AUTÉNTICA PASTELERÍA

INGREZ

Magostiño

CASTAÑA DE GALICIA

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

XIII CONCURSO DE RECETAS

RECETA PARTICIPANTE

Magostiño

RECETA DULCE

El postre Magostiño es un receta original de INGREZ desarrollada en el marco del Concurso de Recetas con Castaña de Galicia, edición XIII.

Ya que el concurso se celebrará durante los meses de verano, la combinación de la castaña con una fruta ácida proporciona una deliciosa frescura y ligereza al postre.

Masgostiño está compuesto por cuatro elementos: una tarta de castaña y naranja como componente principal, acompañada por crema de naranja, merengue de aquafaba como guarnición y marron-glace artesanal.

El desarrollo de la receta ha tenido su enfoque en resaltar los sabores naturales de los varios elementos y privilegiar formas de preparación alternativas e inclusivas.

COMPONENTE	DESCRIPCIÓN
Principal	Tarta de castaña y naranja
Salsa	Crema de naranja
Crujiente	Marron-glace
Guarnición	Merengue de aquafaba

TÓPICOS

1. **Bizcocho de naranja** **04**
2. **Cremoso de castaña** **05**
3. **Crema de naranja** **06**
4. **Merengue de aquafaba** **07**
5. **Marron-glace artesanal** **08**
6. **Montaje y emplatado** **09**

1. BIZCOCHO DE NARANJA

INGREDIENTES

70g Azúcar moreno
Ralladura de 1 naranja
2 Huevos
40g Aceite de coco biológico
75g Yogur natural vegetal
80g Zumo de naranja
1 cucharadita Esencia de vainilla
140g Harina de espelta
1/2 cucharadita de Polvo Royal
1/2 cucharadita de Bicarbonato de sodio

170°C

PREPARACIÓN

1. Pré calentar el horno.

2. En un bol mezclar el azúcar y la ralladura de naranja con la punta de los dedos para que se suelten los aceites esenciales.

3. Añadir los huevos y batir durante cerca de 5 minutos con la batidora de varillas eléctrica.

4. Agregar el yogur, aceite de coco, zumo de naranja, esencia de vainilla y mezclar.

5. Tamizar los secos e incorporar suavemente con un batidor de mano.

6. Verter la masa en un molde rectangular (23x35cm) de forma a obtener una base fina de bizcocho y hornear durante 15 minutos.

2. CREMOSO DE CASTAÑA

INGREDIENTES

300g de Castañas peladas congeladas
75g de Açúcar moreno
600mL de Bebida vegetal de soja
1 cucharada de Esencia de vainilla

lento

PREPARACIÓN

1. Introducir todos los ingredientes en una olla.

2. Poner a fuego lento y, una vez empiece a hervir, cocer durante 25-30 minutos o hasta que las castañas estén blandas.

3. Una vez cocidas, separar el líquido de las castañas y reservar la leche.

4. Triturar las castañas con un poco de la leche saborizada.

5. Añadir más líquido según sea necesario hasta obtener una textura de puré cremosa (cerca de 350-400mL).

6. Transferir el puré de castaña a un recipiente hermético, o frasco de vidrio esterilizado, hasta su utilización.

Nota: Aplicar el puré caliente/templado en la tarta.

3. CREMA DE NARANJA

INGREDIENTES

Ralladura de 2 naranjas
250mL de Zumo de naranja
40g de Azúcar moreno
15g de Fécula de maíz
(Opc.) Esencia de vainilla

PREPARACIÓN

1. Introducir todos los ingredientes en una cacerola.

2. Cocinar a fuego medio, revolviendo constantemente, hasta que la mezcla espese y adquiera una consistencia similar a la de una crema.

3. Retirar la cacerola del fuego y reservar la crema de naranja.

Nota: Para decoración del plato, aplicar la crema caliente/templada.

lento

4. MERENGUE DE AQUAFABA

INGREDIENTES

160g de Aquafaba
1/2 cucharadita de Cremor tártaro
1/2 cucharadita de Goma xantana
50g de Azúcar glass
1 cucharadita de Esencia de vainilla
1 cuchara de crema de naranja fría

baja/mediana

PREPARACIÓN

1. Verter el aquafaba en un tazón grande y limpio.

2. Comenzar a batir el aquafaba con una batidora eléctrica a velocidad baja.

3. Agregar cremor tártaro y goma xantana cuando el aquafaba esté espumoso y continuar batiendo hasta que se formen picos blandos.

4. Añadir gradualmente el azúcar mientras se sigue batiendo.

5. Continuar batiendo hasta que se formen picos firmes y brillantes.

6. Agregar extracto de vainilla u otro saborizante - crema de naranja - y mezclar suavemente hasta que esté incorporado.

Nota: Preparar el merengue de aquafaba justo antes de usar.

5. MARRON-GLACE ARTESANAL

INGREDIENTES

150g de Castañas peladas congeladas
150g de Azúcar
300g de Agua
(Opc.) Vaina de vainilla

5 días

PREPARACIÓN

1. En una cacerola limpia combinar el agua y el azúcar. Opcional: añadir una vaina de vainilla y semillas.

2. Poner a fuego medio y llevar la mezcla a ebullición.

3. Agregar las castañas y reducir el fuego a bajo.

4. Una vez hirviendo el almíbar, contar 1 minuto y retirar del fuego. Dejar enfriar a temperatura ambiente y reservar en la nevera hasta el día siguiente.

5. Transcurridas 24h, volver a poner a fuego bajo. Una vez hirviendo, contar 1 minuto y retirar del fuego. Repetir el proceso anterior durante 5 días.

8. Una vez las castañas estén completamente frías, estarán listas para disfrutar como marrón glacé. Se pueden almacenar las castañas individualmente o en un tarro con su almíbar.

MONTAJE Y EMPLATADO

MONTAJE (4 PORCIONES)

1. Con un cortador redondo (8cm diámetro), cortar discos de bizcocho para la base de la tarta.

2. Para conseguir un desmoldado perfecto, colocar una tira de acetato en el interior del marco de repostería (8cm de diámetro, borde redondo).

3. Colocar cada disco de bizcocho dentro de un marco.

4. Añadir una capa de cremoso de castaña, con ayuda de una cuchara o manga pastelera.

5. Dejar reposar algunas horas en la nevera antes de desmoldar.

6. En el plato, empezar por disponer la crema de naranja y colocar la tarta de castaña y naranja ya desmoldada.

7. Aplicar el merengue de aquafaba en la parte superior de la tarta y terminar con el marron-glace y flores comestibles.

INGREZ

MAGOSTIÑO

¡Gracias!

ingrezpasteleria@gmail.com

instagram.com/ingrez.pasteleria

facebook.com/ingrez.pasteleria