RECETAS
FINALISTAS
XIII
EDICIÓN

CONCURSO COCINA CON CASTAÑA DE GALICIA

FINALISTAS

Finalistas recetas doces:

-Magostiño de Isa Beatriz Ingrez

-Postre de castaña de María Bazar Verdes

Finalistas recetas Salgadas:

-Pluma Iberica, castaña e fiunchode María Emilia Piedra Iglesias

-Gyozas de carne e castañade Herbert Andres Aliaga Koczy

Finalistas estudiantes de hostelaria

-Castarulo de María Jesús Davila Martinez

-Capricho de castaña de Jacobo Diz Gómez del CIFP Paseo das Pontes

AUTÉNTICA PASTELERÍA
INGREZ

CASTAÑA DE GALICIA
INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

XIII CONCURSO DE RECETAS

Magostiño

RECETA PARTICIPANTE

COMPOSICIÓN

Magostiño

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.

RECETA DULCE

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

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

lento

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.

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

María Bazar Verdes

Financier de castaña, crema diplomática de castaña y haba tonka, merengue de castaña y helado de castaña con caramelo de miso rojo.

Puré de castaña:

- 400gr de castaña

Cortar la castaña de un extremo a otro sin llegar al final e introducir en una olla con agua. Llevar a ebullición durante 20min. Pelar las castañas e introducir de nuevo en una olla con agua hirviendo por 30 minutos más. Colar las castañas reservando el agua e introducirlas en un vaso de Thermomix. Triturar y añadir parte del agua si fuera necesario. Reservar para elaboraciones posteriores.

Crema de castaña y haba tonka:

- 500 g Leche entera
- 125 g Yemas de huevo (6 yemas)

- 90 g Azúcar granulado
- 1 haba tonka
- 20 g Harina
- 20 g Maicena
- 4 g Gelatina, hidratada y escurrida
- 150g Puré de castañas.
- 40 g Mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 120 g Nata con 30-35% de grasa

En un bol , mezclar las yemas con el azúcar hasta que blanqueen, a continuación, añadir la harina y la maicena y homogeneizar. Por otro lado, llevar la leche a ebullición con el haba tonka rayada y una vez hierva, añadir esta a la mezcla de yemas removiendo constantemente. Devolver al fuego y remover hasta que espese. Añadir ahora el puré de castañas y una vez integrado la gelatina, seguida de la mantequilla. Reservar la crema en el frigorífico con film a piel.

Una vez fría, sacar del frigorífico y batir ligeramente, añadir parte de la nata montada en picos medios y una vez integrada añadir la otra parte. Debe quedar una crema suave y brillante. Reservar en manga con boquilla ancha.

Crumble de castaña:

- 80gr azúcar blanco
- 80gr azúcar moreno
- 150gr harina floja
- 150gra harina de castaña
- 5 gr de sal
- 200gr mantequilla

Mezclar todos los ingredientes y romper la masa en pequeñas porciones sobre papel de horno. Hornear durante 20 minutos a 150ºC y dejar enfriar. Romper en migas y reservar.

María Bazar Verdes

Merengue seco de castaña:

- 100gr de claras de huevo
- 180gr de azúcar
- 30 gr de harina de castaña

Mezclar las claras con el azúcar a baño María hasta que este quede disuelto, una vez esté disuelto sacar del fuego y montar a velocidad media alta hasta formar picos. Incorporar la harina de castaña. Estirar fino sobre un silpat con una espátula y secar al horno a 80ºC.

Helado de castaña:

- 200 g de leche entera
- 200 g de nata 35%MG crema de leche
- 1 vaina de vainilla
- 5 yemas de huevo
- 200 g de azúcar común
- 750 g de confitura o crema de castañas

Hervir la leche y la nata con la vaina de vainilla abierta. Dejar infusionar 30 minutos fuera del fuego.

Batir aparte las yemas con el azúcar y una vez blanqueadas incorporar la mezcla anterior. Llevar a fuego suave removiendo para que coja un poco de cuerpo. Añadir ahora la crema de castaña y homogeneizar. Verter en un recipiente y congelar. Una vez congelado, al momento de emplatar, turbinar en Thermomix para texturizar.

Financier de castaña:

- 125 g de mantequilla
- 125 g de clara de huevo (unas 3 claras de huevo M)
- 140 g de azúcar glas
- 80 g de almendra molida
- 50 g de harina de castaña
- 5gr levadura química
- 1 pizca de sal

Mezclar todos los ingredientes excepto la harina y la mantequilla.

Añadir a la mezcla anterior la harina tamizada con movimientos suaves y envolventes. Por último, añadir la manquilla fundida y homogeneizar. Verter en un molde cuadrado engrasado y hornear a 180ºC unos 15-20min.

María Bazar Verdes

María Bazar Verdes

Pluma Ibérica Doce, Castaña e Fiuncho			**PLATO SALGADO**
Ingredientes	Cant	Unid	Número de pax: 4
Crema de castaña			
Castaña	150	g	
Leite	50	g	
Caldo de polo	100	g	
Azúcar moreno	20	g	
Miel	10	g	
Anís estrellado	1	ud	
Fiuncho	10	g	
Pimienta Negra	2	g	
Nata	30	g	
Adobo Pluma			
Pluma Ibérica	300	g	
Azúcar moreno	100	g	
Garam Masala	5	g	FOTO
Manteiga de Cacahuete	30	g	
Pasta de soia	20	g	
Salsa de soia doce	10	g	
Caldo de polo	300	g	
Pimentón doce	6	g	
Tomillo	5	g	
Romero	4	g	
Jugo de Carne			
Rodilla de terneira	2	kg	
Ósos de terneira	2	kg	
Cebola	1	kg	
Pasta de tomate concentrado	1	bote	

Allo	1	cabeza	
Laurel, Tomillo, Romero	cs		
Manteiga	30	g	
Cenoura	200	g	
Viño tinto	400	g	
Pementa negra en grano	10	bolitas	
Patata fondant rechea de castaña			
Manteiga	200	g	
Auga	70	g	
Sal	5	g	
Pataca	4	ud	
Crocante			
Azúcar lustre	20	g	
Claras	80	g	
Fariña floxa	70	g	
Auga	180	g	
Manteiga	50	g	
Sal	5	g	
Puré de castaña	100	g	
Polvo Castaña Asada			
Castaña	100	g	
Berza Frita	50	g	
Menta Chocolate	cs		
Fiuncho	cs		
Castaña glaseada	4	ud	

Elaboración	

-PARA A CREMA DE CASTAÑA
+Cocemos a castaña con todos os ingredientes ata que estea blanda pero non desfeita. Reservamos 4 unidades para glasear despois con xugo de carne. Trituramos na thermomix ata ter unha pasta uniforme e despois rectificamos textura con nata, agua e caldo de polo. Rectificamos sabor con sal e pementa.

-PARA O ADOBO
+Mesturamos todos os ingredientes e deixamos reposar a pluma 2 horas. Retiramos, secamos, salamos e asamos en sartén. Afumamos con olivo.

-PARA O XUGO DE CARNE
+Torramos os ósos e as verduras a 200ºC no forno, e desglasamos co viño. Levámolo a pota, deixámolo evaporar ben e engadimos a pasta de tomate. Cubrimos con caldo de polo e deixamos cocelo entre 6 e 8 horas. O final engadimos os aromáticos e antes de emplatar, emulsionamos ca manteiga.

-PARA A PATACA FONDANT RECHEA
+Cortamos as patacas con cortapastas redondo e redondeamos un pouco a base. Colocámolas na pota e engadimos unha poca agua e máis sal. Por encima das patacas, a manteiga en pezados. Deixamos cociñar a lume lento ata que a manteiga cambie de cor e a pataca quede tenra. Deixamos reposar na manteiga, retiramos e ca axuda dun sacabocados, facémoslle un buraco por dentro. Recheamos con crema de castaña.

-PARA O CROCANTE
+Fervemos a auga, manteiga e sal; volcámolo sobre o resto de ingredientes. Cociñamos ata que espese e colamos. Enfriamos con film a piel e despois extendemos sobre o molde elexido. Forno a 170 ºC 6-7 minutos.

-POLVO DE CASTAÑA ASADA
+Asamos as castañas a 200 ºC durante 30 minutos. Deixamos enfriar e trituramos.

-BERZA FRITA
+Collemos trozos pequenos de berza e freimos uns segundos en aceite de oliva suave. Retiramos, salamos, secamos en deshidratadora unhas horas.

-CASTAÑA GLASEADA
+Collemos as castañas reservadas do puré, mais xugo de carne moi reducido. Marcamos a castaña, vertemos o xugo e vamos napando ata que quede ben impregnado.

-DECORACIÓN
-Fiuncho, polos toques anisados e pola tradición
-Menta chocolate, polo contraste e frescura

Observacións

-Emplatado en dous pratos de madeira de diferente tamaño, un deles decorado con follas de castaño, fiuncho, e diversas flores, para que o arrecendo do prato se asemelle a época do ano que máis castañas comemos.

RECETA DE COCIÑA CON CASTAÑA DE GALICIA. CATEGORÍA RECETA SALADA

Receta elaborada por:

Herbert Andres Aliaga Koczy

Dni: 54630802Y

Teléfono 666098014

Correo: titusak@gmail.com

Direcciçon: Avenida Feiraco nº4

P02 D

Negreira 15830

GYOZAS DE CARNE ASADA Y CASTAÑA IXP CASTAÑA DE GALICIA

Ingredientes:

- 20 láminas de masa para gyozas
- 300 g de carne asada de Ternera Gallega
- 4 cucharadas del jugo del asado
- 1 cucharada de tomate concentrado
- 180 g de castañas crudas IXP Castaña de Galicia
- 1 puerro
- Jengibre
- ½ zanahoria
- 1 chalota
- 3 cucharadas de AOVE
- Salsa de soja al 50% con agua
- Pimienta negra

Elaboración :

Picar finamente el puerro, la zanahoria y la chalota. Rehogamos con el aceite, hasta que estén transparentes. Añadimos la castaña rallada y cocinamos unos tres minutos más.

Incorporamos la carne desmenuzada, el tomate concentrado, el jugo del asado y la pimienta. Cocinamos hasta obtener una masa espesa.

Dejamos enfriar.

Rellenamos las gyozas y cerramos.

En una sartén, a fuego medio, con un chorrito de aceite doramos las gyozas. Añadimos un dedo de agua. Tapamos y dejamos hasta que el agua se evapore.

Servimos con la soja y jengibre rallado.

CASTARULO

Mini Roll

Ganache de castaña en infusión de menta

Glaseado de castaña

Helado de mandarina con aroma de albahaca

Cruch de castaña caramelizada

Mini Roll

Con una masa de bollería hojaldrada formar un roll

harina, agua, levadura, sal, azucar con estes ingredientes realizo el amasado. A esta masa le añado un empaste de mantequilla cuyo peso es la 1/2 del peso de la masa, lamino y realizo dos vueltas dobles y tengo la masa lista para realizar el roll. Corto tiras de masa de un ancho de 3 cm aproximadamente, coloco en forma de espiral dentro de un molde y colocando un peso encima introduzco en el horno a 220 ºC durante unos 20 minutos

Ganache de castaña aromatizada con menta

350 gr de nata

25 gr de glucosa

68 gr de chocolate blanco

1 gr de gelatina

Hojas de menta

Con una proporción de 200 gr de nata al fuego y unas hojas de menta infusiono 100 gr de castaña , cocemos lentamente, cuando la castaña esté cocida, retiramos las hojas de menta y pasamos por la túrmix, haciendo una crema.

coloco al fuego los restantes 150 gr de nata y la glucosa cuando hierva retiramos y añadimos la gelatina que tenemos hidratada, mezclamos y añadimos el chocolate hasta fundirlo, removemos y añadimos a la mezcla anterior. Pasamos de nuevo por la túrmix y si tiene poca consistencia batimos con varillas.

Glaseado de castaña

Con una porción de la ganache

Crunch de castaña caramelizada

Realizamos un Crunch con harina de castaña, azúcar y mantequilla, se mezcla la harina de castaña con el azúcar y por último la mantequilla fría y en daditos, a continuación se lleva a horno hasta que coja un tono tostado.

caramelizamos castaña y la añadimos triturada a la mezcla anterior.

Helado de mandarina y albahaca

130 gr de dextrosa

133 gr de sacarosa

6 gr de neutro

231 gr de agua

200 gr de zumo de mandarina

Albahaca

caliento el agua e incorporo la sacarosa, dextrosa y el neutro cuando llegue a 85 ºC dejo enfriar hasta los 4º C y dejo madurar unas 24 horas, a continuación manteco en la maquina junto con 200 gr de zumo de mandarina y unas hojas de albahaca.

Montaje del postre

Coloco el cruch como base, encima el roll relleno de ganache de castaña y bañado con el glaseado, y por último para suavizar coloco una porción de helado de mandarina y albahaca.

CONCURSO DE CASTAÑA PORTOMUIÑOS

Receta hecha por: Jacobo Diz Gómez del CIFP Paseo das Pontes

“Capricho de castaña”

Ingredientes y elaboración:

Para la tartaleta:

Pasta filo:

500 g harina
10 g vinagre
10 g azúcar
10 g sal
30 g aceite de girasol
280 g leche tibia
c/s mantequilla clarificada

Mezclar todos los ingredientes menos la mantequilla, conseguir una masa homogénea y reposar unos minutos. Estirar la masa bien fina y cortar 4 círculos iguales, colocamos una capa de pasta filo y la untamos con la mantequilla clarificada fundida, sobre ella, otra capa y repetir hasta obtener 4 capas.
Cocer al horno seco a 180 grados durante 13 minutos.

Para el semifrio de castaña:

Puré de castaña

250 gr castaña
250 ml almíbar (TpT)
c/s piel de naranja
c/s anís estrellado
100 ml leche

Cocer la castaña previamente pelada en un almíbar aromatizado con anís estrellado y piel de naranja al gusto. Colar la mezcla y triturar las castañas junto a la leche hasta obtener un puré liso y sedoso.

Mousse de castaña

150 gr puré de castaña
200 ml nata semi montada
6 gr gelatina

Del puré de castaña obtenido anteriormente haremos nuestra mousse fundiendo la gelatina previamente refrescada y añadiendola al puré de castaña, montar la nata y mezclar con el puré con movimientos envolventes. Meter en manga y reservar en el frigorífico

Financier de castaña

270 gr azúcar glass

300 gr claras atemperadas
90 gr harina de trigo
345 harina de castaña
300 gr mantequilla fundida

Mezclar sólidos (harinas) y juntar con el resto de ingredientes, menos la mantequilla. Obtener una masa homogénea y poco a poco ir añadiendo la mantequilla fundida. Reposar 1 hora la masa y hornear a 180 grados durante 12-15 minutos.

Glaseado espejo de cacao

240 gr azúcar
200 gr agua
16 gr gelatina
80 gr cacao
160 gr nata

Mezclar todos los ingredientes y llevar a ebullición, enfriar a 36 grados para glasear el semifrío de castaña.

Montado del semifrío:

En la base, colocar el financier de castaña, después el puré y la mousse, glasear con el glaseado espejo de cacao.

Gel de castaña, naranja y anís estrellado

150 ml Almíbar de castaña (resultante del puré de castaña)
c/s anís estrellado y piel de naranja
30 gr agua
1 g agar-agar

Aromatizar el almíbar de la cocción de castaña con un poco mas de anís estrellado y piel de naranja, aligerar con el agua y añadir el agar agar, llevar a ebullición la mezcla durante dos minutos, colar y llevar al frigorífico hasta que la mezcla se vuelva una gelatina. Triturar y meter en biberón .

Teja decorativa

100 gr claras
90 gr azúcar glas
50 gr harina
300 gr agua
45 gr mantequilla
5 gr sal

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una pasta homogénea y estirar sobre los moldes.
Cocer al horno seco durante 7-8 minutos a 160 grados.

EMPLATADO

Colocar la tartaleta de pasta filo en el plato, rellenar con una base de puré de castaña y un poco del gel de almíbar. Colocar encima el semifrío y alrededor escudillar unos puntos de la mousse de castaña. Colocar la teja encima del semifrío y encima de ella, poner unos puntos de gel y otros puntos de puré de castaña. Acabar el plató con pétalos de flores frescas para dar color al conjunto.