



*Postre de castaña de  
Ardèche (DOP) y boletus  
Dessert mit Esskastanien aus Ardèche  
AOP und Steinpilzen*

*Tristan ROUSSELOT*

*Chef pastelero  
Konditormeister*



**PONTHIER**  
*une histoire de fruit*

# Postre de castaña de Ardèche (DOP) y boletus

## Dessert mit Esskastanien aus Ardèche AOP und Steinpilzen

### PARA 10 RACIONES

#### BIZCOCHO DE CASTAÑA DE ARDÈCHE (DOP)

Yema de huevo	306 g
Azúcar extrafino	211 g
Clara de huevo	259 g
Puré de castaña de Ardèche (DOP) PONTHER	105 g
Chocolate negro 70%	43 g
Harina T55	76 g

Batir las claras, el azúcar y las yemas a punto de cinta. Añadir el chocolate derretido y el puré de castaña de Ardèche (DOP) PONTHER y, después, la harina tamizada. Extender 1000 g sobre una placa de 40x60 cm. Hornear a 170°C durante 12 minutos, dando la vuelta a mitad del horneado. Dejar enfriar sobre una rejilla y cortar en cuadrados de 3,5x3,5 cm. Proteger herméticamente con papel film y reservar.

#### CREMOSO DE BOLETUS

Nata	230 g
Glucosa	8 g
Azúcar invertido	8 g
Pectina X58	2 g
Chocolate blanco caramelizado Dulcey	79 g
Boletus	6 g

Llevar la nata a ebullición, añadir los boletus ligeramente tostados y dejar infusionar durante 10 minutos. Pasar por el chino y agregar nata hasta compensar la que han absorbido los boletus. Añadir la glucosa, el azúcar invertido y la pectina. Hervir durante 2 minutos y verter sobre el chocolate blanco caramelizado. Mezclar y utilizar inmediatamente.

#### MASA SABLÉE DE CASTAÑA

Mantequilla	56 g
Azúcar glas	35 g
Almendra en polvo	12 g
Sal fina	1 g
Huevos enteros	24 g
Harina de castaña	94 g

Mezclar la mantequilla en pomada con el azúcar glas tamizado, la almendra en polvo y la sal. Batir a velocidad suave, agregando los huevos uno a uno a temperatura ambiente y, después, la harina de castaña. Despegar la masa con ayuda de una espátula, volver a mezclar y pasar por la laminadora entre dos hojas para obtener una lámina de 4 mm de grosor. Dejar enfriar al menos 2 horas y, a continuación, hornear a 155 °C durante 20 minutos. Enfriar.

#### CRUJIENTE DE CASTAÑA

Masa sablée de castaña	102 g
Feuilletine	26 g
Almendra caramelizada triturada	13 g
Chocolate blanco caramelizado Dulcey	54 g
Manteca de cacao	27 g

Triturar la masa sablée de castaña y mezclar con el resto de ingredientes en polvo. Después, añadir el chocolate blanco caramelizado y la manteca de cacao fundidos. Extender el crujiente entre 2 guías de 0,8 cm de grosor, dejar enfriar y cortar en cuadrados de 3,5x3,5 cm. Reservar en el frigorífico.

#### CARAMELO DE BOLETUS

Azúcar extrafino	143 g
Agua	48 g
Boletus	10 g

Saltear ligeramente los boletus para marcarlos. Infusionar los boletus en agua durante toda la noche. Filtrar y recuperar el agua con aroma a boletus. Caramelizar el azúcar en un cazo hasta que tenga un color tostado y rebajar con la infusión de boletus caliente. Dejar enfriar durante toda la noche y, después, poner en una manga pastelera.

#### MOUSSE DE CASTAÑA DE ARDÈCHE (DOP)

Nata líquida	185 g
Vaina de vainilla	2 g
Crema de castaña	82 g
Masa de gelatina	11 g
Pasta de castaña	41 g
Puré de castaña de Ardèche (DOP) PONTHER	123 g

### 10 PORTIONEN

#### BISKUIT MIT ESSKASTANIEN AUS ARDÈCHE AOP

Eigelb	306 g
Grießzucker	211 g
Eiweiß	259 g
Püree mit Esskastanien aus Ardèche AOP PONTHER	105 g
Zartbitterschokolade 70 %	43 g
Mehl T55	76 g

Das Eiweiß, den Zucker und das Eigelb mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Die geschmolzene Schokolade, das Esskastanienpüree aus Ardèche AOP PONTHER und das gesiebte Mehl hinzugeben. 1000 g auf einem 40 x 60 cm großen Backblech verteilen. 12 Minuten bei 170 °C backen, nach halber Garzeit wenden. Auf dem Rost abkühlen lassen und in 3,5 x 3,5 cm große Quadrate schneiden. In Frischhaltefolie luftdicht verschlossen aufbewahren.

#### STEINPILZCREME

Sahne	230 g
Glukose	8 g
Invertzucker	8 g
Pektin X58	2 g
Weißer Schokolade	79 g
Steinpilze	6 g

Die Sahne aufkochen, die auf dem Grill kurz angerösteten Steinpilze hinzugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und die von den Steinpilzen aufgenommene Sahnemenge ergänzen. Die Glukose, den Invertzucker und das Pektin hinzugeben. 2 Minuten kochen lassen und über die weiße Schokolade gießen. Vermengen und sofort verwenden.

#### KASTANIEN-MÜRBETEIG

Butter	56 g
Puderzucker	35 g
Gemahlene Mandeln	12 g
Feines Salz	1 g
Ganze Eier	24 g
Kastanienmehl	94 g

Die Butter schaumig rühren und mit dem gesiebten Puderzucker, den gemahlenden Mandeln und dem Salz vermengen. Die Mischung vorsichtig in den Mixer geben, dann nach und nach die auf Raumtemperatur erwärmten Eier und das Kastanienmehl hinzugeben. Das Ganze gut vermengen, dann die Masse 4 mm dick zwischen zwei Backmatten ausrollen. Mindestens 2 Stunden abkühlen lassen und 20 Minuten bei 155 °C backen. Abkühlen lassen.

#### KASTANIEN-KROKANT

Kastanien-Mürbeteig	102 g
Feuillantine	26 g
Mandel-Praliné	13 g
Weißer Schokolade	54 g
Kakaobutter	27 g

Den Kastanien-Mürbeteig im Mixer zu Pulver verarbeiten und mit den anderen Pulverzutaten, der weißen Schokolade und der geschmolzenen Kakaobutter vermengen. Das Krokant zwischen zwei 0,8 cm hohen Linealen verteilen, abkühlen lassen und in 3,5 x 3,5 cm große Quadrate schneiden. Im Kühlschrank aufbewahren.

#### STEINPILZ-KARAMELL

Grießzucker	143 g
Wasser	48 g
Steinpilze	10 g

Die Steinpilze auf einem Rost kurz anbraten. Die gerösteten Steinpilze über Nacht in Wasser ziehen lassen. Das Steinpilzwasser durch ein Sieb abgießen und aufbewahren. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, bis er eine braune Färbung annimmt, und mit dem heißen Steinpilzwasser ablöschen. Über Nacht abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen.

#### MOUSSE MIT ESSKASTANIEN AUS ARDÈCHE AOP

Flüssige Sahne	185 g
Vanilleschote	2 g
Kastanienmus	82 g
Gelatinemasse	11 g
Kastanienpaste	41 g
Püree mit Esskastanien aus Ardèche AOP PONTHER	123 g

Montar la nata y la raspadura de la vainilla en la batidora. Calentar la crema de castaña y añadirle la masa de gelatina fundida. Agregar la pasta de castaña y el puré de castaña de Ardèche (DOP) y alisar. Añadir la nata montada batida. Utilizar inmediatamente.

### GLASA DE CASTAÑA DE ARDÈCHE (DOP)

Puré de castaña de Ardèche (DOP) PONTHER	719 g
Azúcar extrafino	177 g
Glucosa	116 g
Agua	77 g
Azúcar extrafino	11 g
Pectina NH	11 g

Calentar el puré de castaña de Ardèche (DOP) PONTHER con el agua, el azúcar extrafino y la glucosa. Cuando esté a 40 °C, añadir la pectina NH y el azúcar extrafino. Calentar hasta que hierva y cocer 1 minuto. Mezclar y enfriar. Volver a calentar la glasa y utilizar a 45 °C.

### SORBETE DE CASTAÑA DE ARDÈCHE (DOP)

Agua	143 g
Glucosa atomizada	13 g
Trimolina	16 g
Azúcar extrafino	16 g
Estabilizante	0,4 g
Azúcar moscovado	16 g
Puré de castaña de Ardèche (DOP) PONTHER	238 g

Calentar el agua y la trimolina a 60 °C, añadir la glucosa atomizada, los azúcares y el estabilizante. Pasteurizar a 85 °C. Verter sobre el puré de castaña de Ardèche (DOP) PONTHER. Mezclar, pasar por el chino y dejar reposar. Volver a mezclar y pasar por el chino de nuevo. Turbinar en la heladera y utilizar.

### TEJAS CRUJIENTES

Azúcar glas	42 g
Mantequilla sin sal	42 g
Clara de huevo	42 g
Harina de castaña	29 g
Harina de arroz	13 g

Batir la mantequilla en pomada con el azúcar glas tamizado. Añadir las claras a temperatura ambiente y, después, las harinas de arroz y castaña. Mezclar ligeramente y dejar enfriar toda la noche. Extender sobre una lámina de silicona con motivo de hojas y hornear a 170 °C entre 7 y 8 minutos. Sacar del horno, despegar las hojas y colocarlas sobre un molde para que adopten una forma curvada y enfríen. Conservar en un lugar seco.

### FIDEOS DE CASTAÑA DE ARDÈCHE (DOP)

Puré de castaña de Ardèche (DOP) PONTHER	81 g
Crema de castaña	161 g
Pasta de castaña	161 g
Sal fina	1 g
Mantequilla sin sal	40 g

Mezclar todos los ingredientes y la mantequilla en pomada en un robot de cocina o Thermomix. Poner en una manga con una boquilla de «nido» y hacer tiras de fideos. Congelar y cortar en discos de 5 cm de diámetro. Conservar en el frigorífico.

### MONTAJE DEL POSTRE

Verter 25 g de cremoso de boletus en un molde de silicona cuadrado de 3,5 cm y colocar encima el cuadrado de bizcocho de castaña. A continuación, poner una gota del cremoso para pegar el cuadrado del crujiente de castaña. Congelar y desmoldar. Con ayuda de una manga, poner 35 g de la mousse de castaña recién hecha en un molde cuadrado de 5,5 cm. Introducir en la mousse el relleno congelado (con el crujiente hacia arriba). Alisar, congelar y desmoldar. Colocar el postre de castaña sobre una rejilla, verter la glasa de castaña y retirar el excedente de la base.

### PRESENTACIÓN Y ACABADO

Oxalis rojo	c. n.
Vainilla en polvo	c. n.

Presentar el postre en un plato redondo blanco, colocar al lado el disco de fideos de castaña y dejar descongelar. Poner 3 tejas de castaña en forma de hoja sobre el postre. Decorar los fideos de castaña con tres tréboles oxalis rojos. Espolvorear con una pizca de vainilla en polvo y acabar con una gota de caramelo de boletus. Servir con el sorbete de castaña de Ardèche (DOP).

Die Sahne und die ausgekrazte Vanille im Mixer schaumig schlagen. Das Kastanienmus erhitzen, dann die geschmolzene Gelatinemasse, die Kastanienpaste und das Püree mit Esskastanien aus Ardèche AOP PONTHER hinzugeben und glatt rühren. Die aufgeschlagene Sahne hinzugeben. Sofort verwenden.

### GLASUR MIT ESSKASTANIEN AUS ARDÈCHE AOP

Püree mit Esskastanien aus Ardèche AOP PONTHER	719 g
Grießzucker	177 g
Glukose	116 g
Wasser	77 g
Grießzucker	11 g
Pektin NH	11 g

Das Esskastanienpüree aus Ardèche AOP PONTHER mit dem Wasser, dem Grießzucker und der Glukose erhitzen. Bei 40 °C das Gemisch aus Pektin NH und Grießzucker hinzugeben. Zum Kochen bringen und 1 Minute lang kochen lassen. Mixen und abkühlen lassen. Die Glasur erhitzen und bei 45 °C verwenden.

### SORBET MIT ESSKASTANIEN AUS ARDÈCHE AOP

Wasser	143 g
Glukosepulver	13 g
Invertzucker	16 g
Grießzucker	16 g
Stabilisator	0,4 g
Rübenzucker	16 g
Püree mit Esskastanien aus Ardèche AOP PONTHER	238 g

Das Wasser und den Invertzucker auf 60 °C erhitzen, dann das Glukosepulver, den Zucker, den Rübenzucker und den Stabilisator hinzugeben. Bei 85 °C pasteurisieren. Über das Esskastanienpüree aus Ardèche AOP PONTHER gießen. Die Masse mixen, dann durch ein Sieb geben und ziehen lassen. Erneut mixen und sieben. In der Eismaschine verarbeiten und verwenden.

### WAFFELRÖLLCHEN

Puderrucker	42 g
Weiche Butter	42 g
Eiweiß	42 g
Kastanienmehl	29 g
Reismehl	13 g

Die Butter schaumig rühren und mit dem gesiebten Puderrucker zu einer Creme verarbeiten. Das auf Raumtemperatur erwärmte Eiweiß und dann das Reismehl und das Kastanienmehl hinzugeben. Ungewürzt über Nacht abkühlen lassen. Auf einer Silikon-Backmatte verteilen und 7 bis 8 Minuten bei 170 °C backen. Nach dem Backen in eine halbrunde Backform stürzen, um eine gewölbte Form zu erhalten, und abkühlen lassen. An einem trockenen, vor Feuchtigkeit geschützten Ort aufbewahren.

### VERMICELLES MIT ESSKASTANIEN AUS ARDÈCHE AOP

Püree mit Esskastanien aus Ardèche AOP PONTHER	81 g
Kastanienmus	161 g
Kastanienpaste	161 g
Feines Salz	1 g
Weiche Butter	40 g

Alle Zutaten und die schaumig gerührte Butter in einem Küchenroboter oder im Thermomix miteinander vermengen. In einen Spritzbeutel mit SpaghettiTülle geben, um die Masse in die Vermicelles-Form zu bringen. Tiefkühlen und in 5 cm große Scheiben schneiden. Im Kühlschrank aufbewahren.

### ANRICHTEN DES DESSERTS

25 g Steinpilzcreme in eine 3,5 cm große, quadratische Silikonform geben, das Kastanienbiskuit-Quadrat darauf legen und eine Messerspitze Steinpilzcreme darauf spritzen, um das quadratische Kastanienkrokant anzudrücken. Tiefkühlen und aus der Form nehmen. 35 g frisch zubereitetes Kastanienmousse in eine 5,5 cm große, quadratische Silikonform geben und den tiefgekühlten Insert (mit dem Krokant nach oben) in dem Mousse verbergen. Glatt streichen, dann tiefkühlen und aus der Form nehmen. Das Kastaniendessert auf dem Rost mit der Kastanienglasur bestreichen und die überschüssige Glasur von der Basis entfernen.

### ANRICHTEN UND SERVIEREN

Roter Glücksklee	nach Belieben
Vanillepulver	nach Belieben

Das Dessert auf einem runden, weißen Teller anrichten, mit der Kastanien-Vermicelles-Scheibe dekorieren und auftauen lassen. 3 Kastanienwaffeln auf dem Dessert anrichten. Die Kastanien-Vermicelles mit 3 roten Kleesprossen dekorieren. Ganz leicht mit dem Vanillepulver bestreuen und mit einem Tupfen Steinpilzkaramell abschließen. Mit dem Esskastanien-Sorbete aus Ardèche AOP servieren.