

MACARONS CON CREMA PASTELERA DE LENTEJAS

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
PARA LA MASA DE MACARON:		
CLARAS DE HUEVO	180	GRAMOS
AZÚCAR	40	GRAMOS
ZUMO DE LIMÓN	5	GRAMOS
AZÚCAR LUSTRE O GLACÉ	400	GRAMOS
HARINA DE ALMENDRA	250	GRAMOS
PARA LA CREMA DE LENTEJAS		
LECHE	1000	GRAMOS
YEMAS DE HUEVO	150-200	GRAMOS
MAICENA	120	GRAMOS
AZÚCAR	135	GRAMOS
PURÉ DE LENTEJAS	150	GRAMOS
AROMÁTICOS (LIMA, ANÍS ESTRELLADO)	C/S	

PREELABORACIÓN

- 1.- Colocamos las lentejas a remojo durante 8h
- 2.- Cocemos las lentejas durante 1h y 15 min
- 3.- Desclaramos los huevos y reservamos las claras para la masa y las yemas para la crema

PROCESO ELABORACIÓN

- 1.- Realizamos la masa de macaron, tamizando la harina de almendra junto con el azúcar lustre
- 2.- Montamos las claras junto con el azúcar en grano y el zumo de limón
- 3.- Mezclamos las claras montadas junto con los sólidos (harina de almendra y azúcar lustre) con movimientos envolventes para que no se bajen la mezcla
- 4.- Preparamos la manga pastelera con boquilla lisa y rellenamos con la masa
- 5.- Escudillamos en el silpat en tamaño uniforme sin pasarnos para que no se expandan demasiado
- 6.- Dejamos reposar 20-25 minutos a que cojan forma los macarons y horneamos a 160º sin ventilador arriba y abajo.
- 7.- Mientras se cuecen realizamos la crema infundiendo la leche con anís estrellado y zeste de lima
- 8.- En un bol colocamos las yemas, junto con el azúcar y la maicena y mezclamos para que al añadir la leche no forme grumos.
- 9.- Incorporamos la leche ya infundida y ponemos al fuego hasta que espese
- 10.- Mezclamos la crema base con el puré de lentejas y mezclamos para que se integre bien los sabores
- 11.- Una vez secos los macarons rellenamos con la crema bien fría y presentamos.