

**FICHA DE TRABAJO**

Juan Manuel Martín Carnero

DESIGNACIÓN PLATO :                     Lentejas en texturas dulces                    

Nº PAX

          10          

GÉNEROS	Cantidad	Ud.	Precio	Importe	GÉNEROS	Cantidad	Ud.	Precio	Importe
lenteja de tierra de cam	2,2	Kg	2,29	5,04 €	<b>Suma anterior</b>				13,96 €
maicena	0,04	Kg	4,98	0,20 €	sal	0,005	Kg	0,3	0,00 €
nata	1,5	L	3,8	5,70 €	azúcar moreno	0,25	Kg	1,87	0,47 €
huevo	0,06	Kg	1,5	0,09 €	cobertura de chocolate	0,5	Kg	10,3	5,15 €
clara de huevo	0,135	Kg	1,5	0,20 €	azúcar blanco	0,91	Kg	0,8	0,73 €
yema de huevo	0,33	Kg	1,5	0,50 €	bailys	1	L	15,63	15,63 €
mantequilla	0,225	Kg	9	2,03 €	agua	3	L	0,5	1,50 €
harina	0,25	Kg	0,43	0,11 €	leche	1,5	L	0,59	0,89 €
esencia de vainilla	0,005	Kg	19,1	0,10 €					
bicarbonato	0,005	Kg	1,05	0,01 €					38,32 €
<b>Suma y Sigue</b>				13,96 €	<b>Precio por ración</b>				3,83 €

**Preelaboraciones:**

cocer

triturar

**Elaboración:****bizcocho de sífon de lentejas**

Mezclar 0,135Kg de clara 0,090 de yema, 0,090Kg de azúcar, 0,030kg harina de lentejas y 0,090 de pasta de lenteja pasar por un colador y poner en un sífon con dos cargas de N2O echar la mezcla en vasos de plástico con cortes en la base y cocer en microondas 45 segundos a 850W

**crema pastelera de lentejas**

En un bol poner los 0,040Kg de maicena los 0,080Kg de yemas y los 0,00120Kg de azúcar calentar la "leche" de lentejas y añadir a la mezcla, colar y calentar hasta que espese.

**almíbar de bei+B35:K53lis**

Añadir un 1/4 de litro de leche a un litro de bailys

**espuma de lentejas**

Con el litro de nata juntar 0,100Kg del puré de lentejas colar y poner en un sífon con dos cargas

**galleta de lenteja**

batir la mantequilla con el azúcar moreno añadir 0,060Kg de huevo la esencia de vainilla y 0,180Kg de puré de lentejas. Por otro lado juntar la harina el bicarbonato y 0,200Kg de harina de lentejas y la sal, mezclar las dos, enfriar cortar y cocer a 180°C durante 12 minutos

**helado de lentejas**

Mezclar 0,5L de nata con 0,5L de leche y añadir 0,1Kg der puré de lentejas infusionar mezclar 0,2Kg de azúcar con 0,160Kg de yema . Verter la leche sobre las yemas teniendo cuidado con la temperatura, cocer hasta que tenga una textura como para napar.

Enfriar y meter en una sorbetera

**APLICACIONES** postre con lentejas

**UTENSILIOS ESPECIALES:** sífones y cargas de nitrógeno

**CONSERVACIÓN:** en cámaras frigoríficas a 3°C

**TECNICAS:** helar triturar

**PLATOS SIMILARES:** no hay

**OBSERVACIONES:** si la leche de lentejas no sale usar leche

**PARA EL SERVICIO:**

**EMPLATADO:** en un plato cuadrado disponer aleatoriamente trozos del bizcocho calados con el almíbar de bailys y sobre el bizcocho colocar unos puntos de crema de lentejas y en un lado una quenelle de helado, rellenar los espacios que hay entre los bizcochos con la espuma y encima de ella la galleta triturada y chocolate rallado