

FINANCIER DE CASTAÑAS

Cantidad	Ingredientes
	Financier de castañas
125 g	Harina de castañas Asturiana Ecológica
100 g	Azúcar
75 g	Harina floja
60 g	Mantequilla
4 u	Clara de huevo
	Merengue de castañas
2 u	Claras de huevo
120 g	Azúcar
40 g	Harina de castaña Asturiana Ecológica
	Crumble de castañas
100g	Harina de castañas Asturiana Ecológica
100g	Mantequilla
100g	Azúcar glas
	Decoraciones
c.n	Castañas
c.n	Cobertura vegetal negra
c.n	Cobertura vegetal blanca

Presentación



Elaboración

Financier de castañas: Avellanar la mantequilla y reservar. Realizar un merengue con la clara y el azúcar. Mezclar la harina de castañas Asturiana ecológica, la harina floja, incorporar el merengue con cuidado de que no se baje la emulsión.

Incorporar la mantequilla avellanada. Introducir en moldes de silicona con forma de lingote. Hornear a 200°C durante 11 minutos. Enfriar completamente, desmoldar y conservar.

Merengue de castañas: Realizar el merengue con las claras y el azúcar. Por último, le añadimos la harina de castaña Asturiana ecológica con cuidado de que no se baje la emulsión. Dejar secar en la estufa hasta que esté seco.

Crumble de castaña: Mezclar la mantequilla en pomada con la harina de castañas Asturiana ecológica y el azúcar glas tamizado. Trabajar la masa hasta que se homogenice. Dejar reposar en cámara 20 minutos. Estirar la masa y hornear a 200°C hasta que se dore. Sacar del horno, dejar enfriar y desmenuzar.

Montaje: Cortar el financier en rectángulos regulares. Ir intercalando el financier con el merengue y el crumble de castañas. Decorar con castañas y la cobertura de chocolate.

Tiempo de Preparación:	2h	Nº Raciones	1	Rac
-------------------------------	----	--------------------	---	-----