado y conservarlo en el frigorífico.

Aplanar la superficie del pastel añadiendo crema de castañas y, con una manga múltiples orificios, cubrir los pasteles con la crema restante. Decorar con 3 castañas confitadas recubiertas con glaseado de limón.

