Parfait de castañas y peras en vino blanco y vainilla

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa sablee de canela

Harina: 200 grs.
Yemas: 2 Unidades
Azucar impalpable: 80 grs.
Canela En Polvo: 10 g
Manteca fría: 100 grs.

Parfait de castañas

Castañas en Almibar: 15 grs.
Azucar: 80 grs.
Crema de leche: 300 grs.
Puré de castañas: 20 g
Yemas: 8 Unidades

Peras

Vainilla: 1 Chauchas
Peras: 4 Unidades
Azucar: 250 grs.
Vino Blanco: 1 Taza

Preparación de la Receta

Masa sablee de canela

- Coloque todos los ingredientes en la procesadora y procese, agregue agua de ser necesario.
- Retire y termine de unir la masa con las manos, cubra con papel film y reserve en la heladera durante 30 minutos.
- Espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un palo de amasar estire la masa.
- Con un molde circular mediano corte la masa y a la mitad de los círculos retírele el centro.

- En una placa con una *plancha* siliconada acomode los círculos de masa, reserve nuevamente en la heladera durante 20 minutos.
- Cocine en horno precalentado a 180ºC durante 10 minutos.

Parfait de castañas

- Coloque en una olla el azúcar y cubra con agua, lleve a fuego y cocine hasta formar un *almíbar*.
- Coloque las yemas en una batidora y bata hasta blanquearlas
- Una vez que el *almíbar* este a punto añádalo a las yemas mientras sigue mezclando y hasta que se enfrié
- Retire y coloque en un bowl.
- Pique las castañas y mézclelas con el puré.
- Bata la *crema* de leche a ½ punto.
- Añada a las yemas batidas el puré de castañas y mezcle, luego agregue las castañas y la *crema* de leche batida en dos partes, mezcle hasta incorporar.

Peras

- Pele y corte las peras firmes en pequeños cubos.
- Coloque el azúcar en una sartén junto con la *chaucha* de vainilla y cubra con agua, lleve a fuego y una vez que rompa el hervor agregue las peras.
- Una vez tiernas las peras retire del fuego y agregue el vino blanco.

Armado

- Vierta en molde individuales el **parfait** de castañas y lleve al freezer durante 3 horas aproximadamente, luego retire y desmolde.
- En el centro de un plato coloque un disco de masa sablee de canela, encima un *parfait* y bañe con las peras en *almíbar*.

Presentación

- Decore con un disco de sable con el círculo en el centro y el *almíbar* de las peras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/parfait-de-castanas-y-peras-en-vino-blanco-y-vainilla