Marrons glacés

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

Creador: Monónimo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Difícil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Vegana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Caro

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 kg de castañas (lo más grandes posibles)
- 1,5 kg de azúcar
- 1,5 litro de agua
- 1 vaina de vainilla

Preparación:

Paso 1

Pelar las castañas: Haz un corte circular, entallando las dos pieles de cada castaña en su parte superior sin cortar la fruta. Pon a hervir agua con sal en una cazuela grande. Incorpora las castañas durante 5 minutos en

el agua hirviendo. Saca y escurre las castañas. Pela las castañas. Aclara con agua fría. Cocer las castañas: Coloca las castañas en una olla y cúbrelas con agua fría. Calienta el agua hasta punto de ebullición pero sin que llegue a hervir. Deja cocer las castañas durante 30 minutos. Vigila bien la cocción, las castañas tienen que estar cocidas en su punto para que no se rompan en trozos o se haga un puré. Preparar el sirope: En una olla grande, pon 1,5 l de agua, el azúcar y la vaina de vainilla abierta. Pon a calentar y deja hervir durante 5 minutos. Confitar las castañas: Coloca las castañas cocidas en una cesta y sumérgelas en el sirope bien caliente. Deja cocer a fuego muy lento durante 10 minutos. Retira del fuego y déjalas enfriar dentro del sirope durante un día (24 horas). Pasadas 24 horas, saca la cesta con las castañas del sirope. Pon a hervir de nuevo el sirope 4-5 minutos y vuelve a poner las castañas dentro. Prolonga la cocción a punto de ebullición durante 3 minutos. Apaga y deja reposar 24 horas. Repite la misma operación 2 días más. Las castañas están confitadas. Glasear las castañas: Espesa el resto del sirope hirviéndolo hasta obtener una pasta casi sólida. Incorpora de nuevo las castañas en el sirope, retíralas con precaución y déjalas secar en un tamiz. Las castañas están glaseadas o "glacés".