Buche de Castañas y Café



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Armado

Castañas en Almibar: 200 grs.
Crema chantilly: 200 g
Mantequilla de cacao: Cantidad necesaria
Mermelada de naranjas: 50 g
Chocolate en rama: cantidad necesaria
Castañas en Almibar: cantidad necesaria
Chocolate con leche: cantidad necesaria

Biscuit de castañas

Azucar: 40 grs.
Harina: 50 g
Puré de castañas en almíbar: 300 grs.
Yema de huevo: 4 Unidades
Clara de huevo: 2 Unidades
Mantequilla pomada: 60 g

Crema de castañas

Crema de leche: 250 g
Agua: 35 cc
Crema pastelera: 200 g
Gelatina: 7 g
Coñac: 20 cc
Puré de castañas en almíbar: 300 grs.
Mantequilla pomada: 60 g

Masa crocante

Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.
Harina: 50 g
Mantequilla: 50 g
Café molido: 1 cdita.
Azúcar fantasía: 25 g
Maníes molidos: 60 g
Ralladura de 1/2 naranja:

Preparación de la Receta

Biscuit de castañas

- En un tazón, mezclar el puré de castañas, las yemas y unir con un batidor de mano hasta *blanquear*.
- Agregar *mantequilla* pomada y batir hasta unir
- Con una batidora eléctrica, trabajar las claras
- Cuando espume agregar azúcar y seguir batiendo hasta montar a nieve.
- Agregar una parte de las claras al batido de castañas, realizando movimientos envolventes.
- Incorporar una parte de la *harina* tamizada y repetir esta operación en dos tandas.
- Engrasar una placa con *mantequilla* y revestir con papel para hornear
- Volcar la preparación en el molde y cocinar en el horno a 180 °C por 15 minutos.

Masa crocante

- En un tazón, mezclar los maníes molidos, la *mantequilla* pomada, el azúcar fantasía, el **café** molido, la ralladura de *naranja*, el bicarbonato de sodio y la *harina* tamizada
- Unir bien todos los ingredientes y luego distribuir en el marco
- Llevar al horno a 170 °C por 10 minutos
- Reservar

Crema de castañas

- Hidratar la *gelatina* en el agua y fundir a baño maría.
- En un tazón, colocar la *crema* pastelera fría, el cognac y la *gelatina* fundida
- Mezclar con un batidor de alambre.
- Añadir la *mantequilla* pomada y, por último, el puré de castañas en *almíbar*
- Terminar agregando la *crema* a medio punto
- Reservar.

Armado

- En un molde de media caña, colocar una capa de la *crema* de castañas en la base y paredes del mismo.
- Cortar 2 tiras de biscuit del tamaño del molde
- Colocar 1 sobre la *crema* y hundir en la misma.
- Agregar una capa de *crema* chantilly, mermelada de naranjas, castañas en *almíbar* cortadas en cubos y tapar con la segunda tira de masa.
- Añadir *crema* de castañas y tapar con la masa crocante, tapando los huecos con *crema* de castañas
- Llevar al congelador por varias horas.
- Desmoldar y, con ayuda de una pistola pulverizadora, pintar con *mantequilla* de cacao y *chocolate* con leche.
- Decorar con *chocolate* en rama y castañas en *almíbar*.

- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.

Para la ralladura de naranja

- Evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de la cáscara, de *color naranja* brillante.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/buche-de-castanas-y-cafe