



Marron glaces

Castagne marroni	1,5 Kg.
Zucchero	1 Kg.
Baccello di Vaniglia	1

1° giorno

Sbucciare le castagne

Avvolgerle strette in un canovaccio affinché non si scontrino durante la bollitura

Farle bollire in acqua appena poco salata (20 minuti)

Intanto, in una teglia larga:

1 litro di acqua + 800 gr. di zucchero + 1 stecca di vaniglia

Fare bollire – densità 25°

Lasciare raffreddare

Togliere la pellicina interna delle castagne (con le castagne ancora calde ed umide)

Porre le castagne su di un setaccio di dimensioni poco inferiori alla teglia

Mettere il setaccio con i marroni nella teglia

Mettere sul fuoco fino al bollore (senza farle bollire)

Poi spegnere e lasciare riposare

2° giorno

Scolare lo sciroppo

Aggiungere 100 gr. di zucchero

Fare bollire – densità 30°

Versare sui marroni (che sono sul setaccio nella teglia)

Lasciare riposare

3° giorno

Scolare lo sciroppo

Aggiungere 100 gr. di zucchero

Fare bollire – densità 32°

Versare sui marroni (che sono sul setaccio nella teglia)

Lasciare riposare 2 ore

Mettere sul fuoco fino al bollore (senza farle bollire)

Lasciare raffreddare

Porre i marron glaces su di un piatto di portata pronti per essere serviti