



## PATÉ EN CROÛTE DE TERNERA BLANCA DE LOS PIRINEOS, HIGADO DE PATO Y CANETON

### Ingredientes : 2 pâtes

#### MASA DEL PATE

2 kg.	Harina
200 gr	Mantequilla pomada
500 gr.	Aceite de oliva
60 gr.	Sal
15 piezas	Yemas de huevo
950 gr.	Agua

#### RELLENO

1,2 kg.	Magro de ternera Pirineos
1 kg	Panceta de cerdo
600 gr.	Hígados de pollo
600 gr.	Nata líquida
550 gr.	Escalufias
3 piezas	Huevos enteros
1 pieza	Hígado de pato
500 gr.	Muslos de canetón

#### SAZONAMIENTO

60 gr.	Sal
9 gr.	Pimienta molida al momento
1 pieza	Nuez moscada
16 dientes	Ajo
1 manojo	Perejil
300 gr.	Coñac
6 gr.	Azúcar blanco
p.m.	Ácido ascórbico
p.m.	Aceite de trufa

#### DIVERSOS

1 pieza	Huevo entero
4 dl.	Consomé gelée

### Progresión :

#### MASA DEL PATE :

Mezclar todos los ingredientes en el bol del mezclador. Trabajar durante 2 minutos a marcha lenta y 4 minutos a marcha mediana.

Retirar la masa, darle forma, cubrir con film y envasar al vacío con la ayuda de la maquina TekVac de Distform y dejar reposar durante 24 horas.

#### RELLENO :

Picar con el cuchillo el magro de ternera de los Pirineos, la panceta de cerdo, los muslos de canetón y los hígados de pollo sin los nervios ni las partes biliares. Mezclar en un bol frío con el hígado de pato cortado en cubos, las escalufias picadas, los huevos, la nata y todos los ingredientes del sazonamiento.

**MONTAJE :**

Estirar la masa con la ayuda de un rulo de pastelería y cubrir las paredes del molde de pate en croûte de una sola pieza. Incorporar el relleno bien mezclado. Cubrir con otra lámina de masa y pinzar bien los bordes para cerrarlo herméticamente. Pintar con huevo y hacer tres agujeros. Taparlos con un tubo hecho a base de papel sulfurizado a modo de chimenea.

Dejar reposar una hora en la nevera.

**COCCION :**

Programar el horno MyChef de Distform equipado de la tecnología TSC con el siguiente esquema :

- 3 x 15 minutos a 200°C
- 2 x 15 minutos a 170°C
- 2 x 15 minutos a 160°C

Encender el horno MyChef de Distform y ponerlo en modo precalentamiento. Un vez suene la alarma colocar el pâté en croûte y comenzar la programación anterior. Colocar la sonda multipunto. Dejar cocer siguiendo el programa y darle la vuelta al final de cada ciclo. Llegar hasta una temperatura de 50°C a corazón. Retirar del horno y seleccionar el programa Autoclean.

Desmoldar, dejar enfriar e incorporar el consomé a través de las chimeneas.

**Emplatado :**