

Bizcocho cremoso de castaña y grosella negra

Ingrédients

- 140g de crema de castañas
- 60g de mantequilla
- 2 huevos
- 30g de harina de castaña
- 25g de harina T45
- 25g de polvo de grosella negra liofilizado
- 15g de azúcar
- 10g de miel
- 3g de levadura en polvo
- 150g de crema líquida
- 60g de mascarpone
- 30g de azúcar glas
- 30g de crema de castañas

Préparation

1. Con la llegada de la primavera, tengo ganas de más color en el plato, así que era el momento ideal para sacar este polvo de grosella negra liofilizado que he combinado con crema de castañas en esta receta muy sencilla: un bizcocho de crema de castañas, harina de castaña & grosella negra cubierto con una chantilly de crema de castañas, ella misma espolvoreada con un poco de polvo de grosella negra.
2. Material: Moldes ovalados silikomart Mangas pasteleras Boquilla saint honoré de Buyer Ingredientes: He utilizado el polvo de grosella negra liofilizado Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
3. Tiempo de preparación: 25 minutos + 15 minutos de cocción Para 6 bizcochos: Bizcocho de castaña & grosella: de crema de castañas de mantequilla 2 huevos de harina de castaña de harina T45 de polvo de grosella negra liofilizado de azúcar de miel de levadura en polvo QS de crema de castañas Mezclar la mantequilla en pomada con el azúcar y la miel, luego añadir la crema de castañas.
4. Añadir luego los huevos uno a uno, luego el polvo de grosella negra, la harina y la levadura.
5. Cuando la masa esté homogénea, verterla en los moldes de manera que llene un tercio de la altura.
6. Añadir un poco de crema de castañas en el centro, luego cubrir con el resto de la masa (no llenar completamente los moldes, la masa va a aumentar su volumen durante la cocción).
7. Hornear en el horno precalentado a 180°C durante 15 minutos.
8. A la salida del horno, dejar enfriar unos minutos antes de desmoldar.
9. Chantilly de castaña & grosella: de crema líquida de mascarpone de azúcar glas de crema de castañas Polvo de grosella negra Batir la crema líquida, el mascarpone y el azúcar glas.
10. Una vez montada la chantilly, añadir la crema de castañas.
11. Poner la chantilly en una manga pastelera equipada con una boquilla saint-honoré, luego distribuirla sobre los bizcochos enfriados.
12. Espolvorearla con el polvo de grosella negra, ¡luego a disfrutar!