

Marron Glacé

Ingredientes:

1 kg de açúcar;
½ kg de castanhas muito grandes e sãs;
2 Colheres (sopa) de sumo de limão;
1 Vagem de baunilha.

Preparação:

Deitam-se as castanhas num tacho cheio de água fervente, depois de lhes cortar a casca à roda – só a casca! – com a ponta de uma faca afiada. Quando tornar a levantar fervura, tiram-se da água e pelam-se com o maior cuidado para não partirem.

Deitam-se a seguir em água fervente, com bocados de miolo de pão para branquearem, tapam-se e põem-se ao lume durante ½ hora, mantendo a água em temperatura muito alta, mas sem nunca ferver.

Quando se podem atravessar com um alfinete, tiram-se da água com uma escumadeira, espalham-se sobre a mesa, pelam-se com o maior cuidado e vão-se mergulhando num tacho largo contendo abundante calda de açúcar em ponto de pasta e previamente fervida com a vagem de baunilha.

Leva-se a lume brando e deixa-se quase fervilhar, destapado e em lume brandíssimo, para as castanhas não se desmancharem, até a calda, que vai engrossando, atingir ponto de fio grosso. Retiram-se cuidadosamente com uma espátula delgada e vão-se dispondo sobre redes, para secar ao ar. As castanhas ficam com uma capa ligeiramente cristalizada.

Nota: Em qualquer receita de marron glacé as castanhas não se devem deixar cozer demasiado. Devem ficar nas redes 2 ou 3 dias até deixarem de estar pegajosas. As castanhas devem ser guardadas em caixas de madeira ou cartão forradas de papel vegetal, por camadas de papel a intercalar. Não utilizar caixas herméticas.