

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

