

Pirámide de Oro y Chocolate

ELABORACIÓN

Gelatina de Pepitas de Oro

Hacer una infusión de menta poleo y reservar. Cocer suavemente las lentejas (previamente remojadas, al menos 12 horas, cubiertas en agua con azúcar, mantequilla) hasta que estén tiernas, escurrir, lavar y meterlas en almíbar TPT durante 1 hora. Después escurrirlas y pintarlas con oro en polvo dejar secar. Con la infusión de menta poleo preparamos una gelatina con gellan, dejamos enfriar en moldes cuadrados y añadimos las lentejas con oro (pepitas de oro). Dejamos gelatinizar.

Bizcocho Ruso con Harina de Lentejas

Montar claras con el azúcar hasta punto de nieve el resto de ingredientes los mezclamos y se lo añadimos al merengue con suavidad, disponer la mezcla sobre un silpat, añadir azúcar glass y terminar en el horno a 150° 10 min.

Bombón Líquido de Tandori

Hervir los ingredientes y meter en moldes de bombón de silicona, dejar congelar, desmoldar y meter en un baño de chocolate negro con manteca de cacao.

Mousse de Coco y Plátano

Juntar los purés de fruta, añadir con suavidad la nata y luego el merengue tibio. Meter en manga y dejar reposar.

Baño de Oro

Atemperar la cobertura blanca con la manteca, dejar enfriar a 31° y bañar la pirámide. Pintar de oro.

Crujiente de Plátano Macho

Con el plátano hacemos laminas finas con un pequeño agujero en medio de la lamina pasamos por almíbar y metemos al horno entre silpat durante 1h30 min a 120° dejamos enfriar a temperatura ambiente.

PRESENTACIÓN

En un molde de silicona de pirámide lo rellenamos con la mousse, hasta la mitad metemos el bombón líquido y terminamos de rellenar, congelar. Desmoldar y bañar con chocolate blanco fundido, dejar bloquear y pintar con oro; En un plato colocar un trozo de gelatina del tamaño de la base, colocar bizcocho ruso del mismo tamaño que la base de la pirámide y encima ésta, por último el chip de plátano en la punta de la pirámide.

OBSERVACIONES

La idea es dejar una pirámide con una base transparente en donde se vean las pepitas de oro que son las lentejas por encima una pirámide de chocolate semi-helada y por último un chip de plátano en equilibrio.

INGREDIENTES

Gelatina de Pepitas de Oro

- Lentejas 75 grs.
- Mantequilla 20 grs.
- Azúcar 20 grs.
- Sal cs.
- Agua cs.
- Gellan 5 grs.
- Menta poleo 15 grs.
- Almíbar tpt 200 grs.

Bizcocho Ruso con Harina de Lentejas

- Clara de huevo 500 grs.
- Azúcar 175 grs.
- Harina de almendras 200 grs.
- Harina de lentejas 100 grs.
- Azúcar glass cs.

Bombón Líquido de Tandori

- Leche 500 grs.
- Azúcar 100 grs.
- Tandori cs.
- Cobertura de chocolate 70% 200 grs.
- Manteca de cacao 100 grs.

Mousse de Plátano y Coco

- Puré de coco 100 grs.
- Puré de plátano 100 grs.
- Nata montada 250 grs.
- Merengue italiano 100 grs.

Baño de Oro

- Cobertura blanca 100 grs.
- Manteca de cacao 35 grs.
- Alcohol cs.
- Oro en polvo cs.

Crujiente de Plátano Macho

- Plátano macho 2 unid.
- Almíbar tpt 100 grs.

Tiempo de Elaboración: 2h30'



FRANCISCO JAVIER PRIETO MARTIN
SALAMANCA

