



Каштановые пирожные

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 20 Mins
Время 25 Mins
приготовления
Порции 4
прибор CombiSteamer V6000 Grand c
2022 года

Каштановые пирожные – швейцарский осенний десерт. Ретро-классику можно подавать с меренгой и взбитыми сливками или в виде «Coup Nesselrode» с мороженым. Нежное каштановое пюре с нерафинированным сахаром и ванилью.

Каштановые пирожные

500 г замороженных очищенных каштанов, разморозить, крупно нарезать

100 мл молока

100 мл сливок

150 г сахара-сырца

1 стручок ванили, разрезать пополам вдоль, семена выскрести

2 ч. л. вишнёвой настойки, по вкусу

Сервировка

2 меренги или 12 маленьких меренг

250 мл сливок, взбитых до густой консистенции

Каштановые пирожные

Предварительно разогреть камеру до 100 °C в режиме приготовления на пару. Положить каштаны в форму, смешать молоко и все остальные ингредиенты, включая семена ванили, и залить этой смесью каштаны. Поставить форму на решетке в предварительно разогретую камеру и готовить прибл. 25 минут. Поместить каштаны и жидкость в мерный стакан, измельчить до состояния пюре, по желанию приправить киршем и дать остыть.





Разогреть рабочую камеру до 100 °C Steaming

Put the food in

Steaming 100 °C в течение 25 Mins

Сервировка

Выдавить массу для пирожных через пресс для пирожных или сито для протирания прямо в пиалы и подавать с меренгами и взбитыми сливками.

Советы

На пирожные выложить консервированные вишни.

Аксессуары

Жаропрочная форма объемом приibl. 2 л

Решетка

