Tulipanes con castañas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de castañas

Leche: 650 cc
Azucar: 100 grs.
Maizena: 40 g
Puré de castañas: 2 cda.
Yemas de huevo: 6 Unidades

Reducción de regaliz

Regaliz en hebras: 2 cda.
Oporto: 1 Taza
Azucar: 1 cda.
Vino Tinto: 1 Taza

Salsa de cacao

Chocolate: 100 g
Azucar: 50 grs.
Glucosa: 25 grs.
Agua: 950 cc

Tulipanes

Vainilla: 1 Chauchas
Azucar: 100 grs.
Manteca derretida: 60 g
Cacao en Polvo: 2 cdas.
Harina: 100 grs.
Claras de huevo: 3 Unidades

Varios

Castañas en Almibar: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Tulipanes

- Abra la vainilla al medio y retire las semillas.
- En un bowl bata las claras de *huevo* y el azúcar hasta obtener una mezcla uniforme.
- Incorpore la *manteca* derretida y agregue la *harina* y el cacao
- Bata bien y añada las semillas de la vainilla.
- Deje descansar la mezcla por unos minutos.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona extienda la mezcla en círculos
- Lleve al horno a 180ª C de 5 a 8 minutos.
- Retire del horno y cuando todavía estén calientes moldee con un bowl pequeño o una taza y deje enfriar.

Crema de castañas

- Hierva la leche.
- En un bowl bata las yemas con el azúcar hasta *blanquear*, agregue la *maicena* y el puré de castañas.
- Mezcle bien y añada la leche.
- Coloque en una olla a cocinar a fuego bajo hasta que espese
- Enfríe en un baño de María invertido, coloque en una manga y reserve en la heladera.

Reducción de regaliz

- En una olla coloque el *oporto*, el vino tinto, el azúcar y el *regaliz*.
- Lleve a ebullición, cuele y vuelva a colocar en la olla a fuego bajo hasta que espese y reserve.

Salsa de cacao

- Ralle el *chocolate*.
- En una sartén haga un caramelo con el azúcar, la glucosa y 200 cc de agua
- Retire del fuego y añada el *chocolate*
- Mezcle bien y agregue poco a poco los 750 cc de agua
- Debe quedar con consistencia de caramelo ligero
- Deje enfriar y reserve.

Presentación

- Corte las castañas en *almíbar* en láminas.
- En el centro del plato coloque los tulipanes rellenos de *crema* de *castaña* con las castañas en *almíbar*, rocíe con salsa de cacao y con la reducción de *regaliz*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tulipanes-con-castanas