

Fondant castañas al chocolate

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

150 gr Azúcar

2 ml Brandy

1 kg Castañas - o mejor puré de castañas

280 gr Chocolate Negro - para fundir

Vainilla - (esencia)

130 gr Mantequilla - en pomada

5 Marrons glacés

ELABORACIÓN

Blanquear la mantequilla + azúcar + el chocolate fundido, + el puré de castañas + los marrons glacés en trocitos + extracto de vainilla + brandy. Mezclar.

Verter en molde o aro, tapizados con film.

Dejar en frigorífico 12 horas mínimo.

Desmoldar.

Decorar la superficie con cacao en polvo, azúcar glass, fideos de chocolate.....

De Meilleur du chef.