

TEXTURA PER A POSTRES

Per Joan Xalet, del Xalet la Coromina

Una base dolça i cremosa per enriquir mousses, farcits i postres de cullera sense perdre naturalitat.

Temps: 35 minuts

Dificultat: mitja

INGREDIENTS

- Farina de castanya
- Xocolata
- Llet o beguda vegetal
- Mel

PAS 1

Fon la xocolata suaument i reserva-la. En paral·lel, prepara una crema lleugera amb farina de castanya i llet per donar estructura.

PAS 2

Uneix les dues preparacions remenant fins que quedin completament integrades i sense grumolls. Si vols, endolceix amb una punta de mel.

PAS 3

Deixa refredar la base abans d'utilitzar-la en postres més complexes. Un bon refredat li dona cos i estabilitat.

EL SECRET DEL JOAQUIM

La xocolata no ha d'estar massa calenta quan la barreges amb la castanya si vols una textura fina i brillant.