

ÉCLAIR DESHIDRATADO RELLENO DE CREMA DE LENTEJAS INSPIRADO EN: ALBERT ADRIÀ (TICKETS)

| INGREDIENTES | CANTIDAD | UNIDAD |
|--|----------|--------|
| PARA LA MASA DE ÉCLAIR | | |
| CLARAS DE HUEVO | 175 | GRAMOS |
| AZÚCAR | 30 | GRAMOS |
| PARA EL RELLENO | | |
| LECHE | 250 | GRAMOS |
| HUEVOS | 75 | GRAMOS |
| HARINA DE LENTEJAS | 20 | GRAMOS |
| AZÚCAR | 50 | GRAMOS |
| PURÉ DE LENTEJAS | 100 | GRAMOS |
| AROMATIZANTES (CANELA, ANÍS, VAINILLA...) | | |
| PARA EL GLASEADO | | |
| COBERTURA DE CHOCOLATE | 250 | GRAMOS |

PREELABORACIÓN

- 1.- Realizar un merengue francés y dejamos deshidratar 24h a 60º en el deshidratador (podemos deshidratar en el horno a 60º sin ventilación)
- 2.- Poner a remojo las lentejas durante 8h
- 3.- Cocemos las lentejas durante 1h y 15 min

PROCESO ELABORACIÓN

- 1.- Realizamos la crema infusionando la leche con canela y un toque de anís, dejamos reposar
- 2.- Trituramos las lentejas junto con su agua de cocción hasta conseguir un puré
- 3.- Mezclamos la crema base más el puré de lentejas
- 4.- Abrimos el éclair por la parte inferior con una boquilla lisa fina e introducimos la crema final.
- 5.- Bañamos con la cobertura el éclair y colocamos la decoración que se desee en este caso son círculos de cobertura fría bañadas en polvo de oro.