

# Luna

Una receta original de Jérémy Aspa  
Pastelero formador en la École Valrhona  
Receta calculada para 24 postres



## PASTA SABLÉ CASTAÑA

130 g **Harina de castañas**  
130 g Harina T55  
140 g Mantequilla seca 84%  
100 g Azúcar glas  
55 g Huevos enteros  
35 g **Almendra blanqueada en polvo**  
2 g Sal

Tamizar juntos las harinas.  
Proceder a una primera mezcla con la mantequilla, el azúcar glas, los huevos, las almendras en polvo, la sal fina y un cuarto de la mezcla harina de castaña y harina.  
Sobre todo no montar.  
Cuando la mezcla sea homogénea, añadir el resto de la mezcla de las harinas y mezclar de manera breve.  
Extender y reservar en la nevera.  
Cocer la pasta a 150 °C.