

WILLIAMS SONOMA

Crema de Calabaza y Panqué de Nuez

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
CREMA DE CALABAZA - 2 pz salvia - ½ pz de cebolla blanca en cubos medianos - 1 pz ajo - 660 g de salsa cremosa de calabaza Williams Sonoma - 500 ml de leche (a temperatura ambiente o tibia) - 1 cda flor de sal Saborisal - 1 cda pimienta negra - 1 cda nuez moscada	1. En una cacerola de hierro Le Creuset, calentar un poco de aceite de oliva y sofreír por un minuto las hojas de salvia para que liberen su aroma, posteriormente retirar y reservar. En el mismo aceite, acitronar la cebolla y el ajo hasta que se vean traslúcidos 2. Añadir la salsa cremosa de calabaza Williams Sonoma y permitir que hierva por unos minutos. 3. Agregar la leche y sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Agregar las hojas de salvia previamente fritas. Bajar la temperatura para que los sabores se homogenice y cocinar por 10 minutos aproximadamente. 4. Retirar del fuego y licuar con ayuda de la licuadora de inmersión Vitamix. Regresar al fuego y llevar a ebullición una última vez. 5. Servir y decorar con aceite de oliva y unas hojas de perejil.
PANQUÉ DE NUEZ - 2 pz de huevo - 150 ml de leche - 125 g de mantequilla sin sal derretida - 510 g de mix de pan de nuez - 50 g de nuez pecana tostada ligeramente - 1 barra de chocolate Candy Tales (semiamargo, con leche o con leche y avellanas)	1. Precalentar el horno Breville a 170°C en el programa Bake con convección. 2. En la batidora SMEG colocar huevo, leche y mantequilla y batir hasta que se homogenice, una vez bien incorporados agregar el mix de pan de nuez y agregar las nueces tostadas y picadas y el chocolate de su elección picado. 3. Verter la mezcla en el molde deseado (se puede engrasar previamente con mantequilla). 4. Hornear a 170°C por un tiempo aproximado de 40 a 45 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio. Desmoldar una vez tibio. 5. Para el glaseado, fundir la mantequilla en un cazo de acero y dejar que se torne café para desarrollar aromas a nuez, una vez llegado al término “avellanado” agregar el jarabe de maple y mezclar hasta incorporar ambos ingredientes. Para obtener una mejor textura se puede licuar para incorporar aire y obtener una textura más espesa.
GLASEADO - Para el glaseado - 120 g de mantequilla sin sal - 180 g de jarabe de maple	

