

Chocolate pumpkin brûlée pie by Jamie Oliver



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Receta traducida de Jamie Oliver.

Ingredientes para 10 personas :

- 50 g de Cacao en polvo desgrasado sin azúcar
 - 175 g de Harina
 - 2 cucharadas de Azúcar glas
 - 115 g de Mantequilla, fría y cortada en cubitos
 - 1 Yema de huevo
 - 100 g de Chocolate negro (más del 62% de cacao) derretido
 - 50 g de Azúcar normal
 - Para el relleno de calabaza:
 - 425 g de Calabaza asada hecha puré
 - 2 cucharadas de Harina de trigo
 - La ralladura de una naranja
 - 1 pizca de Clavo molido
 - 1/2 cucharadita de Jengibre molido
 - 1 cucharadita de Canela en polvo
 - 1/4 cucharadita de Nuez moscada rallada
 - 100 g de Azúcar moreno suave
 - 300 ml de Crème fraîche batida
 - 2 Huevos de corral grandes
 - 2 Yemas de huevo de corral batidas
-

Preparación:

Paso 1

Tamizar el cacao en polvo, la harina, el azúcar glas y una pizca de sal en un procesador de alimentos. Añadir la mantequilla y mezclar hasta que tenga textura de arena. En un bol,, mezclar la yema de huevo con 60 ml de agua y poco a poco añadir en la mezcla de harina hasta obtener una masa rugosa. Colocar la masa sobre una superficie limpia y amasar durante 30 segundos o hasta que esté suave, estirar y formar un disco. Envolver en papel film y enfriar en la nevera durante 30 minutos. Después de eso, extiender la masa y lo forrar un molde 23 cm. Recortar el exceso de masa y aplastar bien los bordes contra el molde. Pinchar la base con un tenedor y reposar en la nevera durante 30 minutos. Calentar el horno a 200 ° C. Disponer sobre la masa un papel de horno y legumbres para que no suba y hornear 20 minutos. Retirar el papel y las legumbres y devolver al horno minutos más. Dejar que se enfríe bien antes de rellenar con el chocolate derretido. Reposar. Para el relleno, mezclar los ingredientes en un recipiente y verter sobre el pastel. Bajar el horno a 180 ° C y hornear el pastel durante 40-50 minutos, hasta que el relleno esté cuajado. Cuando esté cocido, dejar enfriar y meter en la nevera para que repose durante la noche. Cuando esté listo para servir, espolvorear el azúcar granulada sobre la superficie y caramelizar con un soplete.