

# POSTRE DE LENTEJAS

Bizcocho de lentejas con forma de medialuna

Bizcocho espuma con harina de lentejas

Yemas 8 unidades

Huevo entero 1 unidad

Fécula de maíz 40gr y 50gr harina de lentejas

Azúcar 20gr

Jarabe de caldo de lentejas

TPT de caldo de lentejas y azúcar

Lentejas caramelizadas o a garrapiñadas

Poner a remojo y cocer cinco minutos garrapiñar

Crujiente de lenteja amarilla

Cocer las lentejas amarillas hacer crema y secar

Crema de lenteja amarilla

Como adorno caramelo con formas de



## ESPUMA DE ZUMO DE LENTEJAS

100gr lentejas

600cc agua

1 zanahoria

100gr azúcar

Una pizca de canela en rama.

- Cocer todo junto
- Pasar por la licuadora
- Tomar los 400gr de zumo

## Espuma de zumo de lentejas

Ingredientes para un sifón de 1/2 litro

- 400g de zumo de lentejas
- 2,5 hojas de gelatina (1 hoja: 2g)
- 1 sifón iSi (1/2 litro)
- 1 cápsula iSi de N2O

## BIZCOCHO DE LENTEJAS AL VAPOR

Ficha Técnica de Practicas Nº		
Receta / Formula: Bizcocho de lentejas al vapor		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDADES</b>	<b>TÉCNICA A EMPLEAR</b>
Yemas	8 unidades	Foto del plato
Huevo entero	1 unidad	
Azúcar	20gr	
Polvo de lentejas	50gr	
Impulsor	Una pizca	
<b>Como se hace...</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Batir las yemas con el azúcar y el huevo, hasta que alcancen el máximo de volumen.</li> <li>2. Mezclar con el polvo de lentejas tamizado con el impulsor, suavemente con movimientos envolventes.</li> <li>3. Poner en los moldes untados de mantequilla. O escudillar sobre placa ligeramente engrasada.</li> <li>4. Cocer al vapor.</li> </ol> <p>Cuando comienza a hervir el agua, se retira del fuego y se deja, 30 minutos, según el tamaño del molde, en reposo y dentro del baño de vapor.</p> <p><b><u>INGREDIENTES DEL JARABE PARA EMBORRACHAR:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Agua 150cc</li> <li>-Azúcar 150gr</li> <li>-Kirs (Licor de cereza) 150cc</li> </ul> <p><b><u>INGREDIENTES DE LA CREMA DE YEMA A la Lenteja PARA NAPARLO:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yemas 6 unidades</li> <li>• Azúcar 125gr</li> <li>• Agua 75cc</li> <li>• Vainilla Una pizca</li> <li>• Puré tamizado de lentejas 100gr</li> </ul> <p><b><u>Elaboración:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elaboramos un almíbar con el agua y el azúcar.</li> <li>2. Sin dejar de dar vueltas añadir a las yemas el jarabe fuera del fuego a chorro fino.</li> <li>3. Pasar por el chino el líquido resultante, en el cazo donde hemos elaborado el jarabe, y lo ponemos al fuego, dando vueltas para que no se agarre, hasta que cuaje, retirar y añadir el puré de lentejas, aromatizamos con licor de huevo o vainilla.</li> </ol>		